



ZÜNDWERKE

FINE STEAKS, BURGER & BEER

NOVEMBER-SPECIAL

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE 5.9

Speckcroutons

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter &
Guest-Chef Thomas

KNUSPRIGE MELANZANIQUICHE 14.2

Kirschparadeiser | Feta | Basilikumpesto

Idee & Kreation:
Küchenchef Günter

MARONIREIS 7.8

Amarenakirschen | Schlagobers |
Schokoladensauce

STEAK DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter & Guest Chef Thomas

„RUMPELSTILZCHEN“ 29.8

Rumpsteak (ca. 200g) |
gebratene Kräuterpolenta | Rahmpilzsauce

BURGER DES MONATS

Idee & Kreation: Küchenchef Günter

„BIG KAHUNA“ 16.5

Rindfleischpatty | Salat | Paradeiser |
Cheddar | Bacon | Karamellzwiebel | Ananas-
scheibe | Teriyaki-Mayo | Zündwerk-Fries |
hausgemachtes Ketchup

UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

BIG JOHN CUVÉE (ZW/PN/CS)

0,75l Flasche 38.0

Erich Scheibhofer - Neusiedlersee-Andau



Ein charaktervoller Rotwein mit tiefdunkler rubin-roter Farbe und violetten Reflexen. In der Nase verführen reife dunkle Kirschen und saftige Zwetschken, begleitet von feiner Edelhölzwürze und einem Hauch floraler Eleganz.

Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vollmundig, mit fruchtiger Tiefe, markanten Tanninen und einer feinen mineralisch-salzigen Note. Der lange, harmonisch-süßliche Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck.

Ein ausdrucksstarker Rotwein für genussvolle Novemberabende

HEISSE APOLLONIA Glas 5.9

KD 2020 Aperitivo, Grüner Veltliner, Apfelsaft, Orange.

Wenn's draußen kalt wird, wird's bei uns genussvoll warm. Der perfekte Begleiter für gemütliche Herbstabende und alle, die sich gerne etwas Besonderes gönnen.

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.