



# ABHOL-SPEZIAL

von Montag, 23. November 2020  
bis Sonntag, 29. November 2020

★ **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

Paprikahendl mit Butternockerl

### DIENSTAG

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat

### MITTWOCH

Boeuf Stroganoff mit Brokkoli und Teigwaren

### DONNERSTAG

Krautfleisch mit Serviettenknödel

### FREITAG

Fisch gegrillt mit Petersilerdäpfel und Gemüse

### SAMSTAG

½ ausgelöstes Backhendl mit Blattsalat und Kernöl

### SONNTAG

Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

## 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

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

## KEIN STEAK ODER BURGER UND AUCH GROßARTIG!

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

## PIMP YOUR BURGER

<b>Cheddar Cheese</b>	0.9
<b>Spiegelei</b>	1.8
<b>Weinviertler Speck</b>	1.6
<b>Jalapeno Chilis</b> ; gerade richtig scharf!	1.9
<b>Rings of Fire</b> ; 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

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

## SELBSTGEMACHTE SAUCEN

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

## DANACH

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