



ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER



SOMMER-SPECIAL

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

GAZPACHO ANDALUZ 5.9
mit Knusper-Weißbrot und Olivenöl

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

THUNFISCH-TATAR 14.8
mit Avocado-Wasabi-Creme



Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

GERÜHRTER KOKOSREIS 7.8
mit eingelegten Heidelbeeren



STEAK DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„GOLDEN SUMMER RIB“ 32.5
Rib-Eye (ca. 200g) mit Eierschwammerlsauce
und Serviettenknödel

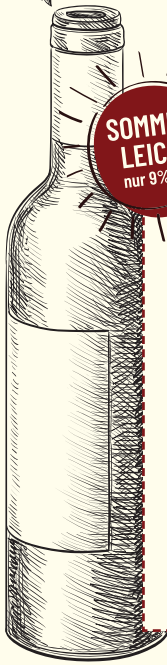
BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Zündwerk Master-Mind Erich & Küchenchef Günter

„DER KOLOSS VON GYROS“ 15.8
Hühner-Gyros, Tsatsiki, Paradeiser, roter Zwiebel
und junger Spinat; serviert mit hausgemachtem
Ketchup und Zündwerk-Fries



UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN



SOMMERLEICHT
nur 9% Vol.

GELBER MUSKATELLER
1/8 Glas **6.0** 0,75l Flasche **33.0**
Weingut Roland Minkowitsch
Mannersdorf a. d. March | Weinviertel

Seine Holunderblütenaromen treffen auf zarte Zitrusnoten und verleihen diesem Gelben Muskateller seine unverwechselbare Frische. Mit **nur 9 % Alkohol** präsentiert er sich federleicht, lebendig und herrlich unkompliziert.

Das harmonische Zusammenspiel von Frucht und Säure macht ihn zum perfekten Begleiter für heiße Sommertage, laue Abende im Gastgarten und alle, die einen erfrischenden Wein mit viel Trinkfreude suchen.

Eiskalter Genuss



EISKAFFEE 6.2
Hausbrandt Kaffee,
Vanille-Eis, Schlagobers

EISSCHOKOLADE 6.2
Trinkschokolade von Hausbrandt,
Vanille-Eis, Schlagobers
und Schokosauce

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.