

ZÜND WERK

Herzlich Willkommen!

im Zündwerk Living Room Restaurant & Bar

Bei uns stehen Genuss und geselliges Beisammensein im Mittelpunkt!

Unsere Leidenschaft gilt den **kulinarischen Freuden** und dem **Teilen von köstlichen Momenten**. Wir hegen tiefe Verbundenheit zu den **regionalen Schätzen und Spezialitäten**:

Wein4tler Küche, geprägt von ihrer **unvergleichlichen Regionalität** und ihrer **überwältigenden Vielfalt**, zelebriert in **höchster Qualität** und **für gemeinsame Gaumenfreuden geschaffen!**

Das Wein4tel wird nicht umsonst als „**Korn- & Gemüsekammer Österreichs**“ bezeichnet. Hier, in dieser Quelle der Inspiration, begegnen wir einer schier endlosen Fülle an frischen und aromatischen Zutaten, die uns erlauben, die köstlichsten Gerichte zu kreieren und sie **mit unseren Liebsten zu teilen**.

Lass dich von unserer Leidenschaft für gutes Essen und exzellente Qualität verzaubern!

Herzlich willkommen zu einer unvergesslichen Reise durch unser kulinarisches Wein4tel, wo die Speisen nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch das gemeinsame Erlebnis bereichern!

Guten Appetit + wahren Genuss!

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld.

- ZU BEGINN & ZWISCHENDURCH -

WÜRZIGE FISCHSUPPE aus 3 verschiedenen Fischarten mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot		9.2
MEDITERRANE DELICATA Prosciutto, eingelegte Oliven & Mandeln, geröstetes Ofengemüse		20.2
TATAR VOM BIO-RIND fein mariniert; mit Avocado und Bio-Krustenbrot	100g 19.9	150g 25.9
LEICHT GERÄUCHERTER OFEN-MELANZANI ★ mit wildem Brokkoli, Mandeln und Ricotta		16.2
BUNTE SALATMISCHUNG 🌿 Karotte, Gurke, Paradeiser, Blattsalate, Kresse		7.2
EINGELEGTES GEMÜSE 🌿 mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot Junge Artischocken, Fenchel, Kürbis, Paprika, junger Mais		10.2
DAS ZÜNDWERK CHILI würzig gemischtes Faschirtes, mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot		12.2
GERÖSTETE BLUNZN auf hausgemachtem getoasteten Weißbrot mit Zwiebeln und Grammeln		7.9
GEBRATENE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN 🌿 mit grobem Meersalz		7.8
MARINIERTE OLIVEN ★ mit Focaccia		7.9
ZÜNDWERK HONIG-ERDÄPFELN ★		3.8
OFEN-KUKURUZ ★		5.3
HAUSGEMACHTES GETOASTETES WEISSBROT ★		1.1



EIN BLICK AUF DIE TELLER

Du kannst dich nicht entscheiden, welche dieser Köstlichkeiten es werden soll oder du bist einfach nur neugierig, wie unsere Gerichte aussehen?

Scan mich für verlockende Einblicke in Wort & Bild!

Viel Spaß beim Appetitholen!

- REGIONALER GENUSS -

KALBSBUTTERSCHNITZERL

mit Erdäpfelpüree und Jungerbsen

13.2

GESCHNETZELTES NACH STROGANOFF ART

kurz gebratene Sirloin Streifen, Champignon-Paprikarahmsauce, Topfenockerl

25.8

GEBRATENE MAISHENDERLBRUST

auf Pilzrisotto mit Kräuterpesto

27.5

GEBACKENE WEIN4TLER GRAMMELTASCHERL

auf Weinkraut

14.8

WELSFLET IN ERDÄPFELKRÄUTERKRUSTE

mit gerösteter Blunzn auf buntem Gemüsebeet

20.4

VEGETARISCHE KRAUTROULADE ★

gefüllt mit Erdäpfeln, Pilzen und Wurzelgemüse, mit Paradeissauce

14.8

★=Vegetarisch 🌱=Vegan

Unser Herz schlägt im 4tel Fakt!

WEIN4TEL WISSENSWERTES

Der **höchste Berg des Wein4tels** ist der Buschberg. Der Buschberg liegt in den Leiser Bergen (Bezirk Mistelbach) und hat eine Höhe von 491m.

Das Wein4tel ist das **größte spezifische Weinbaugebiet** Österreichs mit knapp 14.000 Hektar!

Wusstest du, dass der **Stadtkern von Strasshof** nach dem **Muster von Chicago** (USA) errichtet wurde?

Und wusstest du, dass im **Wein4tel** mittlerweile auch schon **Artischocken und Erdnüsse** angebaut werden? Und zwar direkt bei uns, im Marchfeld?

Wieder was dazugelernt!

QUALITÄT AUS DER REGION

OBST & GEMÜSE (Herzog)
FLEISCH (Höllerschmid)
EIER (Vom Bachfeldhof)
ERDÄPFELN (Zörnpfenning)

- JAHRESZEITENKÜCHE IM WINTER -

ERDÄPFEL-PILZCREMESUPPE ★

6.5

mit knusprigem Speck und Petersilienöl

ALTWIENER BACKFLEISCH

24.5

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

FLAUMIGES GRIESSFLAMMERIE ★

7.8

mit Beerenragout

Als passende Begleitung empfehlen wir:

BLAUFRÄNKISCH IRRGARTEN

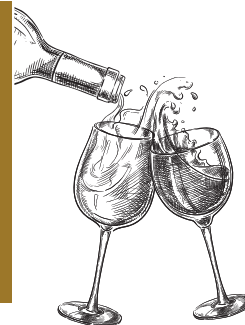
Strehn | Deutschkreuz | Burgenland

1/8 Glas

6.8

0,75l Flasche

37.0



ZÜNDWERK 3-KLANG

39.8

Der kulinarische Höchstgenuss! Bei unserem **Zündwerk 3-Klang** servieren wir dir oben angeführten Speisen als 3-Gang-Menüfolge, **inklusive** einem 1/8 Glas unserer erlesenen Wein-Empfehlung!

★=Vegetarisch 🌱=Vegan

New!

- ZÜNDWERK SMASHED BURGER -

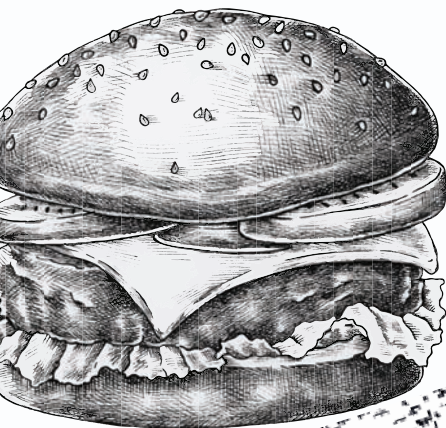
WAS IST EIN SMASH BURGER?

Ein Smash Burger entsteht aus dem Moment großer Hitze: eine Kugel Rindfleisch wird direkt auf eine heiße Platte gepresst, dabei entwickeln sich intensive Röstaromen, knusprige Ränder und saftige Tiefe. *Reduziert. Ehrlich. Unwiderstehlich.*

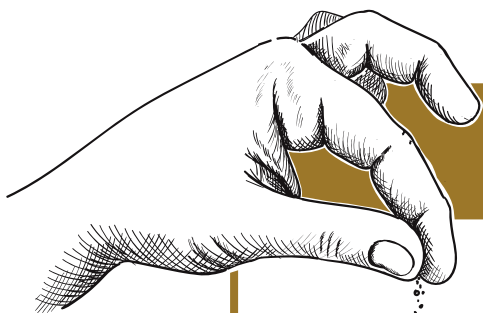
ZÜNDWERK SMASHED BURGER

16.5

Beef Smash Patty, Senfgurken-Relish, Zwiebel, Rauchkäse, Rucola; serviert mit Honig-Erdäpfeln



ZÜNDWERKE
LIVING ROOM - IT'S ALWAYS A PLEASURE



- STEAK IT EASY -

IDEAL ZUM TEILEN!

Das Steak wird außen kurz angebraten und auf einem extra Teller tranchiert serviert. Die einzelnen Fleischstücke werden nach Belieben vom Gast am Lava Hot Stone* bis zur gewünschten Garstufe selbst finalisiert.

Der Hunger ist seeehr groß? Wähle in 200g-Schritten noch zusätzlichen Fleisch-genuss aus (Aufpreis pro 200g).

Serviert mit: Gebratenen grünen Paprikaschoten mit Meersalz, Honig-Erdäpfeln und drei Saucen:

ZÜNDWERK STEAK/HUFT 200g 37.5

Ein klassischer Cut wird aus dem hinteren Viertel der Rinderhüfte geschnitten. Das feinste Fleisch der Keule. Sehr mager, eine echte Filet-Alternative mit wunderbar intensivem Fleischgeschmack.

TERES MAJOR CUT 200g 38.5

Der Teres Major Cut wird aus dem Kavalierspitz (hintere Schulter) geschnitten. Sehr zartes, saftiges Fleisch, intensiver Fleischgeschmack.

TENDERLOIN 200g 39.5

Wird aus der Mitte des Lungenbraten geschnitten. Es ist besonders zart, mager und delikat!

**) bei dem Grillstein handelt es sich um einen Original Lavastein vom Ätna*

GENIESSER-TIPP AUS DER KÜCHE

STEAK-IT-EASY TRIPLE 90.5 600g purer Fleischgenuss!

Je 200g Zündwerk Steak/Huft, 200g Teres Major Cut und 200g Tenderloin. Für den großen Hunger, aber natürlich auch perfekt zum Teilen geeignet!

Serviert wird das Steak-Trio mit drei Saucen, 2 Portionen Honig-Erdäpfeln und 2 Portionen gebratenen grünen Paprikaschoten!



- PINSA ROMANA -

Italienischer Fladen - **nicht zu verwechseln mit Pizza!** Die Pinsa Romana wird im Zündwerk aus viererlei Mehlsorten zubereitet; der Teig ruht bei uns 72 Stunden und ist dadurch besonders verträglich.

Die Pinsa Romana® wird mit Paradeiser und Mozzarella gebacken und **erst DANACH frisch belegt** mit:

RUCOLA & PROSCIUTTO

Rucola, Prosciutto, Paradeiser, Parmesan

14.2

FETA & SPINAT ★

Schafkäse, Spinat

13.2

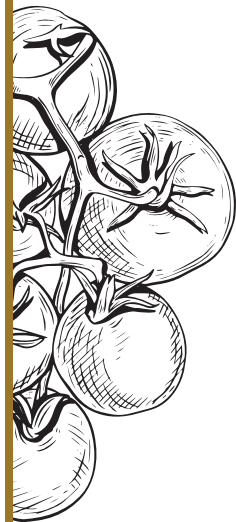
POMODORINI & BASILIKUM ★

Kirschparadeiser, Olivenöl, Basilikum

10.2



Auf Wunsch können die ★vegetarischen Varianten auch vegan (ohne Mozzarella) gebacken werden.



- SANDWICHES -

Für unsere Sandwiches verwenden wir hausgemachtes Weißbrot. Serviert werden die **warmen** Sandwiches mit Honig-Erdäpfel. Wähle aus zwei Varianten:

STEAK SANDWICH

22.2

Zündwerk-Beef mit Arsada-Marinade*; mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

**) Orange, Zitrone, Limette, Olivenöl, Jalapeños, gemahlener Kreuzkümmel, Weißwein, Koriander und Knoblauch*

PULLED PORK SANDWICH

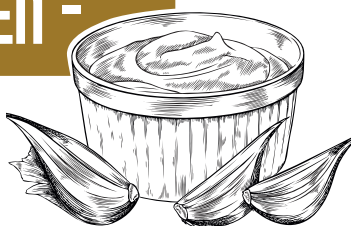
15.2

Fein zerissene Schweineschulter** ; mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

***) mariniert mit Koriander, Chili, Limette, gemahlener Kreuzkümmel und Knoblauch*

- ZUM DIPPEN -

★=Vegetarisch 🌿=Vegan



GUACAMOLE 🌿 3.8

Avocadodip

AIOLI ★ 2.8

Knoblauchmayonnaise

CHILI SAUCE 🌿 2.9

- DESSERT -

FLAUMIGER MOHNNKUCHEN ★

mit Schokomousse und herzhaftem Kirschkompott

9.4

WEIN4TLER BUCHEL MIT VANILLESAUCE ★

gefüllt mit Marillenmarmelade

7.8

MALAKOFFNOCKERL

mit marinierten Beeren und Eierlikör

7.8

★=Vegetarisch 🌿=Vegan

Als passende Begleitung empfehlen wir:

GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE RIED ROCHUSBERG

Roland Minkowitsch • Mannersdorf | Weinviertel | NÖ | 2021

1/16 Glas

7.8

0,375l Flasche

40.0

*Dich dürstet
nach Wein?*



*Blättere
zur Erlösung
um eine Seite weiter...*

- WEISSWEIN OFFEN -

	1/8 Glas	0,75l Fl.
GELBER MUSKATELLER Hauser Wein ▪ Poysdorf Weinviertel NÖ Zarter Muskatduft mit Orangen und Holunderblüten, toller Fruchtschmelz	6.0	33.0
GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC Küssler ▪ Stillfried Weinviertel NÖ Reife Früchte, würzig pfeffrig, gut eingebundene Säure	5.4	30.0
GRÜNER VELTLINER VOM SCHOTTER - WEINVIERTEL DAC Weingut Martin Kohl ▪ Hohenruppersdorf Weinviertel NÖ Fruchtiger Duft nach Zitrus, süßem Apfel und feinen Kräutergewürzen. Intensiver Geschmack nach reifen, gelben Früchten und pikanter Würze.	5.3	29.0
RIESLING URGESTEIN Schlosskellerei Gobelsburg ▪ Langenlois Kamptal NÖ Bukett von reifen Aprikosen, gelber Apfel und Mandel, mineralisch kräuterwürzig	6.0	33.0
ROTER MUSKATELLER Weinhof Vogl ▪ Raggendorf Weinviertel NÖ Helles Gelb, duftige Rosen und Muskat, am Gaumen elegant, fruchtige Finesse mit harmonischer Säure, sehr ausgewogen und animierend	5.8	32.0
SAUVIGNON BLANC JAKOBI, SÜDSTEIERMARK DAC Gross + Gross ▪ Ehrenhausen Südsteiermark sehr aromatisch, fruchtig, Noten von gelbem Paprika, Litschis, Ananas	6.2	34.0
WELSCHRIESLING RIED SONNENBERG Küssler ▪ Stillfried Weinviertel NÖ Helles bis mittleres Goldgelb, feiner Blütenduft mit Apfelfruchtroma. Wohlschmeckend und gehaltvoll, frisch blumig und feingliedrig im Duft, elegant & vollmundig am Gaumen	5.6	31.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC (CH/WB/GB/NB/TR) Rotes Haus ▪ Wien-Döbling Elegante Exotik in der Nase, am Gaumen nussig, mit erfrischender Säurestruktur	6.0	33.0



- ROTWEIN OFFEN -

	1/8 Glas	0,75l Fl.
CABERNET SAUVIGNON	6.0	33.0
Weingut Pittnauer ■ Gols Seewinkel Burgenland		
Tiefes Rubingranat, in der Nase frische Brombeeren und Cassisfrucht, elegante Röstaromen, komplexer Fruchtkörper		
CARNUNTUM CUVÉE (ZW/BF/ME)	6.0	33.0
Markowitsch ■ Göttlesbrunn NÖ		
Animierende Kirscharomatik, leichte Röstnote, würzig, saftig elegant und erfrischend		
MERLOT RESERVE	6.4	35.0
Leo Aumann ■ Tribuswinkel NÖ		
12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert, am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen mit würzig, fruchtigen Röstaromen, sehr gut eingebundene Holztöne und harmonische Säure		

- SÜSSWEIN OFFEN -

	1/16 Glas	0,375l Fl.
GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE, RIED ROCHUSBERG	7.8	40.0
Roland Minkowitsch ■ Mannersdorf Weinviertel NÖ		
Holunderblüten und Muskatnuss verbinden sich mit angenehmer Säure und zarten Röstaromen zu einem komplexen Gesamtkunstwerk		

- SCHAUMWEIN + CHAMPAGNER -

	Glas	0,75l Fl.
BRUT ROSÉ	7.8	52.0
Weingut Bründlmayer ■ Langenlois Kamptal NÖ		
LAURENT PERRIER CHAMPAGNE LA CUVÉE BRUT		98.0
Domaine Laurent-Perrier ■ Tours Sur Marne Frankreich		
ICE IMPÉRIAL		135.0
Moët & Chandon ■ Epernay Champagne Frankreich		

- FLASCHENWEINE WEISS -

	0,375l Halbflasche	0,75l Fl.
NEU! CUVÉE PREMIERE (GV/WR/GM) Weingut Roland Minkowitsch ■ Mannersdorf NÖ Strahlend in der Farbe, mit feinen Holunderblütennoten. Am Gaumen Mandarine, ein Hauch Pfeffer und frische, feingliedrige Säure. Animierend und vielseitig einsetzbar		30.0
NEU! GELBER MUSKATELLER BIO Weingut Schwarzböck ■ Hagenbrunn NÖ Duft nach Rosen und Holunderblüten. Knackig und erfrischend mit Zitrus- und Litschi- und Holundernoten, lebendig und animierend – ideal als Aperitif		33.0
NEU! GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED KIRNBERG Domäne Wachau ■ Dürnstein Wachau NÖ Ausdrucksstarker Grüner Veltliner mit saftiger Frucht, feiner Würze und mineralische Frische. Aromen von Apfel, Grapefruit und Kräutern, lebendige Säure, langer Abgang		43.0
NEU! GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ROSSATZ Weingut Frischengruber ■ Rührsdorf Wachau NÖ Gelbgrün mit Silberreflexen. Gelbe Frucht mit feiner Kräuterwürze und Anis. Saftig und elegant, mineralisch mit harmonischer Säure und Apfelnote im Abgang.		34.0
NEU! SAUVIGNON BLANC Mayer am Pfarrplatz ■ Wien-Döbling Exotische Aromen von Stachelbeere und Litschi. Druckvoll und fruchtig am Gaumen mit feiner Süße. Langer, pikant-würziger Abgang. Typischer Sauvignon Blanc.		33.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC (GV/RR/RG/ZF) Mayer am Pfarrplatz ■ Wien-Döbling Grüner Apfel, Nuancen von Birnen, etwas Wiesenkräuter, feine Würze, ein Hauch von weißem Pfeffer, saftig weiches Kernobst im Abgang		34.0
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC, RIED ULM IÖTW NUSSBERG (WB/NB/WR/GV/SV/ZF/RG/TR/RR) Wieninger ■ Wien-Stammersdorf Kupfergoldene Farbe, komplexe Aromen nach Parfüm-Rose, Flieder, Lavendel und Jasmin; abgerundet von Wacholder, Waldboden und Liebstöckel; im Nachhall mineralische Noten	NEU! Halbflasche 25.0	47.0

DIE REBSORTEN IM ÜBERBLICK:

BF.... Blaufränkisch
CF.... Cabernet Franc
CH.... Chardonnay
CI.... Cinsault
CS.... Cabernet Sauvignon
GR.... Grenache
GB.... Grauburgunder

GV.... Grüner Veltliner
ME... Merlot
NB... Neuburger
RG.... Rotgipfler
RR.... Rheinriesling
SG.... Sangiovese
SV.... Sylvaner

SY.... Syrah
TR.... Traminer
VIO.. Viognier
WB... Weißburgunder
WR... Welschriesling
ZF... Zierfandler
ZW... Zweigelt

- FLASCHENWEINE ROT -

	0,375l Halbflasche	0,75l Fl.
NEU! BLAUFRÄNKISCH RIED HOCHÄCKER Kerschbaum ■ Horitschon Burgenland Dunkles Rubingranat und violette Reflexe. Extraktsüße nach Bombeeren. Holzwürze im Nachhall. Perfekter Speisebegleiter mit Entwicklungspotential		35.0
DAS PHANTOM (BF/ME/CS/CF/SY) Kirnbauer ■ Deutschkreuz Burgenland Intensive schwarze Johannisbeeren und Waldbeeren in der Nase, feine Röstaromen aus dem Barrique. Am Gaumen elegante Cassis mit dunklen Kirschen, vollmundig mit langem Abgang.		49.0
ZWIGELT EXCLUSIV Weingut Pittnauer ■ Gols Seewinkel Burgenland Kraftvoller Zweigelt mit violetten Reflexen, in der Nase dominieren Beerenaromen, am Gaumen saftig mit einer schönen Schmelz, eleganter Körper mit einem langen Abgang		33.0
NEU! ZWIGELT Weingut Umathum ■ Frauenkirchen Burgenland Dunkles Rubinrot. Kirscharomen mit feiner Pfefferwürze, am Gaumen vollmundig, mild und rund	Halbflasche	30.0
NEU! OPUS EXIMUM BIO (BF/SL/ZW) Weingut Gesellmann ■ Deutschkreutz Burgenland Kraftvolle, elegante Rotwein-Cuvée. Dunkle Beerenfrucht, feine Würze und dezente Holznoten. Vollmundig, ausgewogen und lang im Abgang mit reifem Tannin	Halbflasche	38.0

- SPEZIALITÄTEN - "DIE BESONDEREN" -

ZWIGELT SCHWARZ ROT Schwarz ■ Andau Seewinkel Burgenland Rubin mit purpurem Rand, feine Röstnoten, Wurzelsud, Pastinaken, Sojasauce und Balsamico in der Nase; kompakter Körper, mineralische Struktur, lebendige Säure, graziles Tanin, hochwertig und anspruchsvoll	94.0
TIGNANELLO TOSCANA IGT (SG/CS/CF) Antinori ■ Toskana Italien Schwarzer Pfeffer, Nelken in der Nase, kräftig strukturiert, ganz leicht poliertes Tanin; Sauerkirsche spielt mit süßer Weichsel und Waldhimbeere. Estragon als Hintergrundwürze	285.0
ARACHON T•FX•T (BF/ZW/ME/CS) Tibor Szemens/F.X. Pichler/Manfred Tement ■ Horitschon Burgenland Komplexe Cassisnoten, saftig wie Kirsche, Noten von Bitterschokolade, lang anhaltender Abgang, Brombeeren und Heidelbeeren im Nachhall	48.0

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld. Stand März 2026

ZÜNDWERK

MOTEL - IT FEELS LIKE COMING HOME

WUSSTEST DU...

dass man bei uns auch sehr kurzfristig ein Zimmer im **Zündwerk Motel** buchen kann? **Der Abend verläuft so gemütlich** und du möchtest **nicht mehr mit dem Auto fahren**? Kein Problem! Erkundige dich bei unserem Service-Team nach einem freien Zimmer!

Oder buche auch gerne vorab unter www.zündwerk.at!

FAHR NICHT FORT! SCHLAF IM ORT!

Scann den QR-Code übers Smartphone, dann gelangst du direkt auf unsere Website und zu den Buchungssicons
➔ Klicken, Zimmer auswählen und schlafen gehen!

Dein Auto wartet zwischenzeitlich bis morgen früh am Parkplatz auf dich!

