



GETRÄNKEKARTE

**ZÜNDWERK**

FINE STEAKS, BURGER & BEER

## FESTE FEIERN

Gerne richten wir für euch auch **Hochzeiten, Geburtstags-, Familien-, Firmen- und Weihnachtsfeiern** sowohl in unserem Zündwerk Steak-Restaurant, wie auch im Zündwerk Living Room aus. Gerne bieten wir dir auch eine Kombination mit einer anschließenden Übernachtung in unserem Zündwerk Motel an.

Sprich' unser Servicepersonal auf die **Möglichkeiten** an und reserviere dir **schon heute** deinen Termin für einen **unvergesslichen Tag/Abend**.

**Auf Wunsch** sind auch **geschlossene Veranstaltungen** möglich!

## ZÜNDWERK LIVING ROOM RESTAURANT & BAR

Schau auch vorbei in unserem gemütlichen „**Wohnzimmer**“! Hier erwarten dich neben **Wein4tler Köstlichkeiten** auch noch **Steaks am heißen Stein**, warme **Sandwiches, Pinsen und vieles mehr**.

Für gute Stimmung und beste Unterhaltung sorgt ein abwechslungsreiches Eventprogramm. Und was passt dazu besser als **erlesene Weine, hochwertige Spirituosen** und **exotische** sowie **klassische Cocktails**?! Nichts! Genau richtig!

## ZÜNDWERK MOTEL

**Zu müde zum Heimfahren?** Oder vielleicht ein klein wenig **zu viel getrunken?**

**Spar dir das Taxi!** In unserem Zündwerk Motel kannst du sehr **kurzfristig** (auch noch abends) **digital buchen** und sogar **gleich einchecken**. **Dein Auto bleibt** zwischenzeitlich bei uns **stehen**.

Unsere Service-Mitarbeiter sagen dir gerne wie es funktioniert!

## ALLERGENINFO

Information über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhältst du **auf Nachfrage** bei unseren Service-Mitarbeitern. Sprich' uns darauf an!

## ES WAR EINMAL...



Vor gar nicht allzu langer Zeit, als Erich noch „Klein Erich“ war, hat er, der gerne oft mit seinem Kaufmannsladen spielte, zu seiner Mama gesagt:

**„Du Mama! Wenn ich einmal groß bin, werde ich nicht Feuerwehrmann, sondern Kaufmann!“**

Schon damals hat der kleine Erich alles in die Tat umgesetzt, was er sich so vorgenommen hat... und so kam's, wie er es wollte:

Nachdem er die Schulzeit und sein Studium hinter sich gebracht hatte, sammelte er jede Menge Erfahrung in der Autobranche und landete letztendlich bei der Kultmarke Harley-Davidson. Bereits bei der Errichtung des ehemaligen **ZÜNDWERK HARLEY-DAVIDSON CENTERS** (Eröffnung im Frühjahr 2013) war auch das Zündwerk Steakhaus gedanklich fix eingeplant. Ende März 2015 folgte der Spatenstich zu unserem **ZÜNDWERK STEAKHAUS**; bereits im September 2015 durften wir unsere ersten Gäste herzlich willkommen heißen.

Der nächste Streich, unser **ZÜNDWERK MOTEL**, begann bereits ab November 2018 auf dem Papier Formen anzunehmen. Nach einer intensiven Planungszeit hat es Anfang Juni 2022 eröffnet und bietet für Reisende aller Art ein zweites Zuhause - „It feels like coming Home!“

Ende 2021 wurde nach der Schließung des Harley-Davidson Verkaufs mit dem Umbau begonnen: seit März 2022 ist nun auch unser zweites Gastronomie-Projekt geöffnet: der **ZÜNDWERK LIVING ROOM** - gemütlich, wie im eigenen Wohnzimmer! Im Living Room Restaurant & Bar liegt der Schwerpunkt auf regionaler Wein4tler Küche mit internationalem Chic. Auch Steak-Liebhaber und Freunde von Pinsen und warmen Sandwiches kommen nicht zur kurz. Und danach, bis spät in die Nacht, kann man sich mit exotischen und klassischen Cocktails verwöhnen lassen. Der Zündwerk Living Room - so bunt wie das Leben!

Das **ZÜNDWERK** - ein Ort, an dem man alte Bekannte trifft, neue Bekanntschaften schließt, von Erlebtem erzählt & neu zu erzählende Geschichten schreibt. Einen Platz zum Verweilen & zum gemeinsam genussvollen Genießen hat, einen Raum hat, der Raum gibt, um einfach die Seele baumeln zu lassen. Ja so, genau SO stellen wir uns das vor!

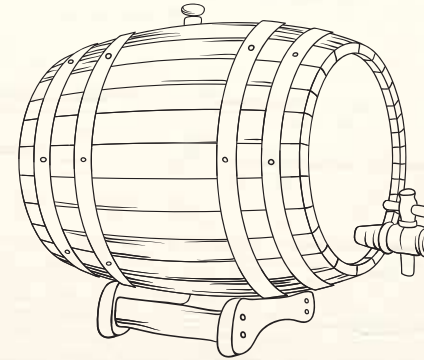
Voller Stolz heißen wir euch hier herzlich willkommen im...

## ZÜNDWERK – FINE STEAKS, BURGER & BEER

Erich & eure Zündwerker

**„Come in. Find out. Feel good!“**

# FASSBIER IST DAS BESTE BIER!



Allerdings nur, wenn es sorgsam gepflegt & korrekt behandelt wird. **No-na!**

Denn **NUR SO** erreichen wir die **optimale Frische** und den **sattesten Durchzug**.

Ein **ordentlich Gezapftes** ist ein gutes Werk, eine zündende Idee.



## AUGUSTINER EDELSTOFF

Bierstil: Export

Einfach bayrisch! Der füllige Klassiker unter den durch und durch bayrischen Festbieren.

**Brauerei: Augustiner Bräu**

Alc. 5,6% Vol. 0,3l **3.9**

**Braumeister: Werner Mayer**

STW 12,7° Plato 0,5l **4.9**

**Brauort: München**

**Gier: untergärig**

 Passt immer und zu allem!

## BUDWEISER ORIGINAL

Bierstil: Helles Lager

Das wohl Böhmischnste aller Böhmischnen. Das kernige Original!

**Brauerei: Budejovický Budva**

Alc. 5% Vol. 0,3l **4.3**

**Braumeister: Adam Broz**

STW 11,9° Plato 0,5l **5.3**

**Brauort: Budweis, Böhmen**

**Gier: untergärig**

 Passt immer und zu allem!

"BIER IST DER ÜBERZEUGENDSTE  
BEWEIS DAFÜR, DASS GOTT DEN  
MENSCHEN LIEBT UND IHM  
GLÜCKLICH SEHEN WILL"

Benjamin Franklin

## ROTES ZWICKL

Bierstil: Zwickl

Ohne Filter, ohne Netz! Das Rote tanzt aus der Reihe der sonst Hellen.

<b>Brauerei: Ottakringer Brauerei</b>	Alc. 5,2% Vol.	0,3l	<b>3.8</b>
<b>Braumeister: Tobias Frank</b>	STW 12,2° Plato	0,5l	<b>4.8</b>
<b>Brauort: Wien, Ottakring</b>			
<b>Gier: untergärig</b>			



Suppen, Vorspeisen und zu „was Buntem“. Sehr gut als Aperitif.

## ZWETTLER ZWICKL

Bierstil: Zwickl-Bier

Erfrischend! Malzaromatisch und zugleich Geruchs- und Geschmacksnoten von Zitrus und Marille. Samtig weich am Gaumen, vollmundig, runder Körper. Der Geschmack wird getragen von einer Spur frischer Säure, gefolgt von feinherber Hopfenbittere.

<b>Brauerei: Privatbrauerei Zwettl</b>	Alc. 5,5% Vol.	0,3l	<b>3.8</b>
<b>Braumeister: Heinz Wasner</b>	STW 12,5° Plato	0,5l	<b>4.8</b>
<b>Brauort: Zwettl, Waldviertel</b>			
<b>Gier: untergärig</b>			



Beef Tatar, Gegrilltes, Nachos, zu „was Buntem“. Aperitif, Erfrischung und Durstlöcher der gehobenen Klasse!

## DAS ZÜNDWERK HAUSBIER

In Zusammenarbeit mit (kleinen) feinen Brau-Werkstätten, wie z.B. der Brew Age Brauerei, oder der Golser Brauerei kreieren wir saisonal wechselnde Editionen, die ausschließlich bei uns im Zündwerk erhältlich sind. In der Vergangenheit waren das unter anderem:

Zündwerk Erster Streich (Imperial Stout), A nette Limette (Witbier), Bienenstich (Honigbock), Hoppy Weizen (Wiener Weizen), Stone & Iron, Weizenjause, Highlander, Summer Ale, Abend(b)rot, Sommerglück, Kupferherz...

Alle Informationen über unser aktuelles Hausbier entnimm bitte aus dem Flyer am Tisch, bzw. frag einfach unsere Service-Mitarbeiter.

# HOPFEN & MALZ, GOTT ERHALTS!

Was können zwei Rohstoffe und ein paar Milliarden Lebewesen fürs Bier tun?

## DAS MALZ...



...bringt die Farbe ins Bier. Je dunkler das Malz, desto dunkler das Bier. Auch gilt: Je mehr Malz verwendet wird, desto kräftiger ist der Körper und umso mehr Alkohol kann bei der Gärung entstehen. Typische Malzaromen sind: Kaffee, Schokolade, Karamell, Dörrobst, Honig.



## DER HOPFEN...

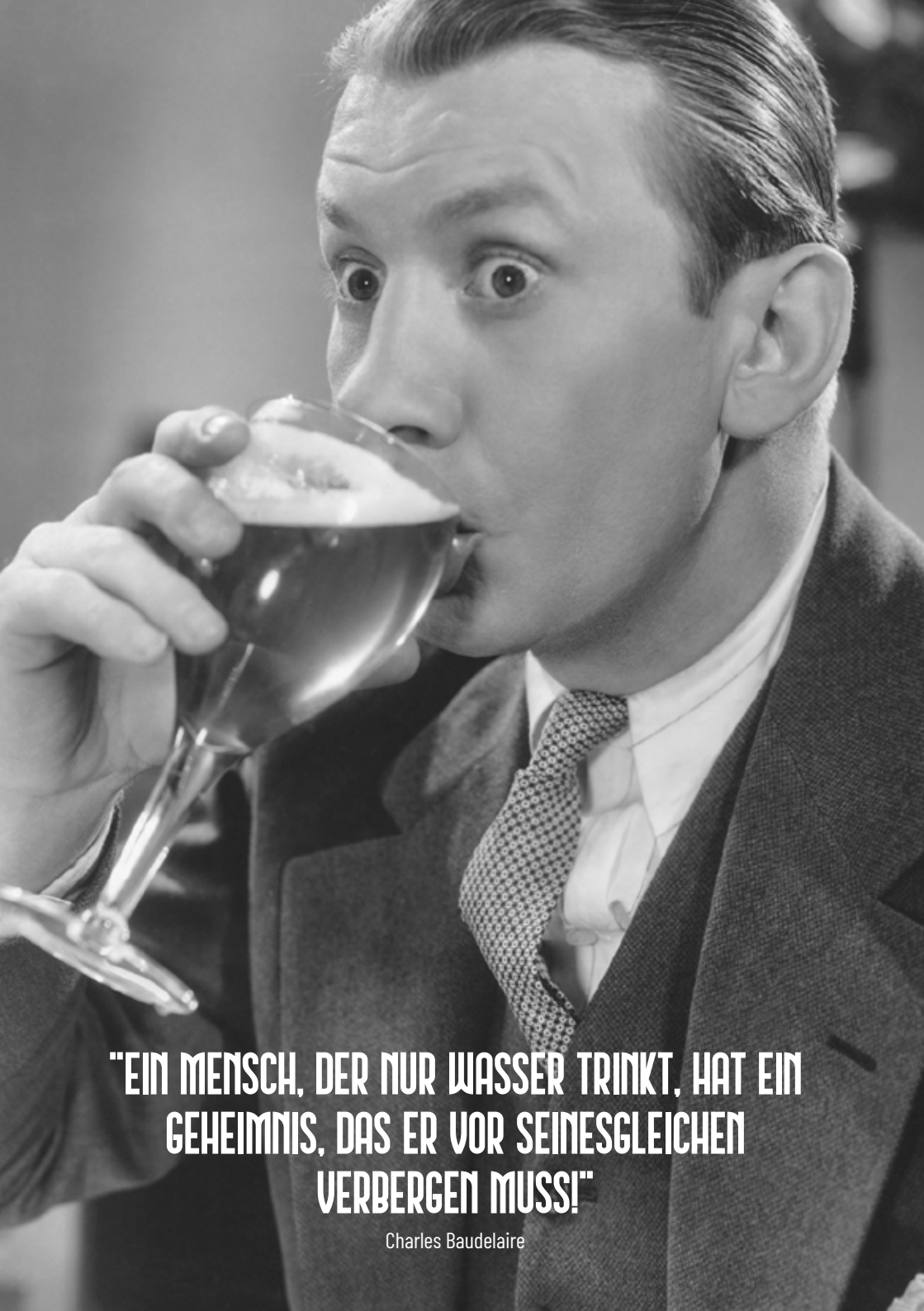


...ist die Seele des Bieres. Verwendung finden ausschließlich die Dolden der weiblichen Hopfenpflanze, die zu den Hanfpflanzen gehört. Kein Wunder also, dass sie „grasige“ Noten ins Bier bringt. Aber auch jene hellfruchtigen Zitrusnoten und exotischen Gerüche, die aus dem Bier in die Nase steigen, hat der Hopfen hineingezaubert. Im Bier wirkt der Hopfen auch schaumfördernd und konservierend... und durch das Bier - beim Konsumieren - beruhigend. Klassische Hopfendüfte sind: Zitrone, Orange, Grapefruit, Melone, Ananas und Maracuja.

## DIE HEFE...



...Milliarden mikroskopisch kleine Pilze. Sie werden zur Würze (so wird das Bier vor der Vergärung genannt) „angestellt“ - fressen den Zucker aus dem Malz und sch...ütten dabei Alkohol und Kohlensäure aus. Da soll noch einer sagen „Einzeller“ sei ein Schimpfwort. Im Gegenteil: sie sind reizende kleine Freunde!



**"EIN MENSCH, DER NUR WASSER TRINKT, HAT EIN  
GEHEIMNIS, DAS ER VOR SEINESGLEICHEN  
VERBERGEN MUSS!"**

Charles Baudelaire

## PROBIER'S DOCH!

Du kannst dich einfach nicht entscheiden?  
Dann bestell dir doch vorab ein „**Probiertrettl**“  
und koste dich durch unsere Fassbier-Sorten (à 0,1l).



### Probiertrettl 6.2

mit 5 Kostproben der Fassbier-Sorten:

- 1** - Augustiner Edelstoff
- 2** - Budweiser Original
- 3** - Rotes Zwickl
- 4** - Zwettler Zwickl
- 5** - Das Zündwerk Hausbier

5 x Fassbier-Kostproben à 0,1l

### SPORTLICHES

Ottakringer „Null Komma Josef“	0,5l	4.8
Zwettler Radler Zitrone	0,5l	4.8

# INHALTSVERZEICHNIS

## Hopfenbetontes Bier

Affenkönig	S.17
Alphatier	S.16
Austrian Amber Ale	S.18
Hopfenpiel	S.15
Johann	S.15
Rock'n'Roll	S.18
Schleppe No.1	S.16
Zwettler Saphir	S.17
Zwettler Zwickl	S.06

## Hefebetontes Bier

Augustiner Weizen	S.20
Bio-Weissbier	S.20
Baladin Nazionale	S.22
Schremser Bio Roggen	S.23
Wayan	S.23
Weizenguss	S.22

## Malzbetontes Bier

Augustiner Edelstoff	S.05
Aventinus Eisbock	S.13
Budweiser Original	S.05
Das Schwarze	S.14
Dunkle Materie	S.12
Hermann	S.11
Hirter Morchl	S.13
Nussknacker	S.14
Rodauner Gselchter	S.11
Rotes Zwickl	S.06



## WAS BEDEUTEN DIE ANGABEN?

### Alc. = Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt gibt den prozentualen Anteil von Ethanol (Alkohol) in einer Flüssigkeit an. Er wird bei alkoholischen Getränken meist in Volumenprozent (%Vol) angegeben. Im Bier entsteht Alkohol während der Gärung durch die Hefe.

### STW = Stammwürze

Sie bezeichnet den Anteil, der aus Malz gelösten, nicht flüssigen Stoffe vor der Gärung. Das sind Malzzucker, Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Hopfenanteile. Die Stammwürze wird in Grad Plato angegeben. So bedeuten 12° Plato, dass sich 12g Extrakt in 100ml Würze (Gesamtflüssigkeit) befinden. Je höher die Stammwürze, desto höher ist der Alkoholgehalt nach der Gärung.

### IBU = Bittereinheiten

International Bitter Units geben an, wie hoch der Bitterwert des Bieres ist. Die Bittere kommt im Wesentlichen aus der Alphasäure, einer der vielen Inhaltsstoffe des Hopfens. Weizenbiere haben in der Regel weniger IBU (um die 12-15) als Märzenbiere (ca. 18 bis 22). Pilsbiere sind dagegen stärker gehopft (25 bis 35 IBU), IPAs haben mindestens 50 IBU, sehr häufig sogar deutlich mehr.

# MALZBETONT

## RODAUNER GSELCHTER

Bierstil: Smoked Ale

Im Schottland des 18. Jahrhunderts - wo dieser Bierstil entstand - wurde Malz über offenem Feuer gedarrt, wodurch immer eine mehr oder weniger stark ausgeprägte Rauchnote entstand. Der sanfte „Smoked“ Charakter des obergärigen, unfiltrierten bernsteinfarbenen Ales entsteht durch den behutsamen Einsatz von über Buchenholz geräuchertem Gerstenmalz. Bernsteinfarben opalisierend mit hellbeigem Schaum im Glas, mit leichter Rauch-/Specknote in der Nase und am Gaumen gefolgt von mittlerem Malzkörper, klingt es moderat bitter und trocken aus.

**Brauerei: Rodauner-Biermanufaktur**

Alc. 5,6% Vol. 0,33l **6.0**

**Braumeister: Kurt Tojner**

STW 13,8° Plato

**Brauort: bei versch. befreundeten Brauereien**

IBU 19

**Gier: obergärig**

hopfig  
  
fruchtig  
  
malzig  
  
herb  
  
sauer



Steaks, zu scharf Angebratenem, BBQ Sauce

## HERMANN

Bierstil: Dunkler Bock

In alten Zeiten wurde in Niedersachsen das beste Starkbier gebraut. Die Bayern fanden Gefallen daran und haben sich mit deren Braumeister das Einböck' sche Bier ins Land geholt. In der Münchner Mundart wurde daraus im Laufe der Zeit das „Bockbier“. Bockbier hat nichts mit dem gehörnten Tier zu tun. Deshalb kann getrost Hermann (der Bär) das Etikett zieren. Das Bier, dunkelbraun, fast schwarz. In der Nase vernehmen wir Walnuss, dazu Erinnerungen an Kaffee, Rum und Eichenholz. Lebhafter Antrunk. Dann, am Gaumen, wieder Walnuss und etwas grüne Banane. Hermann wirkt leicht rauchig. Langer harmonischer Nachhall.

**Brauerei: Brauerei Gratzler**

Alc. 6,5% Vol. 0,33l **6.4**

**Braumeister: Alois Gratzler**

STW 15,4° Plato

**Brauort: Kaindorf, Stmk.**

IBU 18

**Gier: untergärig**

hopfig  
  
fruchtig  
  
malzig  
  
herb  
  
sauer



Burger, Steaks und zu Hauptgerichten.

## DUNKLE MATERIE

Bierstil: Black IPA

Mysteriös ist sie. (Noch) nicht nachgewiesen. Dennoch notwendig zur Erklärung von Gravitations-Wechselwirkungen im All – die Dunkle Materie. In unserem Fall beschreibt sie die mystischen Wechselwirkungen zwischen den malzigen Röstaromen eines Stouts und floralen Hopfennoten eines IPAs. Ein Black IPA, auch Cascadian Dark Ale oder American Black Ale genannt, ist ein recht junger Bierstil, der ähnlich der Dunklen Materie oftmals Erklärungsbedarf hat.

Ein tiefschwarzes Bier, auf dem eine feinporige, cremige Schaumkrone ruht. Alles deutet auf ein Stout hin. Führt man das Glas zum Mund, so machen sich jedoch intensive Hopfenaromen bemerkbar, welche an ein India Pale Ale erinnern. Erhielt unter anderem beim Meiningers International Craft Beer Award 2015 die Gold-Medaille und bei Falstaff 95 Punkte von 100 in der Bier-Bewertung.

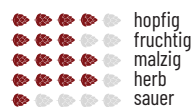
**Brauerei:** Brew Age

**Braumeister:** Johannes Kugler

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg

**Gier:** obergärig

Alc. 6,9% Vol. 0,33l 6.3  
IBU 65



Chili Con Carne, Burger, Steaks,  
Schokokuchen

Malzbetont

Malzbetont

## HIRTER MORCHL

Bierstil: Schwarzbier

Von der ältesten Brauerei Kärntens (seit 1270) wird eines der beliebtesten dunklen Biere Österreichs, das Morchl hergestellt. Diese Köstlichkeit präsentiert sich fast schwarz im Glas und besticht in der Nase mit Noten von Kakao und Karamell, aber auch einem Hauch von Blüten. Am Gaumen machen sich angenehm schlanke Aromen von Karamell und Zartbitterschokolade bemerkbar, die von feinen Röstnoten unterstrichen werden und sich bis in den Nachchtrunk halten.

Die nahezu schwarze Färbung kommt alleine durch den Einsatz von Farb- und Karamellmalzen zustande; es werden keine künstlichen Farbstoffe hinzugefügt. 2010 mit Silber beim European Beer Star ausgezeichnet, 2012 und 2014 mit DLG-Gold prämiert, 2015 mit Bronze beim European Beer Star ausgezeichnet, 2018 mit Silber beim European Beer Star ausgezeichnet.

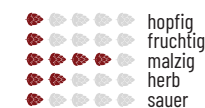
**Brauerei:** Privatbrauerei Hirter

**Braumeister:** Raimund Linzer

**Brauort:** Micheldorf, Kärnten

**Gier:** untergärig

Alc. 5 % Vol. 0,33l 5.5  
STW 12,8° Plato



Desserts.

## AVENTINUS EISBOCK

Bierstil: Weizeneisbock

So entsteht ein Eisbock: Man nehme ein Bockbier und friere es bei minus 22° Celsius. Das Wasser gefriert, Inhaltsstoffe bleiben im Alkohol erhalten und flüssig. Das Ergebnis ist konzentriert und weit intensiver als das Ausgangsprodukt. Mehr Alkohol, mehr Aroma.

Dunkler Weizendoppelbock (eh scho a Hammer!) wird so zum Eisbock weiterveredelt. Das Ergebnis duftet nach würzigen Zwetschken mit einem Hauch von Bittermandel und etwas Marzipan. Kräftige, reife Bananen- und Nelkenaromen. Ölig. Am Gaumen wärmend.

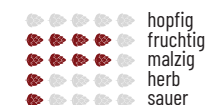
**Brauerei:** Weisses Brauhaus G. Schneider

**Braumeister:** Hans Peter Drexler

**Brauort:** Kehlheim/Bayern, DE

**Gier:** obergärig

Alc. 12% Vol. 0,33l 6.9  
STW 25,5° Plato  
IBU 15



Desserts. Auch anstelle der Mehlspeise oder als Digestif.

## BIER-KURIOSITÄTEN

- #1 Der britische Forscher John Lubbock hat im 18. Jahrhundert herausgefunden, dass Ameisen (mit Bier gefüttert) ihre betrunkenen Artgenossen zurück ins Nest tragen. Geholfen wurde darüber hinaus nur den Ameisen, die aus dem eigenen Bau stammten. Fremde, betrunkene Ameisen, die Lubbock untersuchte, wurden als solche erkannt und einfach in den nächstliegenden Graben geworfen.
- #2 Hopfen ist eng verwandt mit der Marihuanapflanze (rauchen kann man ihn trotzdem nicht).
- #3 Die alten Wikinger glaubten, dass nach ihrem Tod in Walhalla eine riesige Ziege namens Heidrun auf sie wartet, aus deren Euter Bier fließt.
- #4 Nicht die Mönche haben das Bier erfunden, wie man weitverbreitet denkt. Die ersten Brauer waren (durch einen reinen Zufall) Frauen. Ein Braukessel war lange Zeit ein üblicher Bestandteil der Mitgift.
- #5 Im 19. Jahrhundert tranken stillende Mütter täglich Bier, um so die Milchproduktion anzuregen.
- #6 Man schätzt, dass allein in Großbritannien jährlich 93.000 Liter Bier in Männerbärten hängen bleiben.



## NUSSKNACKER

Bierstil: Barley Wine

Barley Wines sind obergärige Starkbiere. Der Name deutet auf den mit Wein vergleichbar hohen Alkoholgehalt hin. Um 1900 wurde der Begriff „Barley Wine“ erstmals in England als Bierstil verwendet. Seine Robustheit und die nussig – karamelligen Aromen haben dem Nussknacker zu seinem Namen verholfen.

Die Hefe bringt während der Gärung fruchtige Komponenten mit ein, welche mit den intensiven Malzaromen an Dörrobst und Honig erinnern. Ein sehr komplexes Bier, das sich die 10 Vol. % Alkohol nicht anmerken lässt. Gewann unter anderem die Goldmedaille beim Concours International de Lyons 2016 und erhielt von Falstaff 91 Punkte von 100 Punkten in der Bier-Bewertung.

**Brauerei:** Brew Age

**Braumeister:** Johannes Kugler

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk,

Hof bei Salzburg

**Gier:** obergärig

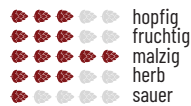
Alc. 10% Vol.

0,3l

7.1

STW 22° Plato

IBU 75



Steaks, Burger, Ribs, generell zu würzigen Gerichten mit rauchiger Note, Dark Brownies.

## DAS SCHWARZE

Bierstil: Österreichisches Schwarzbier

Feine Röstmalzaromen geben diesem tiefschwarzen Bier seinen individuellen Geschmack, dezente Hopfennoten seine blonde Seele. Mit einem bunten Geschmacksensemble nach röstfrischem Kaffee und zartbitterer dunkler Schokolade.

**Brauerei:** Bierwerkstatt Weitra

**Braumeister:** Heinz Wasner

**Brauort:** Zwettl

**Gier:** untergärig

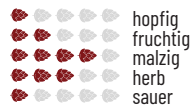
Alc. 4,8% Vol.

0,33l

5.5

STW 11,4° Plato

IBU 29



Zu Geräuchertem, saftigen und zarten Beef Ribs und zu edelbitterer Schokolade.



Malzbetont



## HOPFENBETONT



## HOPFENSPIEL

Bierstil: Leichtes Pils

Leichtes Pils, stark aromagehopft. Sehr helles Gold, extrem glänzend und transparent. Duftet nach Mango, Marille und Holunder. Sehr spritzig, leichtfüßig und elegant. Zitrusfrisch mit einer leichten Erinnerung an Minze. Gewann die PLATIN (!) Medaille beim Meiningers International Craft Beer Award 2016!

**Brauerei:** Trumer Privatbrauerei

**Braumeister:** Axel Kiesbye

**Brauort:** Obertrum bei Salzburg

**Gier:** untergärig

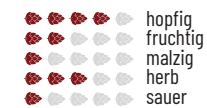
Alc. 2,9% Vol.

0,33l

5.2

STW 6,7° Plato

IBU 17



Suppen und Vorspeisen.  
Auch als Aperitif und Durstlöcher.

## JOHANN

Bierstil: Kellerpils

Pils, auch Pilsner genannt, wurde 1842 erstmals in der Stadt Pilsen in Böhmen gebraut. Neben dem Lager (hierzulande auch Märzenbier) einer der wichtigsten Bierstile der Welt. Hell und hopfig. Kellerpils ist unfiltriert und deshalb trüb. Attraktives Gelb, reichhaltiger Duft nach Weingartenpfirsich und Hawaii-Ananas. Auf die zweite Nase klassische Hopfennoten. Der Antrunk ist lebendig, cremig-frisch am Gaumen, dort schmeckt man auch Melone. Die honigartigen Malzaromen verschmelzen mit den Hopfennoten. Gute Länge.

**Brauerei:** Brauerei Gratzer

**Braumeister:** Alois Gratzer

**Brauort:** Kaindorf, Stmk.

**Gier:** untergärig

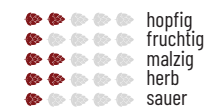
Alc. 5,3% Vol.

0,33l

6.2

STW 12,8° Plato

IBU 22



Davor, zu „was Buntem“, Pasta, Burger, Chicken und Garnelen.  
Auch als Aperitif.

Hopfenbetont



## SCHLEPPE NO.1

Bierstil: Pale Ale

Seit 1607 wird in der Schleppe Brauerei vor den Toren der Stadt Klagenfurt bereits Bier gebraut. Die letzte Kreation an Kreativbier ist dieses strahlend orange schimmernde Pale Ale. Der exotische Duft erinnert an reife Maracuja und Rhabarber. Der Antrunk löst die durch den herrlichen Duft erzeugte Spannung nicht auf, sondern verstärkt sie sogar noch.

Frische, fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Der Mundraum ist erfüllt von opulenter Fruchtigkeit. Ein Erlebnis mit ausgeprägtem Hopfenaroma, welches alle Liebhaber von Pale Ales garantiert nicht enttäuscht zurücklässt, sondern Lust auf mehr macht. Ein Pale Ale, wie es im Bilderbuche steht. Bestes Pale Europas (European-Beer Star), 2016 goldenes DLG-Siegel, 96 Falstaff-Punkte (bestes PA Österreichs).

**Brauerei:** Schleppe

Alc. 5,3% Vol. 0,33l 6.8

**Braumeister:** Friedl Koren

STW 12,8° Plato

**Brauort:** Klagenfurt, Kärnten

**Gier:** obergärig


 hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Aperitif, Scharfes, Chicken, Gegrilltes.

## ALPHATIER

Bierstil: New England IPA

Juicy, Hazy, Smooth. Mehr Hopfen geht nicht – echt nicht! Eingeschenkt offenbart sich ein Fest der Sinne. Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung, die durch eine spezielle englische Ale Hefe erzeugt wird. Das Alphetier verströmt einen betörend hopfigen Duft nach Mango, Orange und Grapefruit.

Die exotischen Fruchtaromen setzen sich im Geschmack fort. Trotz intensiver Hopfengabe (ca. 75-mal mehr als bei einem klassischen Hellen) hat das Alphetier eine angenehme sanfte Bittere. Ein typisches Merkmal von New England IPA ist das samtig weiche Mundgefühl, welches durch Haferflocken und unseren speziellen Hefestamm erzeugt wird.

**Brauerei:** Brew Age

Alc. 5,6% Vol. 0,33l 6.3


**Braumeister:** Johannes Kugler

STW 12,8° Plato

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk, bei Salzburg

IBU 45

**Gier:** obergärig


 hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Steaks, Burger, gereifter Cheddar, Cheesecake.

## ZWETTLER SAPHIR

Bierstil: Pilsener

Sehr blond, sehr straff! Das Schlanke, Klare, Helle. Die Hopfensorte Saphir verleiht Aroma und Namen. Ein richtiges Pils!

**Brauerei:** Privatbrauerei Zwettl

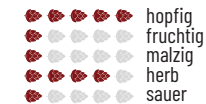
Alc. 5,3% Vol. 0,33l 5.6

**Braumeister:** Heinz Wasner

STW 12,3° Plato

**Brauort:** Zwettl, Waldviertel

**Gier:** untergärig


 hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Aperitif, Vorspeisen & „was Buntes“.



## AFFENKÖNIG

Bierstil: Imperial IPA

Fruchtig, fruchtiger, Affenkönig. Im Glas hat der Affenkönig eine helle kupferne Farbe und wird gekrönt von einer großen und üppigen Schaumkrone. Die Hopfenaromatik in der Nase erinnert an Citrus, Grapefruit und Maracuja kombiniert mit einer dezenten harzigen Note. Im Mund spiegelt sich die Hopfenaromatik wieder und zeigt sich betont herb.

Die fruchtige Note steht anfangs im Vordergrund. Ab der Mitte steht die Bittere im Zentrum, die etwas an Grapefruit und Orangenschale erinnert. Im Hintergrund spielen sich leichte Karamellnoten und der Hauch von Heidelbeere mit ein.

**Brauerei:** Brew Age

Alc. 8,2% Vol. 0,33l 6.3

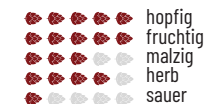
**Braumeister:** Johannes Kugler

IBU 70

**Brauort:** Brauhaus Gusswerk,

**Hof bei Salzburg**

**Gier:** obergärig

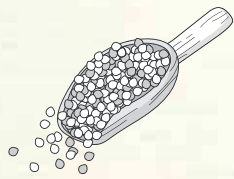

 hopfig  
 fruchtig  
 malzig  
 herb  
 sauer



Steaks, Burger, generell zu würzigen Gerichten mit rauchiger Note, Cheesecake.







# HEFEBETONT



## AUGUSTINER WEIZEN

Bierstil: Weizenbier

Das bernsteinfarbene Hefeweizen – auch Hefeweißbier genannt, wurde mit altbewährtem Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier dadurch Frische und den feinwürzigen Geschmack.

Brauerei: Augustiner Bräu  
 Braumeister: Roland Bittel  
 Brauort: München  
 Gier: obergärig

Alc. 5,4% Vol. 0,5l 5.3  
 STW 12,5° Plato



Nachos, Burger, Chili Con Carne, Ribs & Wings.

## BIO-WEISSBIER

Bierstil: Weißbier

Für das Bio-Weißbier werden 100% biologische Rohstoffe aus Österreich verbraucht. Die obergärige Bierspezialität wird mit einer besonderen Hefe warm vergoren, wodurch die typischen Noten nach Banane und Gewürznelke ins Bier gelangen. Im Glas erstrahlt ein sattes Gold mit feiner Hefetrübung und weißer Schaumkrone. Die lebendige Kohlensäure und der weiche Malzkörper machen das Bier zum idealen Durstlöscher.

Brauerei: Golser  
 Braumeister: Johannes Kugler  
 Brauort: Gols  
 Gier: obergärig

Alc. 5,2% Vol. 0,33l 5.3  
 STW 12,8° Plato  
 IBU 11



Fischgerichte (Surf and Turf), Pasta, Salate.

Hefebetont





# MITTENDRIN! STATT NUR DABEI!

## BIER GUIDE

Conrad Seidl, seines Zeichens Bierpabst, testet und bewertet **jährlich an die 1200 Bierlokale in ganz Österreich**. Die besten Lokale bekommen eine **Höchstnote von 5 Krügerln**. Wir freuen uns sehr, dass wir **seit unserer Eröffnung** bis dato jedes Jahr mit 5 Krügerln ausgezeichnet wurden. Die Urkunden haben wir voller Stolz in unserem Eingangsbereich aufgehängt!

## FALSTAFF

Gäste bewerten **die besten 1645 Restaurants in Österreich**. Das Zündwerk ist **mittendrin, statt nur dabei!** Es ist für uns eine Bestätigung am richtigen Weg zu sein. Wir sehen darin gleichzeitig aber auch eine große Aufgabe jeden Tag noch besser zu werden.

## A-LIST

Seit unserer Eröffnung werden wir jährlich von der A-List Redaktion mit der Plakette **„Selected“** ausgezeichnet und in die Sammlung der Lieblingsplätze in Österreich aufgenommen. Wir freuen uns seeeeehr!

Das Motto **“Come in. Find out. Feel (very) good!”** wird bei uns gelebt!



## AMA GASTROSIEGEL

Wir legen bei uns im Zündwerk größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der **AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE** sind. Für das **AMA GENUSS REGION GASTRO SIEGEL** qualifizieren sich Gastronomiebetriebe, die sich **zur frischen Zubereitung von Speisen verpflichten** und die dafür notwendigen landwirtschaftlichen Rohstoffe aus der Region beziehen.

Wir freuen uns sehr, dass wir es mit dem **AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE SIEGEL** offiziell belegen können.

## TRIPADVISOR

Basierend auf einem ganzen Jahr Tripadvisor-Bewertungen, werden die **Top 10% (der ganzen Welt)** mit diesem Award ausgezeichnet. Wir freuen uns sehr, dass das Zündwerk sich jährlich immer wieder zu den Top 10% dazuzählen darf.

Wir freuen uns sehr über die zahlreichen Gäste, die uns die Treue halten - **ohne euch wäre das Ganze nicht möglich! Vielen Dank dafür!**

## TEUFLISCH GUTE KÜCHE

Mit der Auszeichnung **„Teuflich gute Küche“** wurden wir von dem Genuss- und Tourismusexperten OSR August Teufl, BEd MA MBA im Rahmen seiner **„Teuflischer Genuss“-Tour**, die ihn durch zahlreiche heimische Gastronomie- und Hotelleriebetriebe führt, ausführlich getestet und anschließend **für ausgezeichnet befunden!** Wir freuen uns!



**„AUCH WASSER WIRD ZUM  
EDLEN TROPFEN, MISCHT MAN  
ES MIT MALZ UND HOPFEN!“**

Spruchwort



## AUGUSTINER BRÄU

Das Augustiner-Bier wurde ab 1328 fast 500 Jahre lang im Kloster der Ordensbrüder nahe dem Dom zu München gebraut. Erst nach der Säkularisierung 1803 und der darauffolgenden Privatisierung zog Augustiner-Bräu 1817 in die Neuhauser Straße, wo noch heute das bekannte Stammhaus steht. 1829 übernahm die Familie Wagner den Betrieb. Im zweiten Weltkrieg erlitt die Brauerei sehr schwere Schäden, aber längst erstrahlt der ganze Komplex mit der denkmalgeschützten Backstein-Fassade wieder in alter Pracht. Mit erheblichen Investitionen wurde die Kapazität erweitert und gleichzeitig tüchtig im Unternehmen modernisiert. Auf zwei vollmechanisierten Abfüllstraßen wird das Flaschenbier abgefüllt, dem Fassbier - im traditionellen Holzfass - widmen die Braumeister ihre besondere Pflege und Beachtung. Malz von hervorragender Qualität wird noch in der eigenen Tennenmälzerei hergestellt. Das Brauwasser wird aus dem eigenen Brunnen aus 230 m Tiefe hochgepumpt und es hat hervorragende Trinkqualität.

## BALADIN

„Le Baladin“ ist eine italienische Craft Beer Brauerei in der norditalienischen Provinz Piemont. Im Februar 1986 eröffnete Teo Musso, den man mittlerweile als „Rockstar“ und Pioneer in der italienischen Craft Beer (Brauerei)Szene feiert, in seiner Heimatstadt Piozzo eine Bar namens „Le Baladin“. Das Konzept aus Live-Musik und gut 200 Biersorten aus aller Welt bescherte dem Lokal schnell Berühmtheit.

Teo Musso wollte aber noch mehr. Er wollte seinen Gästen sein eigenes Bier präsentieren. Erfahrungen sammelte er in Belgien, wo er sich die Braukunst selber aneignete. Und so wurde 1996 aus dem Pub eine Brauerei, in der nun mittlerweile eigene Kreationen gebraut und verkauft werden. Er arbeitet anders als andere Brauer und greift zu Zutaten und Brauprozessen, die für Bier zunächst recht ungewöhnlich scheinen und so beschallte er einige Zeit die Bierfässer während der Gärung mit Musik. Bier ist für Teo Musso Leidenschaft. Und das schmeckt man!

## 🌿 BRAUEREI GRATZER 🌿

„Also da liegt der Hase im Bier!“ Mit diesem Spruch auf den Lippen hat der junge Alois Gratzler einst dem Bier sein Geheimnis entlockt. Als er im zarten Alter von 15 Jahren sein erstes Bier braute, musste sein Hase als Vorkoster herhalten. Dem Bier hat's gut getan, aber was wohl aus dem Hasen wurde?

Bei der 10. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer, konnte sich die Brauerei Gratzler bestens gegen die Konkurrenz durchsetzen (Staatsmeister 2013): Hermann - Staatsmeister Kategorie Dunkle Lagerbiere.

## 🌿 BRAUEREI SCHREMS 🌿

1410 wurde die Brauerei das erste Mal urkundlich erwähnt. 1838 wurde die Brauerei von der Familie Trojan übernommen, die sie seitdem als Familienbetrieb führt. Seit den letzten 180 Jahren ging die Brauerei durch Höhen und Tiefen und behauptete sich im Kampf gegen internationale Multibraukonzerne auf Basis einer konsequenten Qualitätspolitik. Seit 2006 ist die Brauerei Schrems mit der Austria-Bio-Garantie zertifiziert. Die Zertifizierung erfolgt jährlich durch strenge Kontrollen.

Es wird hier nach dem letzten Stand der Technik gebraut, ohne dabei auf alte Traditionen zu vergessen. Dabei werden ausschließlich regionale Rohstoffe verwendet. Dies ist nicht nur eine wesentliche Grundlage für die Qualität unserer Produkte, sondern auch ein Beitrag zur Erhaltung der Waldviertler Landschaft für nachkommende Generationen. Darauf ist die Brauerei sehr stolz, ebenso wie auf deren Mitarbeiter, die die Firmen-Philosophie umsetzen und somit hervorragendes Bier brauen. 2010 feierte die Brauerei ihr 600-jähriges Bestehen.

Als kleine unabhängige Privatbrauerei hat sich die Brauerei zur gemeinsamen Wahrung der österreichischen Biervielfalt mit anderen Privatbrauereien zu den Culturbrauern zusammengeschlossen.

## 🌿 BREW AGE 🌿

Angefangen hat alles als Hobby: 2006 brauten Tom Mauer und Johannes Kugler im Einkochtopf ihr erstes Bier. Schnell wurde klar, dass dies mehr werden sollte, als nur ein Hobby. Toms Bruder (Michael Mauer) kam ins Spiel und mit ihm die ersten Überlegungen, eine Kleinbrauerei zu eröffnen. Tom und Johannes gingen vorerst nach Weihenstephan, um an der TU München Brauwesen und Getränketechnologie zu studieren.

Anfang 2012 kam Raphael Schröer mit an Bord. Schnell stellte sich heraus, dass der Bau einer eigenen Brauanlage von Beginn an schwer realisierbar ist und für die 4 das Konzept als Gypsy Brewer der Weg zum Ziel ist. Nach intensiver Suche nach einer Partnerbrauerei, fiel die Entscheidung auf das Brauhaus Gusswerk, wo auch noch heute Brew Age Biere gebraut werden.

2014 wurde die Brauerei von ratebeer.com zur besten neuen Brauerei Österreichs gekürt. Andere Auszeichnungen wie beim Dublin Craft Beer Cup und in den Bierguide von Fallstaff aufgenommen zu werden ließen auch nicht lange auf sich warten. Somit kommen die „sesshaften“ Wanderbrauer dem Traum der eigenen Brauerei täglich ein Stück näher.

## 🌿 BUDWEISER BÜRGERBRAUEREI AG 🌿

150 Jahre sind vergangen, seitdem die heutige Brauerei Budweiser Budvar gegründet wurde. Schon 1875 exportierte man nach Amerika. Dort war Budweiser bereits eine beliebte Verkaufsbezeichnung von Bieren, die nach böhmischem Stil in der Neuen Welt gebraut wurden.

Das Bierbrauen hat in Budweis eine Tradition, die seit 750 Jahren lebt.



## ☞ GOLSER BRAUEREI ☜

Hier wird Herkunft gelebt. Die Rohstoffe für Golser Biere stammen zu 100% aus Österreich. Und es kommt noch besser: Das Bio-Gerstenmalz für die Bio-Biere stammt sogar zu 100% aus dem Burgenland. Golser Bier steht für die Genussmomente des Lebens, für Professionalität in der Arbeit und für Fürsorge bei den Kunden. Ein perfekter Partner fürs Zündwerk!

## ☞ GUSSWERK ☜

2007 verwirklichte der Weinviertler Reinhold Barta (Bier Sommelier des Jahres 2013) seinen Traum einer eigenen Bio-Brauerei im Salzburger „Gusswerk“.

„Unser“ Weizenguss hat bisher folgende Preise gewonnen: Weizenguss / European Beer Star in Gold 2013. Weizenguss / Goldmedaille / Concours International de Lyon 2015.

## ☞ OTTAKRINGER BRAUEREI ☜

Seit mehr als 175 Jahren wird in Ottakring Bier gebraut. Das Jahr 1837 gilt als Geburtsstunde der Ottakringer Brauerei. Zu dieser Zeit gab es rund um Wien noch 44 Brauereien. Damals war es noch ein Tanzboden mit angeschlossener Brauerei - heute sind sie eine Brauerei mit angeschlossenen Tanzböden. Seit Generationen entwickeln die Braumeister die Biere des Familienbetriebes weiter und verleihen ihnen mit viel Liebe zum Detail einen unverwechselbaren Charakter. Mit Erfolg: Noch nie wurde so viel Bier gebraut und Fässer gefüllt wie heute. 2008 wurde Ottakringer als erstes Bier mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.



**WASSER SCHMECKT ERST,  
WENN ES IN DER  
BRAUEREI GEWESEN IST.**

## ☞ PRIVATBRAUEREI HIRT ☜

Als älteste Privatbrauerei Kärntens widmet sich die Privatbrauerei Hirt seit 750 Jahren voll und ganz sowie mit großer Leidenschaft, dem Brauhandwerk. Dabei steht seit jeher eines immer klar im Vordergrund: Die Qualität der Biere. Der nach wie vor unabhängig geführte Familienbetrieb ist untrennbar mit dem namensgebenden Ort verbunden.

Hier arbeiten Menschen aus der unmittelbaren Umgebung; viele davon seit Generationen. Dadurch bleiben Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region. Regionalität spielt neben höchster Qualität auch bei den Rohstoffen eine wichtige Rolle. Generell wird nur Gerste verwendet, die in Österreich produziert wird. Die Gerste fürs Märzen stammt aus Kärnten und wächst direkt vor den Toren der Brauerei.

Genuss wird in Hirt von den Menschen gemacht, in der Brauerei und im Braukeller. Sie geben den Bieren eine Zutat, die keine Maschine geben kann: Echte Leidenschaft.

## ☞ PRIVATBRAUEREI ZWETTL ☜

Das Unternehmenskonzept der Privatbrauerei Zwettl ist seit Jahrzehnten stark darauf ausgerichtet, Wertschöpfungsketten in der Region um den Standort auszubauen und zu stärken. Durch Initiativen der Zwettler Brauer wird im Land wieder Hopfen angebaut und die Kultivierung der Braugerste hat neue Dimensionen erreicht.

Die Kraft der Region wird intensiv genutzt. Die Zutaten für das Bierbrauen (Hopfen, Braugerste und Wasser) werden fast vollständig aus der unmittelbaren Umgebung der Braustätten bezogen. Man wirtschaftet mit und für die Menschen des Waldviertels.

## ☞ RODAUNER BIEMANUFAKTUR ☜

Mit seiner Rodauner Biermanufaktur ist Diplombiersommelier Kurt Tojner als Gypsy Brewer seit 2016 aktiv. Der Vizestaatsmeistertitel für sein Wiener Lager im Jahr 2015 war der Startschuss zur Bierproduktion. Im Keller in Rodaun (ein „Grätzl“ in Wien Liesing - dem 23. Bezirk) werden die Biere auf einer kleinen Brauanlage aus der Taufe gehoben und dann bei befreundeten Brauereien als Gast eingebracht.

Die Familie der Rodauner Biere (angeführt durch das Wiener Lager, dem Rodauner Strizzi) steht unter dem Motto „Genuss und Vielfalt erlebbar machen“.



## 🌿 SCHLEPPE BRAUEREI 🌿

Die Schleppe Brauerei hat mit ihrer über 400jährigen Geschichte eine lange Brautradition. Seit dem Jahre 1607 wird vor den Toren der Stadt Klagenfurt auf höchstem Niveau Schleppe Bier gebraut. Das Bier, das damals (bis zum Jahre 1827) dort gebraut wurde, war - nach Kärntner Gepflogenheit - ein Steinbier. Das Steinbier war schon damals Volksgetränk Nummer 1 und in jeder Munde.

Erst seit dem Beginn des vorigen Jahrhunderts werden Märzen, Pils, Doppelmalz und Bockbier sowie weitere Biersorten in einer Kesselbrauerei gebraut. Seit 1993 gehört die Brauerei dem Konzern der Vereinigten Kärntner Brauereien an.

Seit dem Umbau der Schleppe Brauerei im Jahr 2000 spezialisiert sich der Betrieb auf die Produktion von Bierspezialitäten. Diese mittlerweile über 400 Jahre Brautradition, gekoppelt mit Qualität und ständiger Innovation machen die Schleppe Brauerei, zu dem was sie heute ist - zu einer anerkannten Spezialitätenbrauerei. Für innovative Entdecker bietet Schleppe den besonderen Biergenuss.

## 🌿 TRUMER PRIVATBRAUEREI 🌿

Gut Bier braucht Weile. Deshalb braut Trumer nach der Philosophie des „Slow Brewing“, dies gibt unserem Bier mehr Zeit zum Reifen. Das Ergebnis: mehr Geschmack und höchste Bekömmlichkeit.

Im September 2013 wurde der neue Holzfassreifekeller fertiggestellt, in dem nun außergewöhnliche Biere reifen. Diese Art des Bierbrauens unterstreicht die Slow Brewing Philosophie von Trumer: Das Brauen mit Zeit für bestmöglichen Geschmack.

## 🌿 WEISSES BRAUHAUS G. SCHNEIDER 🌿

Der Firmengründer Georg Schneider I. war der erste Bürgerliche, der von König Ludwig II. von Bayern das Privileg erhielt, Weißbier brauen zu dürfen. Das Unternehmen wird seit seiner Gründung im Jahr 1872 in der männlichen Linie geführt.

Nachdem die Produktion 1944 zerstört wurde, wurde diese 1946 von München ins niederbayrische Kelheim verlagert. Die heutige Produktionsstätte ist die älteste Weißbierbrauerei Bayerns.

# TEKU

Seit Anfang 2006 gibt es das TeKu Glas. Der Name setzt sich zusammen aus seinen beiden Erfindern: dem Rockstar der italienischen Bierszene **Teo** Musso und dem Craft-Beer-Propheten Lorenzo „**Ku**aska“ Dabove.

Es gilt weltweit als DAS offizielle Glas zum Verkosten und Genießen von hochwertigen Bierköstlichkeiten und ist weit über die Grenzen Italiens bekannt und beliebt.

Seine spezielle Form verstärkt Aromen und Geschmäcker des Bieres, was es zu einem idealen Begleiter für Bierverkoster und Bierliebhaber macht.

## FÜR DAHEIM:

Gerne kannst du für die eine oder andere Verkostung in deinen eigenen vier Wänden eines unserer Zündwerk TeKu Gläser **käuflich erwerben**.

Dies gilt auch für unser Craft-Beer in Flaschen.

**Sprich uns einfach darauf an!**



**"TWO BEER - OR NOT TWO BEER?  
THAT IS THE QUESTION!"**

Shakesbeer

**"SCHON 37 BIERE DECKEN DEN TAGESBEDARF  
AN VITAMIN C. GESUNDE ERNÄHRUNG  
KANN SO EINFACH SEIN!"**



## BIERSTILE

### LAGER / HELLES / MÄRZEN

„Lager“ kommt daher, dass die untergärige Hefe sich nach getaner Arbeit am Boden des Gärgefäßes zur Ruhe legt, also ein Lager bildet. Die untergärige Hefe arbeitet nur bei niedrigen Temperaturen, erzeugt ruhigere Biere. Sie sind nicht so ausgeprägt fruchtig, dafür aber meist süffig und frisch. Kein Wunder, dass Lager der weltweit beliebteste Bierstil ist. Auf ihn entfallen rund 70% aller getrunkenen Biere. Wow! Unser geliebtes Märzen ist übrigens auch ein Lager, wir nennen es halt anders als der Rest der Welt. Fast! Denn die Deutschen brauen ab und zu auch ein Märzen. Dieses ist aber stärker.

### WEIZEN

Weizen- oder Weißbiere müssen mit mindestens 50% Weizenmalz gebraut werden und sind mit obergäriger Hefe vergoren. Die ist etwas lauter als die Untergärige. Das heißt, sie bildet auch fruchtige Aromen, die z.B. nach Banane oder nach Gewürznelke duften. Die meisten Weizenbiere sind ungefiltert. Ob Weizen, Weizenbock, Weizendoppelbock oder Weizeneisbock, es sind vollmundige und weiche Biere.

### ALE

„Ale“ nennt sich im englischsprachigen Raum und im Rest der Welt eigentlich alles was obergärig ist. Die Mutter vieler Bierstile. Aus ihm lassen sich unzählige Sorten ableiten. „Ale“ heißt frei übersetzt schlicht und ergreifend „Bier“. Aus diesem Grund variieren Farbe, Aromaintensität, Hopfenintensität und Geschmack teilweise sehr stark. Im Wesentlichen unterscheidet man die des englischen und die des belgischen Typs. Typisch für die englischen Vertreter sind Brown Ales und Scottish Ales, Bitters, ja auch Pale Ales und India Pale Ales (IPA) gehören dazu. Die Belgier brauen eher Blonde Ales und Strong Ales, echte Starkbiere. Viele Trappistenbiere sind Strong Ales.

### PALE ALE

Dieser recht junge Bierstil innerhalb der Familie der englischen Ales hat seinen wohlklingenden Namen von der Farbe. Pale steht für blass, bleich, hell. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts haben die Engländer gelernt sehr helles Malz herzustellen. Das Malz bringt die Farbe ins Bier. Je heller das Malz, desto heller das Bier. Pale Ale war geboren! In modernen Pale Ales ganz wichtig: Hauptsache hopfenbetont! Die amerikanischen Vertreter sind dabei extremer als die englischen Traditionalisten. Flavour-Hopfen zaubern Fruchtnoten ins Bier: Maracuja, Litschi, Mango...

### IPA (INDIA PALE ALE)

IPAs sind orig. britische Pale Ales. Gebraut um die Soldaten in den britischen Kolonien der East India Company zu versorgen. Um den langen Seeweg zu überstehen, wurden sie extrem stark eingebraut, extrem stark gehopft und damit haltbarer gemacht. In Indien sollte es dann eigentlich auf die Stärke eines Pale Ales zurückverdünnt werden, was selten geschah. Nachdem dieser Biertyp durch die moderneren Typen wie Pils oder Lager verdrängt wurde und nahezu in Vergessenheit geriet, hat ihn die amerikanische Craft Brauer Szene wiederbelebt. Teilweise heftig hopfengestopft, entstehen Biere mit fantastischen Aromen. Wahre Geschmacksexplosionen!

### LAMBIC UND FRUCHTLAMBIC

Basis der fruchtigen Biere ist der belgische Biertyp „Lambic“ - spontan vergorene Biere aus dem belgischen Sennetal, die in der Regel noch 2-3 Jahre in einem Eichenfass reifen. Werden verschiedene Jahrgänge solcher Lambics miteinander vermischt, spricht man von „Geuze“. Solche Biere sind sehr selten. Sie schmecken etwas anders und gar nicht so, wie sich die meisten Menschen ein Bier vorstellen - eher nach rauem Apfelmost. In Fruchtlambics, man ahnt es schon, sind Früchte enthalten die mitvergoren werden. Zum Beispiel Kirschen, Pfirsich, Johannisbeere, Himbeere... Erfrischend, fruchtig und sehr süffig. Perfekt als Aperitif.

### PORTER / STOUT

„Porter-Biere“ haben den Trägern (Porter) im Londoner Hafen jene Kraft gegeben, die sie für ihre harte Arbeit zur Stärkung gebraucht haben. Sie sind dunkel, malzig und meist vollmundig. Stouts hießen ursprünglich „Stout-Porter“, die Sprachgemeinschaft hat das auf Stout zusammengekürzt. Stout bedeutet übrigens stämmig. Ein Stout ist also ein stämmiges (kräftigeres) Porter. Edelbitter und dunkel. Noch mehr Stout gefällig? Dann bitte ein Imperial Stout. Das erste dieser Art ist seinerzeit für die russische Zarin eingebraut worden. Ein ziemlich passables Gastgeschenk der englischen Krone. Dank viel edlem Malz, Prädikat „besonders wertvoll“. Im Ausgleich dazu kräftig und vor allem sehr fein gehopft, werden Imperial Stouts zu edlen Tropfen, die einen Abend gut beschließen. So gut, dass der Abschiedstrunk nicht selten und manchmal sogar mehrfach wiederholt wird.

### SCHWARZBIER

Schwarzbiere sind dunkle Vollbiere, die heute (anders als früher) meist untergärig hergestellt werden. Die dunkle Farbe entsteht durch die Verwendung von dunklem Braumalz bzw. Röstmalz, was ihm die typisch dunkle Farbe und die röstige Note gibt. Dieser besondere Bierstil wartet mit vielen geschmacklichen Nuancen auf und reicht von schlank bis rund und von süßlich, malzig, nussig bis rauchig. Der Hopfen im Bier sorgt für eine feine Balance zwischen Süße und Bittere. Ein Bier mit Charakter und Tradition.



# BIERSTILE

## OBERGÄRIG

## UNTERGÄRIG

**ale**

**ipa**

**alt**

**weizen**

**kölsch**

**porter**

**strong**

**filtered**

**strong**

**unfiltered**

blond ale

brown ale

amber ale

pale ale

red ale

ipa

single hopped ipa

imperial ipa

weizenbock

eisbock

hefeweizen hell

hefeweizen dunkel

witbier

kristallweizen

scottish ale

barley wine

double

triple

stout porter

imperial stout

oatmeal stout

dark lager

lager

märzen

festbier

bohemian pilsener

pilsener

german pilsener

bock

doppelbock

eisbock

zwickel

kellerpils

# GÄRUNGSTYPEN

## ÜBERGÄRIG

Obergärige Hefe produziert neben Alkohol und Kohlensäure auch sogenannte Gärnebenprodukte. Das sind oft Ester, die fruchtig duften und beispielsweise an Bananen denken lassen, was wir bereits von den meisten Weizenbieren kennen. Weitere obergärige Biere sind: Weizenböcke, alle Ales, Porter und Stouts, Witbier oder Roggenbier, Kölsch und Alt. Die obergärige Hefe bildet bei der Vermehrung Sprossverbände, die bei der Gärung von der Kohlensäure an die Decke des Gärgefäßes getragen wird – deshalb spricht man von obergärig. Die Gärtemperatur der obergärigen Hefestämme liegt bei 15 bis 25° Celsius.



## UNTERGÄRIG

Untergärige Hefe produziert Alkohol und Kohlensäure, wie jede Hefe. Sonst allerdings nichts. Keine Gärnebenprodukte. Die Hefe trägt also nicht zum Aromabild des Bieres bei. Untergärige Biere sind zum Beispiel: Lager oder Märzen, Helles, Pils, Zwickel, Dunkles und so manches Bockbier. Ihren Namen hat sie von der Tatsache, dass sie nach getaner Arbeit auf den Boden des Gärgefäßes sinkt. Außerdem arbeitet die untergärige Hefe bei Temperaturen unter 12° Celsius. Deshalb war es die längste Zeit nur im Winterhalbjahr möglich untergärige Biere zu brauen.

## SPONTANGÄRUNG

Hefe ist praktisch überall in der Luft. Auch im Gebäck der Brauereien, in jenen die spontanvergären, also die Hefe verwenden, die „da“ ist und keine „Reinzuchthefer“ zusetzen. Dies ist wohl die älteste Art der Gärung. Wir kennen sie alle: Wer hat nicht schon einmal eine Flasche Apfelsaft halb leergetrunken und vergessen... Spontanvergorene Bierstile: Lambic, Geuze, Fruchtambics.

# BIERSENSORIK

## AUSSEHEN DES BIERES

Der erste Eindruck eines Bieres ist immer visuell: Welche Farbe hat das Bier? Die Farbpalette reicht von sehr hellem Gelb über Bernstein, Kupfer, Braun bis hin zu tiefem Schwarz. Hat unser Bier einen schönen Schaum? Ist er weiß oder cremefarben, vielleicht sogar bräunlich? Ist das Bier transparent, wie ein filtriertes Pils oder trüb, wie ein Zwickl oder Hefeweißbier?

## GERUCH DES BIERES

Ja, Bier duftet! Deshalb bitte riechen. Was lässt sich denn dabei wahrnehmen? Zum Beispiel grasige oder fruchtige Noten aus dem Hopfen. Honig- oder Karamellnoten aus dem Malz. Bei sehr dunklen Bieren können das auch Düfte sein, die an Schokolade, Kaffee oder Lakritze erinnern. Die Hefe kann uns an Banane denken lassen. Lass dich nicht verwirren und beirren. Wir alle können unendlich viele Düfte wahrnehmen, leider können wir nur einen geringen Teil davon benennen. Selbst Profis, wie Biersommeliers, können „nur“ bis zu 200 Düfte benennen. Das heißt: Übung macht den Meister! So macht es unglaublich viel Spaß, sich auf diese Art auf unsere Biere einzulassen.

## GESCHMACK DES BIERES

Schon der erste Schluck sagt vieles über den Charakter des Bieres aus. Ist es spritzig? Oder mit wenig Kohlensäure ausgestattet, also eher ruhig? Kommt es schlank daher oder vollmundig? Ist es süß, bitter, säuerlich? Welche Aromen nehmen wir im Mundraum wahr? Vielleicht genau jene, die wir im Duft schon erkannt haben, vielleicht aber auch andere? Wichtig beim Bier: Der Nachtrunk, also das, was uns „bleibt“, wenn wir unser Bier genüsslich schlucken. Aaaaah, welche Freude! Welch schöne Bittere! Bitte noch einen Schluck!



## DIE RICHTIGE REIHENFOLGE DER VERKOSTUNG:





**"EIN TRINKGEFÄß, SOBALD ES  
LEER, MACHT KEINE RECHTE  
FREUDE MEHR."**

Wilhelm Busch



## WEISSES

	1/8 Glas	0,75l Fl.
<b>GEMISCHTER SATZ</b>		
Weingut Christ – Wiener Gemischter Satz DAC, <i>Wien 21-Jedlersdorf</i>	5.2	29.0
Weingut Rotes Haus – Wiener Gemischter Satz DAC, <i>Wien 19-Döbling</i>		31.0
<b>GRÜNER VELTLINER</b>		
Rockabilly Weinkult – DAC, <i>Unterretzbach-Weinviertel</i>	5.0	28.0
Weingut Minkowitsch – Grüner Veltliner, Rochus <i>Mannersdorf-Weinviertel</i>		30.0
Winzerhof Küssler – DAC, <i>Stillfried-Weinviertel</i>		29.0
<b>SAUVIGNON BLANC</b>		
Mayer am Pfarrplatz, <i>Wien 19-Döbling</i>	5.5	31.0
<b>RIESLING</b>		
Winzerhof Küssler, <i>Stillfried-Weinviertel</i>	4.9	28.0
<b>GELBER MUSKATELLER</b>		
Weingut Hess, <i>Hohenruppersdorf-Weinviertel</i>	4.8	27.0

**“WER DIE WAHRHEIT IM WEIN SUCHT, MAG AM  
VERSUCH VIELLEICHT SCHEITERN,  
SELBIGEN JEDOCH STETS GENIEßEN”**

Alte Weisheit



## SPRITZIGES

	1/4 Glas
<b>KAISER SPRITZER</b>	3.3
<b>WEISSER SPRITZER</b>	3.2



## ROTES

	1/8 Glas	0,75l Fl.
<b>ZWEIGELT</b>		
Michl Schwarz, <i>Neusiedlersee-Andau</i>	5.2	29.0
<b>BLAUFRÄNKISCH</b>		
Hans Igler – DAC Classic, <i>Mittelburgenland-Deutschkreutz</i>	4.8	27.0
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>		
Weingut Erich + Birgit Pittnauer, Cabernet Sauvignon Exklusiv <i>Neusiedlersee-Gols</i>		32.0
<b>ROTWEIN – CUVÉE</b>		
Fritz Wieninger – Wiener Trilogie (Zw, Me, CS), <i>Wien 21-Stammersdorf</i>	6.2	35.0
Erich Scheiblhofer – Big John Cuvée (Zw, PN, CS), <i>Neusiedlersee-Andau</i>		36.0
Hans & Anita Nittnaus – Pannobile (Zw, Bf), <i>Neusiedlersee-Gols</i>		45.0

## PRICKELNDES

	1/8 Glas	0,75l Fl.
<b>PROSECCO</b> – Mionetto Vivo Spumante	3.9	29.0
<b>CHAMPAGNER</b> – Laurent-Perrier Champagne La Cuvée Brut		98.0
<b>SEKT</b> – Schlumberger Sparkling Brut		37.0
	1/4 Glas	
<b>HUGO „ORIGINAL“</b>	6.2	
<b>APEROL SPRITZ „ORIGINAL“</b>	8.8	
<b>BRUNO</b>	7.2	
Liefmans Fruitesse mit Minze, Limette und Holler, auf Eis		



**"MAN SOLL DEM LEIB  
WAS GUTES BIETEN,  
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,  
DARIN ZU WOHNEN!"**

Winston Churchill





## ZÜNDSTOFF

	2cl	4cl
<b>BITTERS</b>		
Campari Soda		7.5
Campari Orange		7.8
Averna mit Eis und Zitrone		7.8
Jägermeister (Flascherl á 2cl)	3.9	
<b>BRÄNDE</b>		
Gölles - Williams Birne	5.0	
Gölles - Alte Zwetschke	5.0	
Gölles - Marillenbrand	5.2	
Gänserndorfer Kulinarium - Waldhimbeerbrand	4.3	
Nardini Mandorla	4.3	
Ein Grappa - duftend nach Marzipan, wie ihr ihn noch nie getrunken habt!		
<b>RUM</b>		
Dos Maderas PX 5y + 5y	4.5	
Zacapa Centenario Sistema Solera 23	6.1	
<b>TEQUILA</b>		
Cuervo 1800 Reposado	3.9	
Cuervo 1800 Añejo Tequila	4.1	
<b>VODKA</b>		
Stolichnaya	3.8	
Grey Goose	4.8	
<b>WHISKEY</b>		
Maker's Mark Bourbon	4.5	
Keckeis Moonshiner White Single Malt - aus Österreich (Vorarlberg!)	4.7	
Bulleit Rye	4.5	
Waldviertler Whisky J. Haider Original Rye	4.7	
Jack Daniel's Gentleman Jack	4.5	
<b>LIKÖRE</b>		
Gänserndorfer Kulinarium - Haselnuss-Creme-Likör	3.4	

## G'MISCHTES

### GIN TONIC „KLASSISCH ODER ANREGEND WÜRZIG“

<b>Bombay Sapphire Dry Gin</b> 2cl, Thomas Henry Tonic, Limette	10.5
<b>Hendrick's Gin</b> 2cl, Thomas Henry Tonic, Gurke	14.5
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</b> 2cl, Thomas Henry Tonic, Limette	14.5

### VODKA LEMON

Stolichnaya, Thomas Henry Bitter Lemon	10.8
--	------

### VODKA TONIC

Stolichnaya, Thomas Henry Tonic	10.8
---------------------------------	------

### CUBA LIBRE

Havana Club 3 Años, Pepsi Cola, Limette	11.5
---	------

### JACKY COLA

Jack Daniel's, Pepsi Cola	11.2
---------------------------	------

### CAIPIRINHA

Cachaça, Rohrzucker, Limetten	10.5
-------------------------------	------

### CAIPIROSKA

Stolichnaya, Rohrzucker, Limetten	9.8
-----------------------------------	-----

### MOJITO

Havana Club 3 Años, Rohrzucker, Minze, Limette & Soda	11.5
---	------





## HEISSES

Die Kaffee-Marke „Hausbrandt“ ist eine italienische Kaffeerösterei mit Sitz in Nervesa della Battaglia in der Provinz Treviso. Das Unternehmen wurde 1892 von Hermann Hausbrandt, einem ehemaligen Kommandanten der Österreichischen Handelsmarine, in Triest gegründet.

### HAUSBRANDT KAFFEE

Espresso Ristretto		2.8	
Espresso schwarz klein / groß	klein	2.8	groß 4.0
Espresso braun klein / groß	klein	3.0	groß 4.2
Espresso Macchiato		3.0	
Lungo (Verlängerter schwarz)		3.3	
Lungo (Verlängerter braun)		3.5	
Cappuccino		3.9	
Latte Macchiato		4.2	

### SEHEN

Jede einzelne Tasse Kaffee bildet einen einmaligen Rahmen. Die Crema schließt in ihre warme Farbe exklusive Zeichnungen ein, die aus samtigen feinen Streifen bestehen. Ein guter Kaffee muss vorerst mit den Augen gustiert werden.



### FÜHLEN

Die Berührung des Kaffees mit Gaumen und Zunge erweist sich als samtig und weich, dank der Ölpartikelchen, die sämtliche Komponenten des Aromas übermitteln.

### SCHMECKEN

Am Gaumen entsteht eine Wonne an Empfindungen. Auf der Zungenspitze spürt man die süße erste Berührung, entlang der Seiten gleiten Säurenoten, die dann bei den letzten Geschmackspapillen den bitteren Abgang finden. Die Harmonie des guten Kaffees liegt im harmonischen Zusammenspiel dieser kontrastierenden Empfindungen. Süß, sauer und bitter vermischen sich zu einem einmaligen, langen, abgerundeten und intensiven Geschmack.

### RIECHEN

Über 700 Aromen sind in einer Tasse Kaffee. Eine Welt der Düfte und Aromen, die Seele und Geist berauschen. Ein Umrühren genügt, um von den Düften nach Röstnoten, Blumen, Früchten und Gewürzen umhüllt zu werden.



### HAUSBRANDT HEISSE SCHOKOLADE

Weiß oder Dunkel

### RONNEFELDT TEE

Assam Bari (Schwarzer Tee) / Green Dragon (Grüner Tee)  
Ayurveda-Chai (Kräutertee) / Red Berries (Früchtete)

4.0

je 3.7



## ZÜNDFREIES

### SODA

	0.2l	0.25l	0.3l	0.33l	0.5l	0.75l
Soda			1.9		3.0	
Soda Zitrone / Holler / Himbeer			2.5		3.5	

### MINERAL

Vöslauer still, mild oder prickelnd / je				3.1		5.1
--	--	--	--	-----	--	-----

### LIMONADEN

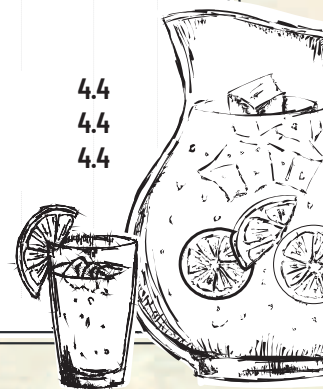
Pepsi Cola		3.7				
Pepsi Max		3.7				
Almino (Kräuterlimonade / Marchfelder Storchenbräu)			3.8			
Orangino (Orangenlimonade / Marchfelder Storchenbräu)			3.8			
Almino g'spritzt					4.0	
Orangino g'spritzt					4.0	
Hausgemachter Eistee (grüner Tee, karamellisierter brauner Zucker, Minze, Ingwer und Zitrone)			3.2			
Thomas Henry Bitter Lemon		4.2				
Thomas Henry Ginger Ale		4.2				
Thomas Henry Ginger Beer		4.2				
Thomas Henry Tonic Water		4.2				

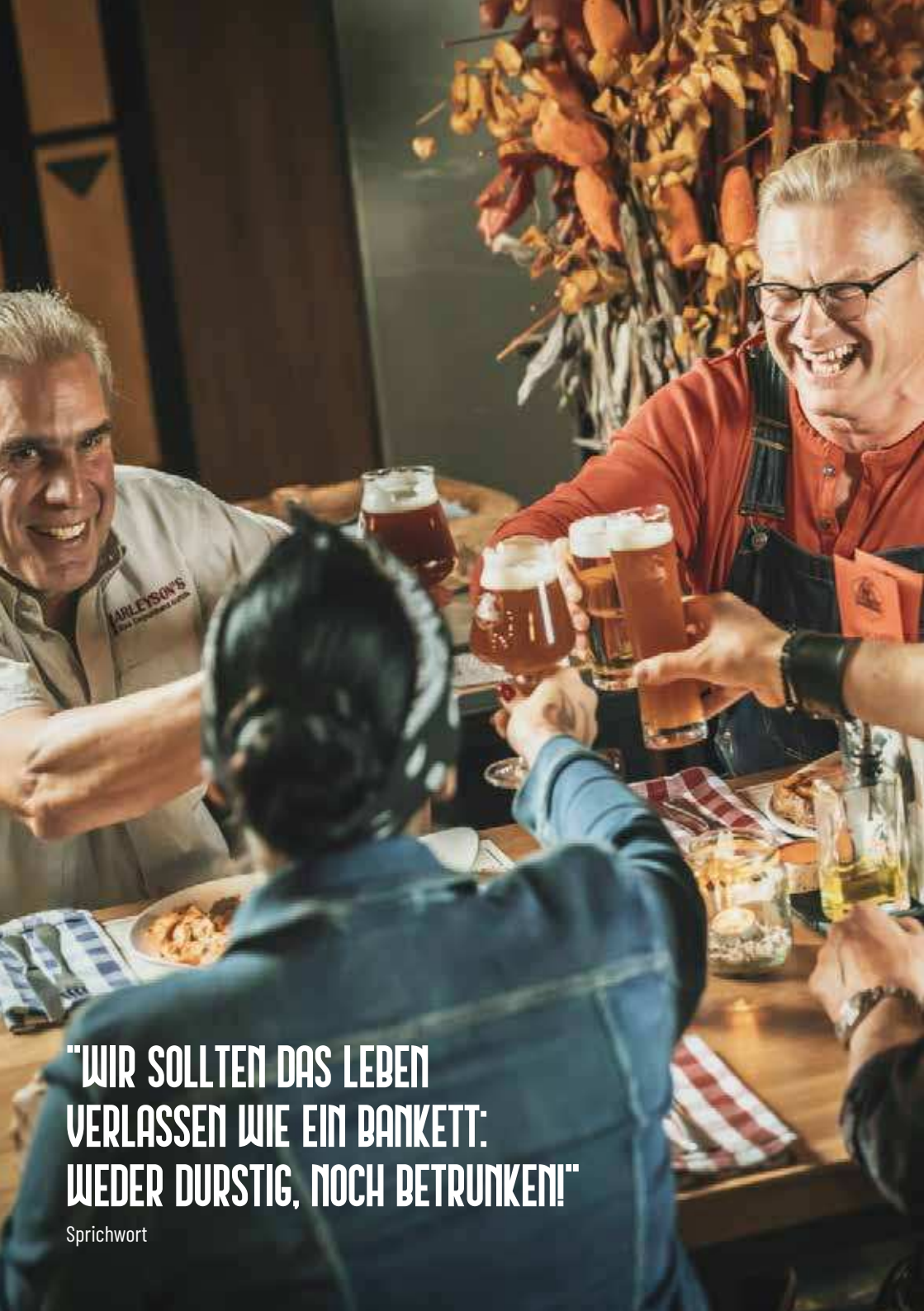
### FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft naturtrüb			3.9			
Roter Traubensaft			3.9			
Apfelsaft g'spritzt			3.3		4.4	
Roter Traubensaft g'spritzt			3.3		4.4	
Rauch Orange		3.8				
Rauch Johannisbeere		3.8				
Rauch Marille		3.8				
Rauch Orange g'spritzt					4.4	
Rauch Johannisbeere g'spritzt					4.4	
Rauch Marille g'spritzt					4.4	

### ENERGY DRINK

Red Bull (0,25l Dose)		4.0				
-----------------------	--	-----	--	--	--	--





**„WIR SOLLTEN DAS LEBEN  
VERLASSEN WIE EIN BANKETT:  
WEDER DURSTIG, NOCH BETRUNKEN!“**

Sprichwort

## ZU GUTER LETZT...

Ihr lieben Leut'...  
es hat uns wirklich sehr gefreut,  
dass ihr zu uns gefunden habt  
und euch an uns'rem Anbot labt.

Wir hoffen sehr, dass es euch schmeckt!  
Dass nirgendwo „der Wurm drin steckt“ (\*).

Dass gmiatlich is' und schee und leiwand,  
net ganz wie z' Haus und doch a Heimat.

Wo Freund' man trifft und neue findet,  
wo nur durch Kurzweil Zeit schnell schwindet.

Wo nix pressiert und euch nix stresst,  
weil ihr die Seele baumeln lässt.

Wir hoffen sehr, dass dies gelingt,  
ihr gern im Zündwerk Zeit verbringt.

Das Motto wird zum Attribut:  
**„COME IN, FIND OUT, FEEL (VERY) GOOD!“**

*(\*) außer vielleicht in einem speziellen Tequila...  
da soll der Wurm ja wiederum Glück bringen!*



ZÜNDWERK-GETRÄNKE-FIBEL AUSGABE MÄRZ 2024

© Zündwerk

## NEWSLETTER

Du willst **zukünftig über alle Events** im ZÜNDWERK immer **bestens informiert** sein?

Dann melde dich über unsere Website für den Newsletter an:  
[www.zuendwerk.at](http://www.zuendwerk.at)

Bei uns kannst du mit folgenden Karten und natürlich auch in Bar bezahlen!



Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld. Für Garderobe wird keine Haftung übernommen. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

# ZÜNDWERK IM NETZ

-  [ZUENDWERK.STRASSHOF](https://www.facebook.com/ZUENDWERK.STRASSHOF)
-  [ZUENDWERK.STRASSHOF](https://www.instagram.com/ZUENDWERK.STRASSHOF)
-  [@ZUENDWERK.STRASSHOF](https://www.youtube.com/@ZUENDWERK.STRASSHOF)
-  [ZUENDWERK-STRASSHOF](https://www.linkedin.com/company/ZUENDWERK-STRASSHOF)
-  [ZÜNDWERK.AT](https://www.zuendwerk.at)

