



ABHOL-SPEZIAL

von Montag, 11. Jänner 2021
bis Sonntag, 17. Jänner 2021

★ **BESTELL-HOTLINE** ★
02287-40-955-90

Bestellungen:

Montag bis Sonntag:
11 - 18.30 Uhr

Abholungen:

Montag bis Sonntag:
11.30 – 19.00 Uhr

➔ Hauptstraße 1a, 2231 Strasshof

★ Tagesteller

Können ebenfalls von Montag bis Sonntag im oben genannten Zeitraum bestellt und abgeholt werden (solange der Vorrat reicht).

★ Craft-Bier

Du kannst Dir auch Dein Lieblings-Craft-Bier mit nach Hause nehmen. Sprich uns darauf an!

★ Zahlung

Bar / Bankomat / Visa-/Mastercard

Die Speisen werden ausnahmslos in unseren Take-Away-Geschirren verpackt.

TAGESTELLER € 7.5

MONTAG

Lasagne mit Blattsalat

DIENSTAG

Paprika-Hendl (von der Brust) mit Nockerl + Rahm

MITTWOCH

Gebackenes Schweineschnitzel mit Erdäpfelsalat

DONNERSTAG

Rindsragout in Rotweinsauce mit Spiralen

FREITAG

Fisch gegrillt mit Gemüsereis

SAMSTAG

Krautfleisch mit Salzerdäpfeln

SONNTAG

Kümmelbraten mit Erdäpfelschmarrn und Speckkrautsalat

BURGER

Alle unsere Burger werden **mit Zündwerk-Fries und selbstgemachtem Ketchup** serviert.

Zündwerk Classic Burger 11.9

200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser

BBQ Steak Burger 15.4

Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser

Crispy Chicken Burger 14.0

Knusprige Hühnerbrust in Cornflakespanade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser

Brisket BBQ Burger 14.1

langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser

Pulled Pork Burger 11.7

bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebelsenf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser

Vegan Area 2231 ★ VEGAN 10.4

Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser – 100% vegan!

STEAKS

STEAKS OHNE KNOCHEN

Tenderloin	200g	26.5
aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	300g	37.0
Zündwerk Steak unser Klassiker von der Huft!	200g	24.0
	400g	39.5
Rib-Eye ausgelöster Rostbraten	300g	29.0
Flat Iron wunderbar saftig! Aus der Schulter!	300g	28.0
Hanging Tender Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g	30.0
	500g	41.5
Flanksteak für Kenner!	300g	26.0
Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	500g	36.0
New York Strip Beiried mit leichtem Fettrand	300g	31.0
Surf and Turf	200g	30.5
feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele		

KEIN STEAK ODER BURGER UND AUCH GROßARTIG!

Hausgemachte Nachos - „Die Besten wo gibt!“	
◆ mit Pulled Pork , Paprika, Cheddar Cheese, Tomaten, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapenos und Sauerrahm	11.4
◆ mit Rinderfaschiertem , Bohnen, Mais, Zwiebel, Cheddar Cheese, Tomaten, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapenos und Sauerrahm	10.8
◆ mit Chili Cheese : Cheddar Cheese, Jalapenos, Käsesauce, ★ Tomaten, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapenos und Sauerrahm	11.2
Zündwerk Hot Pork Ribs mind. 450g Ribs (St. Louis Cut) + eine Beilage nach Wahl	18.6
Hot Virginia Chicken Wings 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	12.5
Ribs & Wings Combo mind. 250g Ribs + 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl	16.7
Zündwerk-Chili	
◆ für Vegetarier mit regionalem Gemüse ★	8.2 (6.1)
◆ für Cowboys mit kurzgebratenem Beef	11.2 (8.4)
◆ mit gegrillter Hühnerbrust	9.2 (6.9)
Wir servieren unser Chili mit Hausbrot od. ofenfrischem Ciabatta	
Short-Ribs vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl	23.5
Filet vom Huhn + eine Beilage nach Wahl	11.7
Frische Tagliatelle mit	
◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★	11.8 (8.8)
◆ Hühnerfilet. Oranaen. Paradeisern. Pinienkernen	12.8 (9.6)

PIMP YOUR BURGER

Cheddar Cheese	0.9
Spiegelei	1.8
Weinviertler Speck	1.6
Jalapeno Chilis ; gerade richtig scharf!	1.9
Rings of Fire ; eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	2.8

GARSTUFEN EINMALEINS

RARE = kurz angebraten, innen noch kalt und roh, ca. 40°C
MEDIUM RARE = kurz angebraten, immer noch eher kalt und roh, ca. 48°C
MEDIUM = im Kern Rosa, am Rand etwas durch, super saftig, ca. 54-58°C
MEDIUM WELL = im Kern noch leicht Rosa, ca. 58-62°C
WELL DONE = durchgebraten, ca. 62-68°C

Bitte um Verständnis, dass wir bei Abholungen durch den Heimtransport die gewünschte Garstufe nicht zu 100% garantieren können!

BEILAGEN & SAUCEN

Zündwerk Fries selbstgemachte Erdäpfelspalten	3.0
Zündwerk Sweet Fries aus der Süßkartoffel	3.6
Erdäpfelpüree	3.6
Erdäpfelgratin	3.6
Baked Potatoe mit Schnittlauch-Rahm-Sauce	3.6
Trüffel Gnocci	5.4
Spinat mit Schafskäse	3.8
Riesengarnele (6-8/lb) 1 Stück	4.0
Onion Rings im Bierteig	4.0
Fava Bohnen mit Weinviertler Speck	3.6
Marchfelder Grillgemüse	3.6
Gegrillter Kukuruz	3.6
Blattsalat	3.6
Gemischter Salat	3.6
Coleslaw	3.0
Spiegelei	1.8

SELBSTGEMACHTE SAUCEN

Schwarze Pfeffer Sauce (warm)	2.5
Bourbon Whiskey Sauce (warm)	2.8
Chipotle Chili Sauce Uhhiiiiiiii!	2.2
BBQ Sauce	2.2
Dijonsenf Sauce	1.9
Geschmorter Zwiebelsenf	1.9
Schnittlauch-Rahm-Sauce	2.2
Cocktail Sauce	1.9
Aioli – Knoblauch-Mayonnaise Sauce	1.9
Selbstgemachtes Ketchup	1.2
Würzbutter mit einem Hauch Knoblauch	1.9

DANACH

Cheesecake der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	5.8
Zarter Schokokuchen mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	5.8
Apfel Kuchen im Big Apple Style mit Vanille-Eis	5.6