



Das Handwerk Restaurant im 7. Wiener Gemeindebezirk ist bekannt als ein Kleinod im Großstadtschungel mit charmantem Wiener Flair.

In unserer Küche wird nichts dem Zufall überlassen – jedes Gericht entsteht aus echter Handarbeit. Mit frischen, regionalen Zutaten und viel Liebe zum Detail.

Willkommen im Handwerk.

[handwerk_restaurant](#) [handwerk-restaurant.at](#)

DER AUFTAKT DES HAUSES - AMUSE BOUCHE & BROTKORB *Ofenfrisches Brot | hausgemachte Butter* € 5,00

VORSPEISEN - DER ERSTE HANDGRIFF

BEEF TATAR ^{A,C,D,G,M,F,O}	
<i>Dottercreme „Senfkaviar“ Piment d’ espelette französisches Baguette</i>	
120 g	18
160 g	21
KARAMELISIERTER KIMCHI ^{A,G,F,N,O}	15
<i>Stracciatella gerösteter Sesam Limette Babyspinat</i>	

LAUWARMER LINSENSALAT ^{A,G}	13
<i>Kaspressknödel Rote Rübe Koriander Karotte</i>	
TUNA-RÜBEN-TARTAR ^{A,F,M,N,O} VEGAN	16
<i>Rote Rübe Nori Dillmayo Blutorangen-Tahina Eis</i>	
WINTER IM HANDWERK ^{M,O}	16
<i>Vogerlsalat Maroni Physalis Fenchel Apfel-Vinaigrette</i>	

SUPPEN

TAFELSPITZ BOUILLON ^{A,C,G,L}	7
<i>Wurzelgemüse Tafelspitzwürfel Butterfrittaten oder Grießnockerl</i>	
PASTINAKENSCHAUMSUPPE ^{F,L,O} VEGAN	7
<i>Schnittlauch Öl Pickles Chips Püree</i>	
BÄRLAUCH CREME SUPPE ^{C,G,L,O}	7
<i>Stundenei Radieschen</i>	

Suppe mit Sinn

Wir spenden pro verkaufter Suppe 1 € für bedürftige Menschen an die Tafel Österreich.

HAUPTSPEISEN - MEISTERSTÜCKE DER WERKSTATT

UNSER MEISTERSTÜCK DAS HANDWERK WEIDEGANSL ^{G,H,L,O}	36
<i>Brust & Keule Erdäpfelknödel Bratapfel Majoranjus Apfelrotkraut oder Pflaumenrotkraut</i>	
GESCHMORTES RINDSBACKERL ^{A,F,L,M,O}	27
<i>Sellerie Apfel Graupen Kaminwurz</i>	
ALT WIENER TAFELSPITZ ^{A,C,G,L,O}	27
<i>Wurzelgemüse Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce Apfelkren Markknochenbutter</i>	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{A,C,G,M,O}	28
<i>vom Kalb Petersilienerdäpfel oder Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	
BACKHENDL IM NEST ^{A,C,M,O}	25
<i>Kürbiskernkruste Kernöl Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	
GANSL BURGER, GANS WAS ANDERES ^{A,C,G,N,M,L,O}	20
<i>Pulled Gansl Erdäpfel Bun Apfel-Rotkraut gegrillter Apfel Maroni-Bratapfel-Mayonnaise Vogerlsalat Hash Brown Fries</i>	

WIMBURGER 180g ^{A,C,G,M,F,O}	20
<i>Cheddar knuspriger Speck Babyspinat Portwein Zwiebeln Sriracha Cocktailsauce</i>	
POCHIERTE LACHSFORELLE ^{D,G,L,O}	27
<i>Erdäpfel Mousseline glasierter Wirsing Wurzelspeck</i>	
GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL ^{A,F,L,O} VEGAN	22
<i>Rotkrautjus Rote Linsencreme Schnittlauch-Zitronen- Mayonnaise</i>	
LINGUINE ^{A,G,H}	17
<i>Bärlauchpesto Pinienkerne getrocknete Tomaten Pecorino</i>	
BÄRLAUCH-RISOTTO ^{G,H,L,O}	17
<i>Amalfi Zitrone Haselnuss Stracciatella Bärlauchöl</i>	

HANDWERK KAISERSCHMARRN ^{A,C,G,O}	11
<i>Zwetschgenröster Apfelmus</i>	
TOPFENKNÖDEL ^{A,C,G,H}	14
<i>Medjool Datteln Tahina Pistazien griechisches Jo- ghurt Sauerkirschen Röster</i>	
HEISSE LIEBE ^{A,F,H,O} VEGAN	13
<i>Kokosbiskuit vegane Buttercreme Miso Vanilleeis Haselnuss Crumble heiße Himbeersauce</i>	
SEILER’S GATSCH ^{A,C,G}	9
<i>nach dem Originalrezept von Chef Patissier Klaus Seiler Biskuit Himbeeren Heidelbeeren Vanillepudding süßes Schlagobers</i>	

Jazz Bruuch

Beim Jazzbrunch im Handwerk Restaurant kommen sowohl einge- fleischte Jazz-, wie auch Soul-, Rhythm & Blues und Boogie Fans auf ihre Kosten. Durch die verschiedenen Genres ist für jeden die richtige Musik dabei. Zu hören sind Interpretationen im Stil der großen Klassiker und herausragende Eigenkompositionen.

Ein Sonntag für Feinschmecker und Musik Liebhaber aller Couleur. Lassen Sie sich von der Musik inspirieren und unserem kulinari- schen Angebot verwöhnen!

BEILAGEN

POMMES FRITES	5
KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{M,O}	5
KETCHUP	1
MAYONNAISE ^{C,M}	1
PREISELBEEREN	2

MONTAGS SPECIAL MONTAGS SPECIAL MONTAGS SPECIAL

KALBSSCHNITZERL
MIT PETERSILERDÄPFELN
€20

SODA | LIMONADEN

Flüssiges Handwerk

DIE SCHÄRFERE HAND

0,50 l

7

Ingwer Beer | Soda | Limette | Minze

DAS SCHÖNE WERK

0,50l

7

Bitter Lemon | Holundersirup | Zitrone | Minze | Soda

VÖSLAUER

0,33 l

3,50

prickelnd | still

0,75 l

6

SODA*

0,25 l

3

Zitrone | Himbeere | Holunder

0,50 l

4

COCA COLA

0,33 l

4,50

Classic | Zero

SPRITE, FANTA

0,33 l

4,50

ALMDUDLER

RAUCH EISTEE

0,33 l

4,50

Zitrone | Granatapfel

THOMAS HENRY

0,20 l

5

Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale | Ginger Beer

SÄFTE

Pur oder gespritzt

OBSTHOF ALTENRIEDERER

WEINGARTEN-PFIRSICH

APFEL NATURTRÜB

APFEL-KAROTTE

BIRNE NATURTRÜB

MARILLE NATURTRÜB

0,25 l

5

0,50 l

7

Von fleißigen Bienen, grünen Wiesen und alten Bäumen

Wine Battle

Wenn Schwergewichte der Kulinarik und edle Reben gegeneinander antreten, dann natürlich beim Wine Battle im Restaurant Handwerk. Beim Battle, der sich über vier Runden erstreckt, werden während des fulminanten 4-Gang-Dinners, zwei Gerichte, sowie zwei Weine pro Gang serviert und Sie entscheiden über den Gesamtsieger.



APERITIV - HANDWERK IM GLAS

APEROL VENEZIANO

0,25 l

8

Prosecco | Soda | Aperol | Olive | Orange

CLASSIC HUGO

0,25 l

8

Prosecco | Soda | Holunder | Limette | Minze

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

0,25 l

7

Prosecco | Soda | Pink Grapefruit | Minze

LIMONCELLO SPRITZ

0,25 l

8

Prosecco | Limoncello | Soda | Minze | Zitrone

LILLET SPRITZ

0,25 l

8

Lillet blanc | Holunder | Soda

WEISSER SPRITZER

0,25 l

6

Weißwein | Soda

SEKT | CHAMPAGNER

PERLENSPIEL

0,10l

7,50

Weingut Kolkmann

Fels am Wagram, Niederösterreich

0,75l

44

SHIKIMIKI BRUT ROSÉ

0,75 l

49

Pia Strehn, Burgenland

CUVÉE EXTRA BRUT

0,75 l

135

Jean Vesselle, Champagne

BLANC DE BLANCS

0,75 l

180

AR Lenoble, Champagne

BIER KULTUR

VOM FASS

REININGHAUS

0,33 l

5

Jahrgangspils, Kärnten

0,50 l

7

KALTENHAUSEN

0,33 l

5

Kellerbier, Salzburg

0,50 l

7

AUS DER FLASCHE

BIO WEIZEN

0,50 l

6

Schladminger, Steiermark

BIO ZWICKL

0,50 l

6

Schladminger, Steiermark

NATURRADLER

0,33 l

5,50

Gösser, Steiermark

NATURGOLD ALKOHOLFREI

0,33 l

5

Gösser, Steiermark

JULIUS MEINL SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO

3

DOPPELTER ESPRESSO

5

VERLÄNGERTER MIT MILCH

4

MELANGE

4

WEIN

Von wilden Sträuchern,
kargen Böden und Gestein

WEISS(E) LIEBE

SCHEUREBE - VULKANLAND

0,125 l

6

Weingut Josef Scharl,

St. Anna am Aigen, Steiermark

0,75 l

35

ZWEIGELT GLEICHGEPRESST

0,125 l

7

Weingut Johann Topf,

Strassertal, Niederösterreich.

0,75 l

40

KALK & SCHIEFER BIO

0,125 l

7

Weingut Anita & Hans Nittnaus,

Gols, Burgenland

0,75 l

40

GAVI DI GAVI - LUGARARA

0,125 l

7

Weingut La Giustiniana

Piemont, Italien

0,75 l

40

GRÜNER VELTLINER FRUCHTSPIEL

0,125l

7

Weingut Kolkmann

Fels am Wagram, Niederösterreich

0,75l

40

ROSÉ

ROSÉ HALLIGALLI

0,125 l

8

Weingut Johanna Markowitsch

Göttlesbrunn, Niederösterreich

0,75 l

46

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

0,125 l

9

Ultimate Provence

Provence, Frankreich

0,75 l

52

ROSÉ FRUCHTSPIEL

0,125l

7

Weingut Kolkmann

Fels am Wagram, Niederösterreich

0,75l

40

ROT(E) LEIDENSCHAFT

CUVÉE LUST & LEBEN

0,125 l

8

Weingut Paul Achs

Gols, Burgenland

0,75 l

46

ZW BIENENFRESSER RESERVE

0,125 l

7

Weingut Pitnauer

Carnuntum, Niederösterreich

0,75 l

40

LARÁN LARÁN D.O.

0,125 l

9

12 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Bodegas Vizcarra

Ribera del Duero, Spanien

0,75 l

52

CAPPUCCINO

4,50

CAFFÈ LATTE

5

HEISSE SCHOKOLADE

5

TEEKANNE VON RONNEFELDT

5

Verschiedene Sorten