



ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER

OKTOBER-SPECIAL



Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

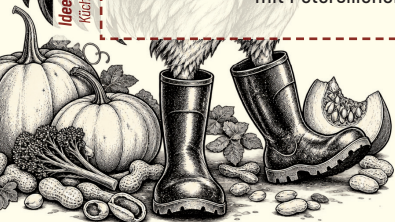
PASTINAKENSCHAUM-SUPPE 5.9

mit Petersilienöl

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

LINGUINE IN CREMIGER KÜRBISSAUCE 12.8

mit Parmesan und Rucola



Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

MALAKOFFNOCKERL 7.8

mit marinierten Beeren,
Schokoladensauce und Eierlikör

STEAK DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„KNUSPERGOLD“ 31.5

Huftsteak (ca. 200g) mit Erdnusskruste,
Süßerdäpfel-Püree, wildem Brokkoli,
Café-de-Paris-Jus

BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„RÖST IN PEACE“ 16.8

Gegrillte Hühnerbrust, Rösti, Speckmayo,
Almrauchkäse, Romanasalat, Paradeiser, Zwiebel;
serviert mit hausgemachtem Ketchup
und Zündwerk-Fries

UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

Oktoberfest
Feeling!

Jo do legst di nieda!
Wenn München auf Strasshof trifft!

Wir freuen uns, dir im Oktober das
legendäre Augustiner Oktoberfestbier
kredenzen zu dürfen!

Für den ultimativen Biergenuss das
Blatt an dieser Stelle bitte wenden!

HERMANN 0,33l 7.6

Bierstil: Dunkler Bock | Brauerei Gratzler
Alc. 6,5% Vol., STW 15,4° Plato, IBU 18

Dunkel, kräftig und voller Charakter: HERMANN ist
ein dunkler Bock aus der Brauerei Gratzler.

Aromen von Walnuss, Kaffee, Rum und Eichenholz
verbinden sich mit einer feinen Rauchigkeit zu ei-
nem vollmundigen Bier mit langem, harmonischem
Nachhall.

GÖLLES ALTE ZWETSCHKE 2cl 5.6

Bernsteinfarben, fruchtig und wunderbar gereift: Die
Alte Zwetschke verbindet feine Zwetschkenaromen
mit einem zarten Hauch von Holz.

Ein edler Digestif, der perfekt zu einem gemütlichen
Herbstabend passt.

