



## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>Beef Tatar</b>	100g	14.0
gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Bio-Krustenbrot	150g	19.0
<b>Rindercarpaccio</b>		11.9
mit eingelegten Pilzen, Kapernbeeren, Rucola im Parmesankörbchen, frischem Pfeffer und Olivenöl; serviert mit Bio-Krustenbrot		
<b>Roastbeef</b>		...
mit Kren und Senf; serviert mit Bio-Krustenbrot		

## 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



## SUPPEN

<b>Kräftige Oxenschwanz Suppe</b>	4.5
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl od. Nudeln	
<b>Kukuruz-Cheddar Suppe</b> ★ mit Käsetortilla	4.8
<b>Paradeiser Suppe</b> ★	4.8
Pinienkerne, Basilikum, Parmesanchip	

## POTATOE SKINS

Alle Variationen auf Blattsalat serviert:

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

## SALATE

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

## FÜR ZÜNDZWERGE

Nur für Kids bis Ein-Meter-Fuffzich

<b>„Road King“ Burger Menü</b>	6.8
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
<b>„Softail Deluxe“ Chicken Nuggets</b>	6.5
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	
<b>„Roadster“ Grillwürstl</b>	6.5
mit Gitter-Pommes, Ketchup und Softdrink (Holler oder Himbeer g'spritzt 0,3l) zum Nachfüllen	

## BURGER

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

<b>Zündwerk Classic Burger</b>	11.9
200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>BBO Steak Burger</b>	15.4
Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBO Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>Crispy Chicken Burger</b>	14.0
Knusprige Hühnerbrust in Cornflakespanade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>Brisket BBQ Burger</b>	14.1
langsam geschmorte Rinderbrust auf BBQ Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>Empire State Burger</b>	14.4
Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocadocreame; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
<b>Pulled Pork Burger</b>	11.7
bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebelsenf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
<b>Vegan Area 2231</b> ★ 	10.4
Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser – 100% vegan!	
<b>Skinny Zündwerk</b>	- 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“:

<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

## STEAKS

### STEAKS MIT KNOCHEN

<b>T-Bone</b>		
aus dem ganzen Beiried geschnitten;	500g	36.0
mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe		
<b>PorterHouse</b>	1000g	49.5
aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!		
<b>Tomahawk</b>	1300g	69.5
aus dem Rostbraten geschnitten - ! Nur auf Vorbestellung !		
<b>Prime Rib</b>	700g	40.0
aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe		


### 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>Sirloin</b> supermageres Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	64.5
<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>Steak Tasting</b>	300g	30.0
je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip		
<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 gegrillter <b>Hühnerbrust</b>	9.2 (6.9)
Wir servieren unser Chili mit Bio-Krustenbrot	
<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, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen	12.8 (9.6)

## 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 Potatoo</b> mit Schnittlauch-Rahm-Sauce	3.6
<b>Trüffel Gnocci</b>	5.4
<b>Spinat mit Schafkäse</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> Uhhiiiiiiiiiii!	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>	5.8
der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	
<b>Zarter Schokokuchen</b>	5.8
mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	
<b>Topfen-Nockerl</b>	5.6
mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	
<b>Apfel Kuchen</b>	5.6
im Big Apple Style mit Vanille-Eis	
<b>Pancakes</b>	5.8
mit Schokolade, Ahornsirup oder Erdbeerdip	
<b>Espresso &amp; Mousse</b>	4.9
<b>Mousse Dreierlei</b>	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.