



# ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER



## MÄRZ-SPECIAL

Idee & Kreation:  
Küchenchef Günter

**BÄRLAUCHCREMESUPPE 5.9**  
mit Weißbrot-Croûtons

Idee & Kreation:  
Küchenchef Günter

**BÄRLAUCHRISOTTO 14.8**  
mit gegrillten Rinderstreifen und Rucola

Idee & Kreation:  
Küchenchef Günter

**BÄRLAUCHLINGUINE 12.8**  
mit Kirscharparadisern und Parmesan

Idee & Kreation:  
Küchenchef Günter

**HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL 7.8**  
mit Heidelbeerragout

### STEAK DES MONATS

Idee & Kreation: Sous-Chef Zejko

**„RÉMY ROYALE“ 31.5**

ca. 200 g Rumpsteak mit Ratatouille,  
Quetscherdäpfel und Parmesanschaum

### BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

**„PRIMAVERA DELUXE“ 15.8**

Rindfleischpatty, Bärlauchmayonnaise, gegrillter  
Paradeiser, Erdäpfel-Käsepuffer, Romanasalat, rote  
Zwiebel; serviert mit hausgemachtem Ketchup und  
Zündwerk-Fries

## UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

**MOHRENBRÄU SPEZIAL 0,5l 5.9**

Brauerei: Mohrenbrauerei

Bierstil: Spezialbier

Alc. 5,6% Vol. • STW 12,7° Plato • IBU 24 • untergärig

Man muss kein Bierexperte sein, um zu merken, dass dieses Bier besonders ist. Das Mohrenbräu Spezial ist in Vorarlberg seit Generationen fixer Bestandteil von Wirtshausabenden, Festen und guten Gesprächen; ein regionaler Göttertrunk, der nicht nach Aufmerksamkeit sucht, sondern sie ganz selbstverständlich bekommt.

Vollmundig und malzbetont, mit feiner Bittere und einem angenehmen langen Abgang, bewegt es sich genau dort, wo Trinkfreude auf Charakter trifft. Ein Bier für alle, die Klassiker schätzen - und gern herausfinden, warum dieses für viele die einzige Wahre ist.

**WELSCHRIESLING**

1/8 Glas **5.2** 0,75l Flasche **29.0**

Roland Minkowitsch • Mannersdorf | Weinviertel/NÖ

Der Duft nach frischem Kernobst mit Frühlingsblumen wird am Gaumen durch den saftigen Charakter abgerundet. Die straffe Säure wirkt animierend und macht diesen Wein zu einem universalen Speisenbegleiter. Ein trinkfreudiger Wein aus einem sonnenreichen Jahrgang, der ein unbeschwertes Trinkvergnügen bereitet.

**PATRON AÑEJO 2cl 6.2**

Mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern gereift, präsentiert sich dieser Añejo weich und komplex. Feine Noten von Vanille, Karamell und gerösteter Eiche verbinden sich mit Nuancen von Trockenfrüchten und Honig - vollmundig, elegant und ideal für den puren Genuss.

