



SUPPEN

Kräftige Oxenschwanz Suppe	4.5
wahlweise mit Frittaten, Grießknockerl od. Nudeln	
Kukuruz-Cheddar Suppe ★ mit Käsetortilla	4.8
Paradeiser Suppe ★	4.8
Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	

POTATOE SKINS

Alle Variationen auf Blattsalat serviert:

Veggie ★ Bohnen und Cheddar Cheese	6.8
Biker Boy Speck, Cheddar Cheese und Zwiebel	7.5
Chicken de Luxe	8.5
Hühnerbrust, Frischkäse, Paradeiser und Cheddar Cheese	

SALATE

Caesar Salad	12.5 (9.3)
mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und geschmorten Kirscharteisern	
Salat-Variationen	
Bunte Salatmischung, dazu:	
◆ Datteln im Speckmantel und Feigenchutney	8.5
◆ gegrillter Schafkäse im Speckmantel	8.8

FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich

„Road King“ Burger Menü	6.5
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
„Softail Deluxe“ Chicken Nuggets	6.0
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
„Roadster“ Grillwürstl	6.0
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	

FÜR ZWISCHENDURCH

Beef Tatar	100g	13.5
gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Hausbrot oder Ciabatta	150g	18.5
Rindercarpaccio		11.9
mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit getoastetem Ciabatta		
Roastbeef mit Kren und Senf; serviert mit Hausbrot		10.9

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



BURGER

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

Zündwerk Classic Burger	11.7
200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BBQ Steak Burger	15.2
Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBQ Sauce. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Crispy Chicken Burger	13.8
Knusprige Hühnerbrust in Cornflakespanade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser.	
Brisket BBQ Burger	13.9
langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Veggie Burger ★	10.2
Patty aus roten Linsen und Wurzelgemüse auf Schnittlauch-Rahm-Sauce, mit Räucherkäse. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Empire State Burger	14.2
Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocadocreme. Serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
Pulled Pork Burger	11.5
bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebelsenf mit Coleslaw. Serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Skinny Zündwerk	- 1.5
jeder unserer Burger mit ohne Brot	

PIMP YOUR BURGER

Auf Wunsch kannst Du natürlich Deinen Burger auch noch nach Deinen persönlichen Bedürfnissen „tunen“:

Cheddar Cheese	0.9
Spiegelei	1.7
Weinviertler Speck	1.5
Jalapeno Chilis ; gerade richtig scharf!	2.2
Rings of Fire ; eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	2.8

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN

T-Bone		
aus dem ganzen Beiried geschnitten;	500g	35.5
mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe		
PorterHouse	1000g	49.5
aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!		
Tomahawk	1300g	69.5
aus dem Rostbraten geschnitten - ! Nur auf Vorbestellung !		
Prime Rib	700g	39.5
aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe		

STEAKS OHNE KNOCHEN

Tenderloin	200g	26.0
aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	300g	36.5
Zündwerk Steak unser Klassiker von der Huft!	200g	23.5
	400g	39.0
Rib-Eye ausgelöster Rostbraten	300g	28.5
Flat Iron wunderbar saftig! Aus der Schulter! NEU	300g	27.5
Hanging Tender Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g	29.5
	500g	41.0
Sirloin supermageres Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	64.5
Flanksteak für Kenner!	300g	25.5
Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	500g	35.5
New York Strip Beiried mit leichtem Fettrand	300g	30.5
Steak Tasting	300g	29.5
je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip		
Surf and Turf	200g	30.0
feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele		

KEIN STEAK ODER BURGER UND AUCH GROßARTIG!

Hausgemachte Nachos - „Die Besten wo gibt!“ NEU	
◆ mit Pulled Pork , Paprika, Cheddar Cheese, Tomaten, schwarzen Oliven, Jungzwiebeln, Jalapenos und Sauerrahm	11.4
◆ mit Rinderfaschierem , 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, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen	12.8 (9.6)

BEILAGEN & SAUCEN

Zündwerk Fries selbstgemachte Erdäpfelspalten	2.9
Zündwerk Sweet Fries aus der Süßkartoffel	3.5
Erdäpfelpüree	3.5
Erdäpfelgratin NEU	3.5
Baked Potatoo mit Schnittlauch-Rahm-Sauce	3.5
Trüffel Gnocci NEU	5.4
Risotto Classic NEU	3.9
Sautierter Blattspinat NEU	3.5
Riesengarnele (6-8/lb) 1 Stück NEU	4.0
Onion Rings im Bierteig	3.9
Fava Bohnen mit Weinviertler Speck	3.5
Marchfelder Grillgemüse	3.5
Gegrillter Kukuruz	3.5
Blattsalat	3.5
Gemischter Salat	3.5
Coleslaw	2.6
Spiegelei	1.7

SELBSTGEMACHTE SAUCEN

Schwarze Pfeffer Sauce (warm)	2.5
Bourbon Whiskey Sauce (warm)	2.8
Chipotle Chili Sauce Uhhiiiiiiiiiii!	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	5.8
der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	
Zarter Schokokuchen	5.6
mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	
Topfen-Nockerl	5.5
mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	
Apfel Kuchen	5.6
im Big Apple Style mit Vanille-Eis	
Pancakes	5.8
mit Schokolade, Ahornsirup oder Erdbeerdip	
Espresso & Mousse	4.9
Mousse Dreierlei NEU	5.8
Echter Nougat, Weiße & Dunkle Schokolade	



Lieber Gast! Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet. Bitte beachte dazu den Aushang im Eingangsbereich.