



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 | 7.5 |
| 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 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 | |

FÜR ZWISCHENDURCH

| | | |
|--|------|------|
| Beef Tatar | 100g | 14.0 |
| gehacktes Rinderfilet. Fein mariniert; mit Zwiebel, Chilischote, Kapernbeeren; serviert mit Hausbrot oder Ciabatta | 150g | 19.0 |
| 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 | 11.9 |
| 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 | |
| Empire State Burger | 14.4 |
| Doppelter Beef-Patty mit gegrilltem Speck, Cheddar, Röstzwiebel und Avocadocreme; serviert mit Romanasalat 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 ★  | 10.4 |
| 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 |
| Weinviertel 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 | | |
| aus dem ganzen Beiried geschnitten; | 500g | 36.0 |
| 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 | 40.0 |
| aus dem Rostbraten geschnitten; das erste Stück der Hochrippe | | |

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 |
| Sirloin supermageres 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 | 30.0 |
| je 100g Hanging Tender, Zündwerk Steak und New York Strip | | |
| 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 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 | 3.0 |
| Zündwerk Sweet Fries aus der Süßkartoffel | 3.6 |
| Erdäpfelpüree | 3.6 |
| Erdäpfelgratin | 3.6 |
| Baked Potatoo mit Schnittlauch-Rahm-Sauce | 3.6 |
| Trüffel Gnocci | 5.4 |
| Spinat mit Schafkäse  | 3.8 |
| Riesengarnele (6-8/lb) 1 Stück | 4.0 |
| Onion Rings im Bierteig | 4.0 |
| Fava Bohnen mit Weinviertel 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 Uhiiiiiiiiiii! | 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 | 5.8 |
| mit flüssigem Kern; mit Waldbeerragout und Vanille-Eis | |
| Topfen-Nockerl | 5.6 |
| 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 | 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.