

ZÜNDWERKE

LIVING ROOM - IT'S ALWAYS A PLEASURE

- HUHN_RIND_FISCH -

SOFT CORN TACOS

2 Stück belegte Maistortillas - mexikanisches Fladenbrot mit Füllung; dazu gibt's Reis mit Bohnen:

GEMÜSE UND HÜHNERFLEISCH	15.5
GEMÜSE UND RINDFLEISCH	19.5
GEMÜSE 🌿	13.5

MOLE POBLANO

- mexikanisches Nationalgericht
zarte Hühnerkeule in Chili-Schoko-Sauce mit Erdäpfeln;
eine ausgewogene Balance zwischen süß & scharf!

10.5

KOJOTEN CHILI - würzig gemischtes Faschiertes, mit Focaccia **11.5**

PAELLA - spanisches Reis-Pfannengericht **12.5**
mit See-Saibling, Barsch, Miesmuscheln

SEE-SAILBLING - mit ligurischem Brotsalat **21.5**
(Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schwarzbrotcroutons)
See-Saibling aus der Naturteichwirtschaft in Radlberg auf Chorizo-Sauce

- 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 E PROSCIUTTO

Rucola, Prosciutto, Paradeiser, Parmesan **13.5**

FETA, SPINACI E PROSCIUTTO

Schafkäse, Spinat, Prosciutto **14.5**

POMODORINI E BASILICO ★

Kirschparadeiser, Olivenöl, Basilikum **9.5**

- SANDWICHES -

Für unsere Sandwiches verwenden wir hausgemachtes Focaccia-Brot mit Guacamole. Wähle aus zwei Varianten:

CARNE ASADA **18.5**

Zündwerk-Beef mariniert (Orangen, Zitrone, Limette, Olivenöl, Jalapeños, gemahlener Kreuzkümmel, Weißwein, Koriander und Knoblauch); mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

MEXICAN PULLED PORK **14.5**

Fein zerissene Schweineschulter (Koriander, Chili, Limette, gemahlener Kreuzkümmel und Knoblauch); mit Guacamole, rotem Zwiebel, Paradeiser und Salat

★ = Vegetarisch 🌿 = Pflanzlich/Vegan 🔪 = Scharf!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld.

- STEAK IT EASY -

IDEAL ZUM TEILEN!

Vorbestellung erforderlich*

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 Fleischgenuss aus (Aufpreis pro 200g).

ZÜNDWERK STEAK/HUFT 200g **35.5**

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

Aufpreis pro 200g **25.5**

Serviert mit Pimientos de Padrón, Honig-Erdäpfeln und drei Saucen nach Wahl.

TERES MAJOR CUT 200g **36.5**

Der Teres Major Cut wird aus dem Kavalierspitz geschnitten, der sich an der hinteren Schulter befindet. Er besticht durch sehr zartes, saftiges Fleisch und einen intensiven Fleischgeschmack.

Aufpreis pro 200g **26.5**

Serviert mit Pimientos de Padrón, Honig-Erdäpfeln und drei Saucen nach Wahl.

Tipp für Genießer:

Als Tüpfelchen auf dem „I“ empfehlen wir **Trampo** (mallorquinischer Salat)

*) Bitte telefonisch bis **spätestens 3 Stunden vorher** - gerne auch einen Tag davor - da der Lava-Stein diese Zeit zum vollständigen Aufheizen benötigt!

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

- SAUCEN -

GUACAMOLE 🌿 - Avocadodip **3.2**

AIOLI ★ - Knoblauchmayonnaise **2.3**

SALSA ROJA 🌿 🔪 - Chili, Knoblauch, Paradeiser, Kreuzkümmel **2.5**

SALSA AGUACATE 🌿 - Avocado, Knoblauch, Limette **3.2**

SALSA CRUDA 🌿 🔪 - Paradeiser, Knoblauch, Chili, Koriander, Limette **2.5**

- DESSERT -

LIVING ROOM BROWNIE DELUXE ★ **7.8**
hausgemacht mit Pariser-Creme & Fiocco-Eis

PANNA COTTA DREIERLEI ★ **7.5**
Klassisch, Erdbeer, Schokolade

EIN COCKTAIL ALS DESSERT?

Es muss nicht immer Kuchen und/oder Schokolade sein! Lass Dich von unseren Bartendern überraschen, wie flüssige Sünde schmecken kann!





ZÜNDWERKE

LIVING ROOM - IT'S ALWAYS A PLEASURE

In Spanien wird das Leben gefeiert - selbstverständlich auch beim Essen! Man trifft sich häufig abends zum gemeinsamen „tapeo“ - eine Kombination aus „tapas“ (kleine Speisen) und „paseo“ (Spaziergang).

Bei Tapas kommt **alles zusammen auf einen Tisch**. Jeder bedient sich ungezwungen und hat die **Möglichkeit von allem gleichzeitig zu probieren**. Alle essen gemeinsam an einem Tisch, für jeden ist gesorgt.

Hol dir mit unseren Gerichten den kulinarischen Genuss und etwas Urlaubsfeeling an den Tisch und schlemme dich gemeinsam mit Freunden und Familie durch den Abend!

Unser Service-Team berät dich sehr gerne in der Zusammenstellung einer gemischten Tapas-Variation! Lass dich verzaubern! Tapas olé!

- VAMOS A LAS TAPAS -

WÜRZIGE FISCHSUPPE 6.8

TRAMPO 🌿 - mallorquinischer Salat 6.0
Paradeissalat mit Paprika, Zwiebeln, Limette, Oliven und Blattsalat

„DIE ZÜNDWERK JAUSE“ (kalt) 11.5
Die österreichische Tapas Variante: Schweinsbraten, Beinschinken, Bergkäse und Weichkäse mit Oliven, Focaccia

TORTILLA-EINTOPF 7.5
gebratene Hühnerbrust, Bohnen, Mais, Erdäpfel, Chili, Tortillas mit Focaccia-Brot

ESCABECHE DE CALAMARES 11.8
eingelegte Calamari mit Paprika, Zwiebel, Essig und Öl, auf Focaccia mit Guacamole

MIESMUSCHELN - mit Focaccia-Brot
- PARADEISERSAUCE 8.5
- WEISSWEINSAUCE 9.5

TORTILLA-CHIPS ★ - mit hausgemachter Salsa (nach Wahl) 4.5

MARINIERTE OLIVEN 🌿 5.5
mit Rosmarin, Zitrone, Knoblauch und Chili

PIMIENTOS DE PADRÓN 🌿 7.5
gebratene grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz

CORN RIBS 🌿 - frittierte Kukuruz-Viertel 4.5

FOCCACIA 🌿 - hausgemachtes ligurisches Brot 1.0



WUSSTEST DU...

woher das Wort TAPAS stammt?

Das Wort *Tapa* stammt vom Verb *tapar*, was „bedecken“ bedeutet.

Der Ursprung findet sich im Brauch, das Weinglas mit einer Scheibe Brot / einer Scheibe Schinken zu bedecken, damit keine Insekten in das Getränk gelangen. Nicht blöd, oder?