



ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER



SEPTEMBER-SPECIAL

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

KÜRBIS-KOKOS- INGWER-SUPPE 5.9

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

KNUSPRIGER SCHAFSKÄSE 14.8

auf Rucola-Mango-Salat

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

HASELNUSSKROKANT-PARFAIT 7.8

mit Himbeeren

BEEF DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

RINDERFILETSPITZEN 26.8

in Steinpilzrahmsauce mit Butterlöffel-Nockerl

BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„DIE MARTINI-AFFÄRE“ 14.8

Pulled Beef, Kürbis-Chutney, Rotkrautsalat, Rucola, gebratene Apfelspalte; serviert mit hausgemachtem Ketchup und Zündwerk-Fries

UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

EULE BIER 0,33l 6.8

Brauerei: Brauerei Gratzner

Bierstil: Hoppy Lager

Alc. 4,6% Vol. • STW 11,5° Plato • IBU 21,6 • untergärig

Ist das ein Tier? Nein! Ein nachtaktives Bier! Hinter der EULE stehen keine Marketingabteilung und kein Konzern, sondern ein Grafiker, ein Geometer und ein Designer, die sich nach einem perfekten Reparatur-seidl gesehnt haben.

Das EULE Bier - gebraut mit 100% regionaler Gerste - ist ein helles, goldgelbes Naturbier mit Haltung. In der Nase zeigen sich blumig-fruchtige Hopfenaromen aus vier Sorten, am Gaumen fein moussierend mit einer angenehmen pilsigen Bitterkeit.

Ungefiltert, naturtrüb, mit natürlicher Kohlensäure und als Draufgabe mit natürlichem Koffein gebraut. Das spürt man nicht im Kopf, sondern ausschließlich im geschwungenen Tanzbein.

WIENER TRILOGIE (ZW, ME, CS)

1/8 Glas 6.3 0,75l Flasche 36.0

Fritz Wieninger | Wien 21 - Stammersdorf

Dieser elegante Rotweincuvée reift rund 20 Monate in Barriques und stammt vornehmlich von den sonnigen Hängen des Wiener Bisamberges. Die weichselartige Frucht des Zweigelt verbindet sich harmonisch mit der Kraft des Merlot und der klaren Struktur des Cabernet Sauvignon - ein Rotwein von internationalem Format.

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.

