

# 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 die **„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** durchs kulinarische 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 8.6

**ZÜNDWERK JAUSE** 16.8  
G'selchtes, kalter Schweinsbraten, geröstete Blunzn, Grammeln,  
Ei, Bergkäse, Butter, mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot

**BUNTE SALATMISCHUNG**  6.8  
Karotte, Gurke, Paradeiser, Blattsalate, Kresse

**EINGELEGTES GEMÜSE**  mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot 5.7  
Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie, Zucchini, Paprika

**NEU!** **HAUSGEMACHTE WEIN4TLER LEBERPASTETE** 9.8  
im Glas; Preiselbeeren und hausgemachtes getoastetes Weißbrot

**DAS ZÜNDWERK CHILI** 11.5  
würzig gemischtes Faschiertes, mit hausgemachtem getoasteten Weißbrot

**GERÖSTETE BLUNZN** auf hausgemachtem getoasteten Weißbrot 7.6  
mit Zwiebeln und Grammeln

**GEBRATENE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN**  7.5  
mit grobem Meersalz

**ZÜNDWERK HONIG-ERDÄPFELN** ★ 3.5

**OFEN-KUKURUZ** ★ 4.8

**HAUSGEMACHTES GETOASTETES WEISSBROT** ★ 1.0

★=Vegetarisch =Vegan

## - WEIN4TLER GENUSS -

**KALBSBUTTERSCHNITZERL** 12.8  
mit Erdäpfelpüree und Jungerbsen

**ZART GESCHMORTE OCHSENBACKERL** 19.8  
in Rotweinsauce mit Zartweizenrisotto

**GEBACKENE WEIN4TLER BLUNZNTASCHERL** 15.5  
auf Weinkraut

**WELSFILLET IN ERDÄPFELKRÄUTERKRUSTE** 18.8  
mit gerösteter Blunzn auf buntem Gemüsebeet

**NEU!** **PAPRIKAHENDERL VOM FILET** 18.5  
mit Schnittlauchnockerl und Sauerrahm

**NEU!** **VEGETARISCHE KRAUTROULADE** ★ 14.5  
gefüllt mit Erdäpfeln, Pilzen und Wurzelgemüse, mit Paradeissauce

★=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 Weinbauggebiet** 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!



### 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!

## - JAHRESZEITENKÜCHE IM FRÜHLING -

**NEU!** CREMESUPPE VOM WEISSEN MARCHFELER SPARGEL ★ 5.9

**NEU!** SCHWEINSMEDAILLONS IM KRÄUTERMANTEL 22.8

mit grünem und weißem Marchfelder Spargel;  
dazu Kroketten und Zitronen-Pfeffersauce

**NEU!** ERFRISCHENDES ERDBEERTIRAMISU IM GLAS ★ 7.8

mit Schokoladenhippe

Als passende Begleitung empfehlen wir:

**SAUVIGNON BLANC, JAKOBI**

Gross + Gross | Ehrenhausen | Südsteiermark | 2022

1/8 Glas 5.6  
0,75l Flasche 31.0



**NEU!** WEIN4TLER 3-KLANG 35.8

Gönne dir den kulinarischen (Höchst-) Genuss mit unserem „Wein4tler-3-Gang-Menü“, bei dem wir dir die oben angeführten Speisen als Menüfolge servieren, **inklusive** einem 1/8 Glas unserer erlesenen Wein-Empfehlung!

★=Vegetarisch 🌱=Vegan

## - 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 35.5

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 36.5

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

**TENDERLOIN** 200g 37.5

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

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

### GENIESSER-TIPP AUS DER KÜCHE

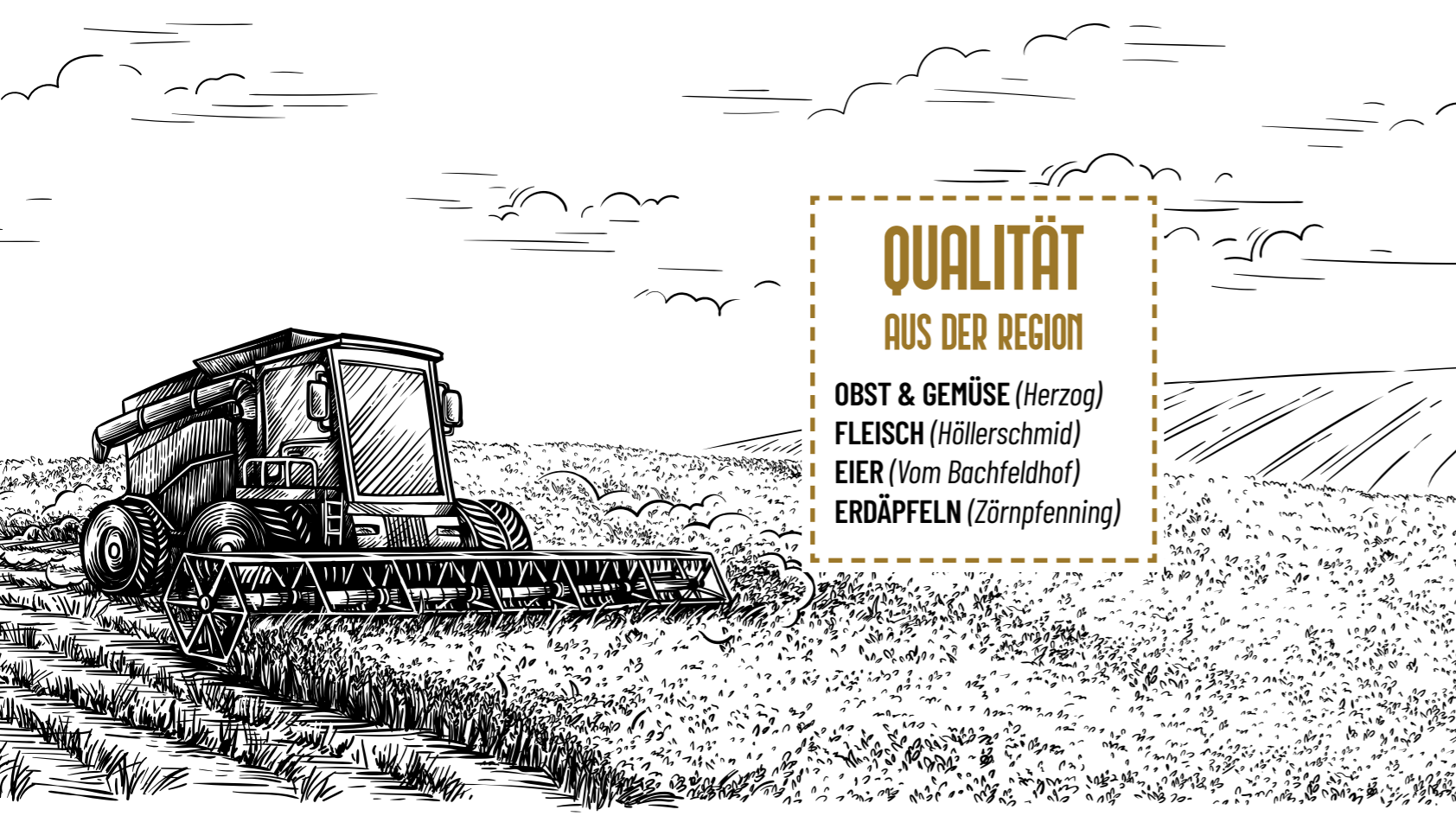
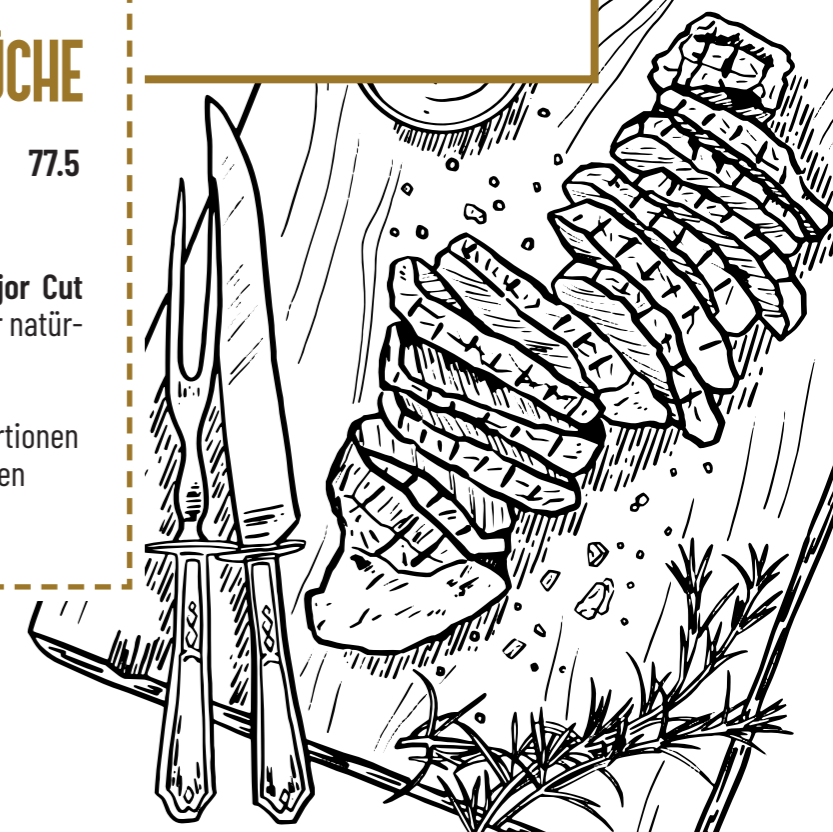
**STEAK-IT-EASY TRIPLE** 77.5  
600g purer Fleischgenuss!

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!

### QUALITÄT AUS DER REGION

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



## - 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** 13.5  
Rucola, Prosciutto, Paradeiser, Parmesan

**FETA & SPINAT** ★ 12.5  
Schafkäse, Spinat

**POMODORINI & BASILIKUM** ★ 9.5  
Kirschparadeiser, Olivenöl, Basilikum

**KRAUT & RUAM** ★ 9.5  
Kraut, Zucchini, Karotte, Erdäpfel; darüber köstlicher Sauerrahm

 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** 21.5  
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** 14.5  
Fein zerissene Schweineschulter\*\* ; mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

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

## - ZUM DIPPEN



**GUACAMOLE**  3.2  
Avocadodip

**AIOLI** ★ 2.3  
Knoblauchmayonnaise

**CHILI SAUCE**  2.5

**SENF** ★ 2.1

**KREN**  1.5

★=Vegetarisch =Vegan

## - WOHNZIMMER DOPPELCONFÉRENCE -

Die Entscheidung fällt schwer? Wir haben ein spezielles Angebot für zwei Personen zusammengestellt, um die vielfältige Auswahl aus unserer Küche zu teilen. Darin enthalten sind folgende Gerichte, als Auszug aus unserer umfangreichen Speisekarte:

- **EINGELEGTES GEMÜSE**  Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie, Zucchini, Paprika
- **MARINIERTE OLIVEN**  mit Rosmarin, Zitrone, Knoblauch und Chili
- **GERÖSTETE BLUNZN AUF HAUSGEMACHTEM WEISSBROT**  
mit Zwiebel und Grammeln
- **KALTER SCHWEINSBRATEN**
- **GEKOCHTES EI** ★
- **BERGKÄSE** ★
- **GEBRATENE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN**  mit grobem Meersalz
- **OFEN-KUKURUZ** ★
- **HAUSGEMACHTES GETOASTETES WEISSBROT** ★

Der Einblick in unsere Speisenvielfalt zum Kennenlernpreis! 34.5

## - DESSERT -

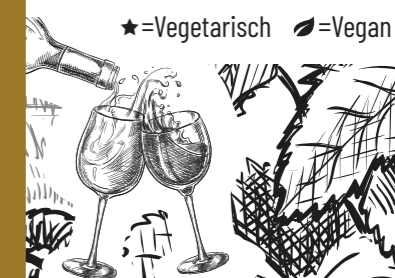
**FLAUMIGER MOHNNUCHEN** ★ 8.6  
mit Schokomousse und herzhaftem Kirschkompott

**NEU!** **WEIN4TLER BUCHTEL MIT VANILLESAUCE** ★ 7.8  
gefüllt mit Marillenmarmelade

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



★=Vegetarisch =Vegan

# 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](http://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!

