



ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER



JUNI-SPECIAL

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

GURKENKALTSCHALE 5.9

mit Räucherlachsstreifen

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

FREGOLA SARDA 12.8

mit Kirschlorbeeren, Rucola und Mozzarella

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

JOGHURTTERRINE 7.8

im Baumkuchenmantel mit Himbeersorbet

STEAK DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„THE WILD MAJOR“ 32.5

Teres Major (ca. 200 g) mit wildem Brokkoli, Quetscherdäpfel und Café de Paris Jus

BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„FETA MORGANA“ 16.5

Zündwerk-Beef-Patty, Oliventapenade, Feta, Paradeiser, roter Zwiebel und Rucolasalat; serviert mit hausgemachtem Ketchup und Zündwerk-Fries



UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

PROST! WE DID IT AGAIN!

Bereits zum 10. Mal in Folge werden wir seit 2016 vom Bierpapst Conrad Seidl im **BIER GUIDE** mit der **Bestnote von 5 Krügerln** ausgezeichnet!

Damit zählen wir zu **den vier besten Bierlokalen in ganz Niederösterreich!**

DARUF STOSSEN WIR AN! PROST!

ZWETTLER ZWICKL

0,3l **4.3** 0,5l **5.3**

Privatbrauerei Zwettl | Zwickl-Bier
Alc. 5,5% Vol. • STW 12,5° Plato • untergärig

Erfrischend! Malzaromatisch mit feinen Duft- und Geschmacksnoten von Zitrus und Marille. Samtig weich am Gaumen, vollmundig und rund im Körper. Getragen von einer Spur frischer Säure, gefolgt von feinerher Hopfenbittere.

GRÜNER VELTLINER VOM SCHOTTER WEINVIERTEL DAC

1/8 Glas **5.3** 0,75l Flasche **29.0**

Weingut Martin Kohl | Hohenruppersdorf | Weinviertel

Feine Zitrusaromen, süßer Apfel und dezente Kräuterwürze verleihen diesem Wein seine fruchtige Frische. Am Gaumen überzeugt er mit reifen gelben Früchten und einer angenehm würzigen Note.

SOLARE SPRITZ Glas 9.8

Freixenet Solare, Prosecco, Soda

Mit seinem natürlichen Aroma aus sonnengereiften spanischen Zitrusfrüchten, Rosmarin und Thymian holt er das Flair eines mediterranen Sommerabends direkt ins Glas. Perfekt für entspannte Stunden im Gastgarten.

