Handwerk RESTAURANT

VON HAND ZUBEREITET ∽ MIT LIEBE GEMACHT ∽ TÄGLICH FRISCH

IM HANDWERK RESTAURANT WIRD MIT REGIONALEN UND HOCHWERTIGEN ZUTATEN FRISCH GEKOCHT! INSPIRIERT VON INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISEKARTE SOWOHL TRENDIGE GERICHTE ALS AUCH ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER. DER NAME HANDWERK IST PROGRAMM, DENN VON KÜCHE BIS ZUM SERVICE STEHT "HOME-MADE" IM VORDERGRUND. WIR KOCHEN – UND SIE SIND HERZLICH WILLKOMMEN!

ÖFFNUNGSZEITEN Montag – Sonntag:
12:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

NICHTRAUCHER RESTAURANT

KUVERT € 2,50

Informationen zu Veranstaltungen im Handwerk Restaurant finden Sie online unter handwerk-restaurant.at.

LOCAL URBAN STYLE

Die österreichische Küche ist weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Im Handwerk treffen Klassiker der österreichischen Küche auf ihre moderne Interpretation.

RINDERKRAFT SUPPE
Wärmende Suppe vom Rind mit dessen Fleisch und Suppengemüse mit Grießnockerl oder Frittaten als Einlage. **€ 6,80**

Die jährliche Hilfsaktion der Wiener Tafel: Sozial engagierte Gastronomen widmen eine Suppe auf ihrer Speisekarte der Wiener Tafel und führen für jede verkaufte Portion einen Euro Spende an Österreichs älteste Tafelorganisation ab! Mit einem Euro versorgt die Wiener Tafel bis zu 10 Armutsbetroffene mit Lebensmitteln.
www.suppemitsinn.at

KÜRBIS INGWER SUPPE
Muskat Kürbis und marinierter Ingwer sind die Basis dieser Suppe. Serviert wird die Suppe mit confiertem Kürbis und rosa gebratener Wachtelbrust. **€ 7,20**

KNUSPRIG GEBRATENES ZANDERFILET
Fangfrisch aus dem Waldviertel kommt der edle Speisefisch bei uns auf den Tisch. Begleitet wird der Zander mit pikant gewürzten Spitzkrautfleckerl und rotem Paprikaschaum. **€ 17,80**

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Wie von Generation zu Generation weitergegeben im Butterschmalz gebacken mit glacierten Petersilienkartoffeln, kalt gerührten Preiselbeeren, Zitrone und gemischtem Salat. **€ 23,50**

IM KRÄUTERFOND GEGARTER RINDERTAFELSPITZ
Mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Markknochen, dazu Schnittlauchsauce & Apfelkren **€ 22,00**

Wahlweise mit Consommé (Grießnockerl oder Frittaten, Wurzelgemüse und Schnittlauch) **€ 25,50**

„GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN" VON DER RINDER BEIRIED
Dieses Fleischstück besticht durch seine Saftigkeit und seinen würzigen Geschmack und wird mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, knusprigen Zwiebelringen und herzhafter Sauce perfekt ergänzt. **€ 21,00**

INTERNATIONAL FLAIR

Leichte Gerichte von asiatisch inspiriert bis zu mediterran. Hier finden Sie eine ausgewogene Auswahl an schmackhaften Gerichten. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie!

BEEF TARTARE
Das zarteste Stück vom Rind, fein gehackt und herzhaft mariniert. Kommt mit in Safran und Apfel-Balsamico eingelegtem Mini-Gemüse, Liebstöckel Avocadocreme, Wachtelspiegelei und Toastbrot. (Auf Wunsch auch zum selber marinieren.) **Vorspeise: € 12,80** **Hauptspeise: € 16,80**

GELBES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN
Luftige Schaumsuppe vom gelben Paprika an würzigem Chorizo-Paprika Crostini vom hausgemachtem Sauerteigbrot. **€ 5,90**

JAKOBSMUSCHEL
Gebratene Jakobsmuscheln an feiner Süßkartoffel Mousseline, knusprig gebratenem Prosciutto und Kräuter Öl. **€ 14,80**

TUNA TATAKI
Auf den Punkt gebratener Thunfisch begleitet von würziger Wasabi Crème Fraîche mit Dashi. Als fruchtige Komponente fügen wir noch Mango und Avocado hinzu. **€ 13,80**

PULLED BEEF AND PORK ROLLS
Über mehrere Stunden sanft gegartes Angusrind und österreichisches Wollschwein im knusprigen Teigblatt mit rotem Cole Slaw, Süßkartoffel Fries, Dips und Wildkräutersalat. **Vorspeise: € 10,80** **Hauptspeise: € 15,00**

GEBRATENES HEILBUTT FILET
Der aus dem Nordatlantik stammende weiße Heilbutt wird mit Cremespinat und einer samtigen Parmesan Emulsion serviert. Dazu ein confierter Dotter und fruchtiges Tomatenkompott. **€ 26,00**

TASTY BEEF BURGER 180 g
Hausgemachtes Burger Bun, Bacon, Thymian Dijon, Mayonnaise und Country Fries.

Ein hausgemachtes und knusprig getoastetes Burger Brötchen, 180 g saftig gebratenes Rindfleisch, knackiger Salat, Dijon Senf-Honig Mayonnaise, Bergkäse und krosser Bacon machen den Burger einzigartig! Mit klassischem Cole Slaw & Country Fries. **€ 16,80**

SIGNATURE DISHES

Unsere Signature Dishes tragen die unverkennbare Handschrift unseres Chef de Cuisine Christoph Stiglitz.

BURRATA & BUNTE TOMATEN
Die Burrata ähnelt dem Mozzarella und ist bereits seit der Mitte des 20. Jahrhunderts bekannt. Bei uns kommt sie als Ganzes in Begleitung von bunten Tomatenraritäten- und neapolitanischem Basilikum auf den Tisch. In Kräuternage gegarte Garnelen runden das Gericht ab. **€ 13,90**

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI ALL'UOVO MIT KIRSCH-TOMATEN RAGOUT
Die frisch gemachte Pasta wird in cremiger Kirschtomaten Sauce mit frischem Basilikum geschwenkt und mit geriebenem Parmigiano Reggiano serviert. **€ 14,90**

KÖNIGSKRABBE
Die Königskrabbe wird mit Avocado und Champignons in einer feinen Dijon Senf-Vinaigrette mariniert. Als erfrischende Komponente runden wir die Speise mit Basilikum Limetten Sorbet ab. **€ 14,50**

SAIBLINGS FILET
Das knusprig gebratene Filet vom edlen Süßwasserfisch wird von dreierlei Schwarzwurzel begleitet. Feine Creme, karamellisiert und knusprig gebacken. **€ 19,80**

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
gebettet auf knusprig gebratenen Kipfler Kartoffeln mit Artischocken und getrockneten Tomaten. Als Gemüsebeilage servieren wir ein fruchtig knackiges Ratatouille. **€ 23,20**

RINDER FILET STEAK 200 g
Das Rinderfilet stammt aus Österreich und wird mit roter Zwiebelmarmelade und Mark geflämmt. Als Garnitur reichen wir Parmigiana in Carrozza und Portwein Glace. **€ 32,00**

HOMEMADE SWEET FLAVOURS

Zum Abschluss servieren wir süße Köstlichkeiten aus der hauseigenen Patîsserie.

HAUSGEMACHTE HEIDELBEERKNÖDEL MIT HOLUNDERRÖSTER
Die luftigen Topfenknödel werden im süßen Haselnusskrokant gewälzt und in lauwarmen Holunderröster serviert. **€ 6,80**

PASSIONSFRUCHT LIMETTEN TARTE
Fruchtig cremige Tarte mit in Basilikum marinierten Himbeeren und hausgemachtem Kokos Sorbet. **€ 7,60**

CALLEBAUT SCHOKOLADE - MILCH - VANILLE
Unser Schokoküchlein mit flüssigem Kern servieren wir mit luftigem Milchschaum und hausgemachtem Bourbon Vanilleeis. **€ 8,20**

KAISERSCHMARREN
Dieser Dessertklassiker darf auch bei uns nicht fehlen. Die luftige Nachspeise wird frisch gebacken und benötigt 20 Minuten Zubereitungszeit. Dazu servieren wir hausgemachten Zwetschkenröster. **€ 7,20**

SÉLECTION DE FROMAGE
Eine ausgewogene Auswahl von würzig bis milden französischen Käsesorten. Dazu reichen wir hausgemachte Chutneys und hausgebackenes Apfel-Nuss-Brot. **€ 11,00**

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne zu den enthaltenen Allergenen in den angebotenen Speisen. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive Mwst.

Handwerk RESTAURANT

VON HAND ZUBEREITET ∽ MIT LIEBE GEMACHT ∽ TÄGLICH FRISCH

APERITIF

Kattus Cuvée No 1	0,1 l	€ 5,60
Kattus Cuvée rosé	0,1 l	€ 5,60
Aperol Spritz Veneziano		€ 6,50
Hugo secco		€ 6,50
Veilchen Spritz		€ 5,50
Lillet Cherry Blossom		€ 5,20
La vie en rose		€ 6,50

BIER

VOM FASS

Gösser Märzen, Radler, Bier der Saison	0,30 l	€ 3,90
	0,50 l	€ 4,70

AUS DER FLASCHE

Schladminger Schnee Weisse Bio	0,50 l	€ 4,90
Edelweiss Weißbier dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	€ 4,70

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER	0,30 l	€ 3,10
prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,80
WIENER HOCHQUELLWASSER	0,50 l	
von Rax und Schneeberg (Leitungswasser)		
Service Charge		€ 0,70
SODA*	0,25 l	€ 1,80
mit Zitrone, Himbeere oder Holunder	0,25 l	€ 2,00
FRUCHTSÄFTE		
Bio-Apfel naturtrüb, Bio-Orange, schwarze Johannisbeere, Mango, Marille, Pfirsich, Erdbeere, Tomate	0,20 l	€ 3,50
LIMONADEN		
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, Frucade, Almdudler	0,33 l	€ 3,50
Schartner Bombe Zitrone	0,25 l	€ 3,50
Hausgemachter Eistee*	0,50 l	€ 3,90
THOMAS HENRY		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger beer	0,20 l	€ 4,50
DR. FILLER		
Mandarine, Zuckerwatte, Cola-Fichte	0,20 l	€ 4,20
Fentimans Rosé Lemonade	0,125 l	€ 3,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,20
Verlängerter mit Milch	€ 3,50
Melange	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,60
Caffè Latte	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,50

TEE

AUS DEM HAUS RONNEFELDT

Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling Summer Gold, Sweet Berries, Green Dragon, Fruity Camomile, Refreshing Mint, Ayurveda Herb & Ginger € 3,80

Fresh Mint Tea € 4,20

SCHAUMWEINE

Champagne "Laurent Perrier"	Fl. 0,375 l	€ 49,00
Champagne "Laurent Perrier"	Fl. 0,75 l	€ 98,00
Bisol Prosecco Spumante DOCG Jeio	Fl. 0,75 l	€ 36,00
Kattus Cuvée Sophie, No 1, rosé	Fl. 0,75 l	€ 38,00

WEISSWEINE

RIESLING HANDWERK 2017
(Weingut Stargad, Krems/Stein, Kremstal, Niederösterreich) Duft nach Pfirsich und Marille, körperreich und komplex am Gaumen Fl. 0,75 l € 36,00
0,125 l € 5,80

RIESLING LOIBENBERG FEDERSPIEL 2017
(Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich) Steinobst-Aromen mit mineralischen Anklängen und lebendiger Säure Fl. 0,75 l € 30,00

GRÜNER VELTLINER HANDWERK 2017
(Weingut Stargad, Krems/Stein, Kremstal, Niederösterreich) Pfeffrige Würze, mineralisch, saftig, exotisch
Fl. 0,75 l € 34,00

GRÜNER VELTLINER 2017
(Weingut Loimer, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich) Aromen nach Wiesenkräutern, Pfeffer und reifem Apfel
Fl. 0,75 l € 30,00

GRÜNER VELTLINER DAC 2017
(Weingut Hindler, Schrattenthal, Weinviertel) Feines Fruchtspiel, grüne Äpfel, würzig pfeffrig
Fl. 0,75 l € 28,00
0,125 l € 4,60

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2017 BIO
(Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien) Helles grüngelb, in der Nase feine gelbe Frucht, ein Hauch von Grapefruit Fl. 0,75 l € 34,00

WELSCHRIESLING STEIRISCHE KLASSIK 2017
(Weingut Polz, Grassnitzberg, Südsteiermark) Helles grüngelb, Duft nach grünen Äpfeln, erfrischend
Fl. 0,75 l € 30,00

SAUVIGNON BLANC 2017
(Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel, Niederösterreich) Mittleres grüngelb, Anklänge von rotem Paprika und schwarzem Holunder Fl. 0,75 l € 29,00

GELBER MUSKATELLER 2017
(Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf, Wien) Lebendige Frucht, leichter Körper, dezente Säure
Fl. 0,75 l € 34,00

CHARDONNAY CLASSIC 2017
(Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien) Verspielte Zitrusaromen, schwarzer Johannisbeere, etwas Steinobst und eine feine Kräuternote in der Nase. Am Gaumen stoffig mit feiner Säurestruktur, rund, harmonisch und elegant. Fl. 0,75 l € 34,00

CUVÉE CHENIN BLANC – SAUVIGNON BLANC 2017
(Darling Cellars, Swartland) junger, frischer Weisswein mit Zitrusnoten und tropischen Früchten Fl. 0,75 l € 28,00

ROTGIPFLER SPÄTLESE 2015 – SÜSSWEIN
(Weingut Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion, Niederösterreich) Duft nach reifem Steinobst, Honig und tropischen Früchten mit Fruchtsüße am Gaumen
Fl. 0,75 l € 28,00

ROSÉ WEINE

SCHILCHER LANGEGG 2017
(Weingut Langmann, St. Stefan ob Stainz, Weststeiermark, Steiermark) Duft nach Rhabarber und Himbeere, Mango und Passionsfrucht am Gaumen, ausgewogenes Frucht-Säurespiel Fl. 0,75 l € 32,00
0,125 l € 5,50

TETUNA ROSÉ 2017
(Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee, Burgenland) Dunkle Beerennote, am Gaumen saftig, Anklänge von Herzkirschen und Cassis, sehr würzig und lang im Abgang Fl. 0,75 l € 29,00

ROTWEINE

WIENER TRILOGIE 2017 BIO
(Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien) Intensiver Duft nach Beerenfrüchten und zarter Zweigeltwürze, mit rundem Abgang von zarten Brombeernoten Fl. 0,75 l € 36,00

CUVÉE ALPHA 2016
(Weingut J. Heinrich, Tadten, Burgenland) Feinfruchtige Aromen nach Kirsche und Waldbeeren umhüllt von Kaffee und Schokolade, dezent würziges Röstaroma
Fl. 0,75 l € 29,00

ZWEIGELT DAC 2017
(Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland) Dunkles Rubingranat, harmonischer Duft nach Kirschen, samtig und weich im Abgang Fl. 0,75 l € 28,00
0,125 l € 4,80

BLAUFRÄNKISCH 2016
(Weingut Triebaumer, Rust, Neusiedlersee, Burgenland) Dunkles Purpur, gekochte Weichsel und Pfeffer in der Nase, Brombeeren und zarte Kräuterwürze am Gaumen
Fl. 0,75 l € 30,00

ST. LAURENT VOM HARTBERG 2015
(Weingut Schwertführer, Sooß bei Baden, Thermenregion, Niederösterreich) Dichte Farbstruktur, duftet nach Kräutern, saftig am Gaumen Fl. 0,75 l € 32,00

DAS PHANTOM 2014
(Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland) Kräftiger, trockener Cuvée der Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Blaufränkisch – der perfekte Steak Begleiter! Fl. 0,75 l € 58,00

CUVÉE HAIDEBODEN 2015
(Weingut Claus Preisinger, Gols, Mittelburgenland) Zart mineralische Nase mit feiner Kräuterwürze, unterlegtes dunkles Beerenkonfit, dezente Holzwürze, saftig am Gaumen Fl. 0,75 l € 44,00

CUVÉE CARNUNTUM 2017
(Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn, Carnuntum, Niederösterreich) Strahlendes Rubinrot, würzige Frucht in der Nase, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen
Fl. 0,75 l € 36,00
0,125 l € 5,60

CHOCOHOLIC PINOTAGE 2015
DARLING CELLARS, SWARTLAND
(Weingut Darling Cellars, Western Cape, South Africa) Der Pinotage ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsaut. Die zarte "Schokonote" kommt vom "Toasting" der Fassreifung und verleiht dem Wein das entsprechende Aroma. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch oder zu Pasta.
Fl. 0,75 l € 32,00

DIGESTIF

Pfau Obstler	2 cl	€ 5,30
Grappa del'Elba	2 cl	€ 3,30
Auerstaler Marille	2 cl	€ 3,80
Auerstaler Williamsbrand	2 cl	€ 3,80
Gänserndorfer Himbeerlikör	2 cl	€ 3,80
Gänserndorfer Haselnuss Schnaps	2 cl	€ 3,80

*Jugendgetränk Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne zu den enthaltenen Allergenen. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise inklusive Mwst. Stand: 12/2018