

DAVOR

TATAR VOM BIO RIND 100g **19.9** 150g **25.9**
fein mariniert | Avocado | Bio-Krustenbrot

THUNFISCH-TATAR **14.8**
mit Avocado-Wasabi-Creme

SUPPEN

OXENSCHWANZSUPPE **4.9**
wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Grießnockerl

HEUTE IM SUPPENTOPF **5.9**
aus den Zutaten der Saison

SALATE

BUNTE SALATMISCHUNG mit deinem Lieblings-Topping:
♦ mit gegrillten Hühnerstreifen **13.8**
♦ mit knusprigem Schafskäse ★ **14.8**

Aufpreis: Riesengarnele (6-8/lb) pro Stück **+ 5.6**

Wähle dein Lieblingsdressing: Essig & Öl | Caesar | Cocktail-Dressing

BURGER

Alle unsere Burger servieren wir wahlweise mit Zündwerk-Fries, Sweet-Fries oder Honig-Erdäpfel & einer Sauce nach Wahl.

BUD SMASHER **16.5**
Österreichisches Rindfleisch | Senfgurken-Relish | Zwiebel | Rauchkäse | Rucola

SOPHIA LORIND **18.5**
Österreichisches Rindfleisch | Sellerie | Rucola | Kräutersaitling | Trüffelmayo | Parmesan | Mammüt-Oliven

MARILLEN MONROE **16.5**
Österreichisches Rindfleisch | Brie | Marillensenf | Rucola | Paradeiser | Zwiebel

ROBERT DE GYRO **15.8**
Hühner-Gyros | Tsatsiki | Paradeiser | roter Zwiebel | junger Spinat

HARRISON PORK **17.5**
Österreichisches Bio-Schweinefleisch | Rucola | Paradeiser | pikanter Chinakohl-Salat | Zwiebel

VEGAN VOX ^{100% VEGAN!} **13.2**
Seitan-Patty (Zündwerk Exklusiv-Mischung aus Strasshof) | Kräuter-Knoblauch-Sauce | Romanasalat | Zwiebel | Paradeiser

Don't be hungry!



Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld. ★ = Vegetarisch | Stand: Oktober 2026



STEAK IT EASY

Die Steaks werden außen kurz angebraten und auf einem extra Teller tranchiert serviert. Die einzelnen Fleischstücke finalisierst du am heißen Lava-Stein ganz nach deinem Geschmack.

ZÜNDWERK STEAK | HUFT 200g **37.5**
mager | intensiv im Geschmack

TERES MAJOR CUT 200g **38.5**
zart | saftig | kräftiger Fleischgeschmack

TENDERLOIN 200g **39.5**
besonders zart | mager | delikat

Serviert mit Honig-Erdäpfel, Pimientos de Padrón & 3 Saucen nach Wahl.

STEAK IT EASY TRIPLE

DER PURE FLEISCHGENUSS MIT 600G **90.5**
200g Zündwerk Steak/Huft | 200g Teres Major | 200g Tenderloin

Serviert mit Honig-Erdäpfel, Pimientos de Padrón & 3 Saucen nach Wahl.

Bei gaaaaanz großem Hunger wähle in 200g Schritten noch zusätzlichen Fleischgenuss (Aufpreis je 200g).

GROSSARTIG, AUCH OHNE BUN

TAGLIATA DI BISTECCA **31.5**
ca. 180g Tenderloin-Tranchen | mediterranes Ofengemüse | Rucola | gehobelter Parmesan

SPARERIBS 1000g | sous-vide gegart | klassisch **29.5**
wahlweise mit Zündwerk-Fries, Sweet-Fries oder Honig-Erdäpfel und einer Sauce nach Wahl

ZÜNDWERK CHILI mit Bio-Krustenbrot **12.2**

FREGOLA SARDA ★ mit Kirschparadeiser, Rucola und Mozzarella **12.8**
♦ mit gebratenem Rindfleisch **+ 9.5**
♦ mit gegrillten Hühnerstreifen **+ 6.5**

BEILAGEN

ZÜNDWERK-FRIES 3.4
SWEET-FRIES 4.4
HONIG-ERDÄPFEL 3.8
ONION RINGS 7.6
GEGRILLTER KUKURUZ 4.2
PIMIENTOS DE PADRÓN 7.8
MEDITERRANES OFENGEMÜSE 7.6
WILDER BROKKOLI 4.5
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS 4.5

SAUCEN

KETCHUP 1.9
AIOLI 2.8
CHIPOTLE CHILI 2.9
GUACAMOLE 3.8
COCKTAILSOSSE 2.8
WÜRZBUTTER 2.8

Hausgemacht!

DANACH

FLAUMIGER MOHNNUCHEN ★ **9.4**
Schokomousse | herzhaftes Kirschkompott

MALAKOFFNOCKERL ★ **7.8**
marinierte Beeren | Eierlikör

WEIN4TLER BUCHEL ★ **7.8**
Marillenmarmelade-Füllung | Vanillesauce