



FÜR ZWISCHENDURCH

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



SUPPEN

Kräftige Oxenschwanz Suppe	4.5
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl 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	7.6
Chicken de Luxe	8.6
Hühnerbrust, Frischkäse, Paradeiser und Cheddar Cheese	

SALATE

Caesar Salad	12.5 (9.3)
mit gegrillten Hühnerstreifen, cremigem Speck-Ei-Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschparadeisern	
Salat-Variationen	
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

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

Zündwerk Classic Burger	12.0
200g pures Rindfleisch mit Cheddar Cheese, auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
BBO Steak Burger	15.5
Scheiben vom kurz gebratenen Zündwerk-Beef auf BBO Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Crispy Chicken Burger	14.2
Knusprige Hühnerbrust in Cornflakespanade auf Schnittlauch-Rahm-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Brisket BBO Burger	14.2
langsam geschmorte Rinderbrust auf BBO Sauce; mit sautierten Champignons und karamellisierten Zwiebeln; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Empire State Burger	14.5
Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocadocreame; serviert mit Romanasalat und Paradeiser	
Pulled Pork Burger	11.8
bei niedriger Temperatur gegarte Schweinsschulter, fein z'rissen, auf Röstzwiebelsenf mit Coleslaw; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser	
Vegan Area 2231 ★ VEGAN	10.5
Seitan-Patty (exklusive Zündwerk-Mischung aus Strasshof) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce; serviert mit Romanasalat, Zwiebeln und Paradeiser – 100% vegan!	
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	1.8
Weinviertler Speck	1.6
Jalapeno Chilis ; gerade richtig scharf!	1.9
Rings of Fire ; eingelegte Habanero Chilis, exxxtra scharf!	2.8

STEAKS

STEAKS MIT KNOCHEN

T-Bone	500g	36.0
aus dem ganzen Beiried geschnitten; mit 1/3 Filetanteil; aus dem unteren Teil der Hochrippe		
Porter House	1000g	49.5
aus dem flachen Beiried geschnitten; großer Filetanteil!		
Prime Rib	700g	40.0
aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe		

STEAKS OHNE KNOCHEN

Tenderloin ☞	200g	27.0
aus dem Mittelstück des Filets geschnitten	300g	37.5
Zündwerk Steak unser Klassiker von der Huft! ☞	200g	24.5
	400g	39.5
Teres Major Kavalierspitz, supersaftig und mager NEU	200g	24.5
Rib-Eye ausgelöster Rostbraten	300g	29.5
Flat Iron wunderbar saftig! Aus der Schulter!	300g	28.5
Hanging Tender Aroma pur; wird tranchiert serviert	300g	30.0
	500g	41.5
Sirloin supermagere Beiried. Für den großen Hunger!	1000g	64.5
Flanksteak für Kenner!	300g	26.0
Wird tranchiert serviert. Supersaftig!	500g	36.0
New York Strip Beiried mit leichtem Fettrand ☞	300g	31.0
Steak Tasting	300g	30.5
je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip		
Surf and Turf	200g	30.5
feinstes Tenderloin mit 1 Stück Riesengarnele		

☞ = hier wird als Steak Topping Philly-Cheese empfohlen!

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	19.5
Hot Virginia Chicken Wings 8 Stk. + eine Beilage nach Wahl	12.8
Ribs & Wings Combo mind. 250g Ribs + 5 Stück Wings + eine Beilage nach Wahl	16.9
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 Bio-Krustenbrot	
Short-Ribs vom Ochsen. Viel Fleisch! + eine Beilage nach Wahl	23.8
Filet vom Huhn + eine Beilage nach Wahl	11.8
Frische Tagliatelle mit	
◆ getrockneten Paradeisern, Basilikum, Mandeln, Parmesan ★	12.4 (8.8)
◆ Hühnerfilet, Orangen, Paradeisern, Pinienkernen	13.4 (9.6)

STEAK-TOPPINGS **NEU**

Chimichurri – passt perfekt zu jedem Steak!	2.8
Philly Cheese ☞	2.8

☞ = Unsere Empfehlung für die Kombination mit Philly Cheese.

BEILAGEN

Zündwerk Fries	3.0
Zündwerk Sweet Fries	3.7
Erdäpfelpüree	3.6
Erdäpfelgratin	3.6
Baked Potatoe mit Schnittlauch-Rahm	3.6
Trüffel Gnocci	5.4
Spinat mit Schafkäse	3.8
Riesengarnele (6-8/lb) 1 Stück	4.0
Onion Rings im Bierteig	4.1
Fava Bohnen mit Weinviertler Speck	3.6
Marchfelder Grillgemüse	3.7
Gegrillter Kukuruz	3.6
Blattsalat	3.6
Gemischter Salat	3.6
Coleslaw	3.0
Spiegelei	1.8

SAUCEN

Schwarze Pfeffer Sauce (warm)	2.6
Bourbon Whiskey Sauce (warm)	2.9
Chipotle Chili Sauce Uhhiiiiiiiiiii!	2.3
BBQ Sauce	2.3
Dijonsenf Sauce	2.0
Geschmorter Zwiebelsenf	2.0
Schnittlauch-Rahm-Sauce	2.3
Cocktail Sauce	2.0
Aioli – Knoblauch-Mayonnaise Sauce	2.0
Selbstgemachtes Ketchup	1.3
Würzbutter mit einem Hauch Knoblauch	2.0

DANACH

Cheesecake	5.8
der Legendäre (!) von unserem Küchenchef Karl; mit Erdbeerdip oder eingemachten Marillen	
Zarter Schokokuchen	5.8
mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis	
Topfen-Nockerl	5.8
mit Erdbeerdip, eingemachten Marillen oder Schokolade	
Apfel Kuchen	5.8
im Big Apple Style mit Vanille-Eis	
Fruchtiges Marillen Panna cotta NEU	5.8
mit Mango-Sorbet	
Espresso & Mousse	4.9
Mousse Dreierlei	5.8
Echter Nougat, Weiße & Dunkle Schokolade	



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

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht und können minimalen Schwankungen unterliegen. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben, exkl. Trinkgeld. ★ = Vegetarische Speisen. Preise in (x) = halbe Portionspreise.