Vorspeisen

BBQ - JACKFRUCHT € 13,40
Süßkartoffeln | Fenchel Kim Chi

TARTAR VOM SAIBLING € 18,90
Papaya | geröstete Erdnüsse | Lauch | Chili

BURRATA STRACCIATELLA € 11,20
Trüffelhonig | Feige | Alter Balsamico

RINDER TAGLIATA € 18,80
Senfkraut | Thymian Honig Senf Mayonnaise

BEEF TARTAR
140 GRAMM € 14,80
200 GRAMM € 20,90

Quitten Senf | Kapern | Ei | Toast

CAESAR BY HANDWERK € 12,50
Paradeiser | gehobelter Grana | Anchovis

SALAT VON DER WIESE € 11,20
Sauerampfer | Honig | Birnenessig | Nuss'n

PIMP MY SIDE

Maishendl	160g	€ 8,80
Saure Grammeln		€ 3,80
Ochsenfetz'n	100g	€ 9,90
Veganer Feta	100g	€ 5,50

Suppen

TAFELSPITZ BOUILLION € 4,80
Frittaten oder Grießnockerl

SPARGELSUPPE € 5,60
mit Croûtons

GEEISTE GEMÜSE-KALTSCHALE € 5,90
mit Olivenöleis

COUVERT 2,70
* ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN
Über Allergene in unseren Gerichten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

Hauptspeise

RIB EYE 250 GRAMM € 23,90
geschmolzene Paradeiser
Pimientos de Padron

FILET VOM SALONBEEF 180 GRAMM € 29,70
geschmolzene Paradeiser | Pimientos de Padron

Unsere Steaks kommen ausschließlich vom „Salon Beef", die junge, sonnenverwöhnte Kalbin aus dem Innviertel, im schönen Oberösterreich.

SAUCEN

Trüffelmayonnaise	€ 2,90
Sauce Bernaise	€ 2,90
Steakbutter (Café de Paris)	€ 2,90

FORELLE BÄCKERIN € 23,50
Kohlrabi | kl. Salat von der Wiese

MOLLIGE HENNE € 19,50
gefülltes Maishendl | Kräutersemmelfülle
glasiertes Gmias

HANDGEZOGENE BANDNUDELN € 18,20
Kräutersaitlinge | Tiroler Trüffel Kas

WIENER SCHNITZEL € 18,20
Original vom Kalb

AM BESTEN SCHMECKTS MIT

Petersilerdäpfel	€ 3,90
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	€ 4,20
Wild-Preiselbeeren	€ 1,20
Mayonnaise oder Ketchup	€ 1,50

WIENERTAFELSPITZ € 19,90
Cremespinat | Erdäpfelschmarrn
Schnittlauchsauce | Apfelkren

Beilagen

Pommes Frites im Stanitzel	€ 4,20
Süßkartoffel Pommes im Stanitzel	€ 5,20
Kl. Salat von der Wiese	€ 6,40
Brot Gulasch	€ 5,00
Pimientos de Padron	€ 4,80

Spargel-Kostbarkeiten

GEKOCHTER SPARGEL € 18,60
Kräutererdäpfel | Sauce Hollandaise

ADD-ON's

Schönbrunner Schinken	€ 3,20
Lachsforelle	€ 10,50

SPARGEL CORDON BLEU € 14,00
Sauce Remoulade | Kräuter vom Garten

Burger & Fries

WIMBURGER € 15,90

Selbstgemachter Brioche Sesam Bun
180g Rindfleisch Patty aus Österreich
Knackiger Blattsalat, Tomaten Raritäten
Karamellisierte Zwiebel, Cheddar,
Gruyère Käse, Thymian-Honig-Senf Sauce
Senfgurke, Cole Slaw und Pommes

Dessert

EISKAFFEE 2.0 € 7,20
Müch Schaum | Tia Maria | Brösel

BUTTERWEICHE TARTE VON DER VALHRONA € 10,80
Sauerkirschen | Eierlikör

KAISERSCHMARRN € 9,80
hausgemachter Zwetschkenröster

MARINIERTE BEEREN € 9,60
Rhabarber | Sauerrahm | Brösel

Öffnungszeiten: Mo-So. 6:30 – 22:00

Handwerk
RESTAURANT

Kitchen: Kitch'ig

Das Handwerk Restaurant im 7. Wiener Gemeindebezirk, gastronomisch gesehen im “Bauch von Wien“, ist bekannt als ein Kleinod im Großstadtdschungel mit charmantem Wiener Flair und sympathisch frischer und raffinierter Küche.

Soda / Limonaden

VÖSLAUER prickelnd oder still	0,20 l 0,75 l	€ 2,80 € 4,50
SODA* Zitrone | Himbeere | Holunder	0,25 l 	€ 1,70 € 1,80
SODA* Zitrone | Himbeere | Holunder	0,50 l 	€ 3,20 € 3,40
COCA-COLA Cola | Zero | Light	0,33 l	€ 3,80
FANTA | SPRITE	0,33 l	€ 3,80
ALMDUDLER	0,33 l	€ 3,80
RAUCH EISTEE Zitrone | Pfirsich	0,33 l	€ 3,80
THOMAS HENRY Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale	0,33 l	€ 3,80

Säfte

Von fleißigen Bienen, grünen Wiesen und alten Bäumen

OBSTHOF ALTENRIEDER

WEINGARTEN-PFIRSICH	0,25 l	€ 4,60
APFELSAFT TRÜB	0,25 l	€ 4,60
APFEL-KAROTTE	0,25 l	€ 4,60
BIRNENSAFT	0,25 l	€ 4,60

Heißgetränke

ESPRESSO	€ 2,60
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,60
VERLÄNGERTER mit Milch	€ 3,80
MELANGE	€ 3,90
CAPPUCCINO	€ 4,20
CAFFÈ LATTE	€ 4,40
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,40

Aperitif

APEROL SPRITZ	€ 4,90
HUGO SECCO	€ 4,90
BELLINI	€ 5,20
PORTO TONIC	€ 6,50

Bier

VOM FASS

	0,30 l 0,50 l	€ 3,90 € 4,90
Reinighaus Jahrgangspils Kaltenhauser Kellerbier		

AUS DER FLASCHE

Schladminger Weiße Bio	0,50 l	€ 4,50
Edelweiss dunkel Weißbier	0,50 l	€ 4,50
Edelweiss alkoholfrei, Dunkel	0,50 l	€ 4,50
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80

Cava & Champagner

Villa Conchi, Cava **Xarello, Macabeo, Parellada, Chardonnay**	0,1 l	€ 6,40
Champagner vom Ost-Steirischen Apfel	0,1 l	€ 7,20
Carte d'or Brut Drappier	0,1 l	€ 7,80
Champagner Lenoble **Blanc de Blancs Grand Cru**	Fl. 0,75 l	€ 180,00
Champagner Lenoble **Cuvée Intense Brut**	Fl. 0,75 l	€ 140,00
Champagner Jean Veselle	Fl. 0,75 l	€ 130,00
Champagner Ruinart	Fl. 0,75 l	€ 150,00

*Jugendgetränk

Wein

Von wilden Sträuchern, kargen Böden und Gestein

SCHEUREBE - VULKANLAND 2020 Weingut Josef Scharl, St. Anna, Steiermark	0,125 l	€ 5,50
ROTER VETLINER STEINBERG 2020 Weingut Josef Fritz, Wagram, NÖ	0,125 l	€ 6,70
GAVI DI GAVI - LUGARARA 2020 Weingut La Giustiniana Piemonte, Italien	0,125 l	€ 6,50
SAUVIGNON BLANC KREUZ & QUER Weingut Peter Skoff Kranachberg, Steiermark	0,125 l	€ 6,40
MUSCADET SÈVRE ET MAINE Weingut Chateau du Cléray Loire, Frankreich	0,125 l	€ 7,40
CÔTES DE PROVENCE 2020 Ultimate Provence Provence, Frankreich	0,125 l Fl. 0,75 l	€ 8,80 € 48,00
SHIKIMIKI BRUT Weingut Pia Strehn Deutschkreuz, Burgenland	0,100 l Fl. 0,75 l	€ 6,90 € 44,00
LUST & LEBEN RIED GOLS 2020 Weingut Paul Achs Gols, Burgenland	0,125 l	€ 6,50
BIENENFRESSER RESERVE 2018 Weingut Pitnauer Carnuntum, NÖ	0,125 l	€ 6,90
CORIMBO D.O. 2016 **14 MESES EN BARRICA DE ROBLE** Bodegas La Horra RIbera del Duero, Spanien	0,125 l	€ 7,90
BORDEAUX RESERVE 2014 Chateau Bonnet, Bordeaux, France	Fl. 0,75 l	€ 79,00
RICASOLI ROSSO 2016 Weingut Barone Ricasoli Toscana, Italien	Fl. 0,75 l	€ 59,00
ROTGIPFLER SPÄTLESE 2015 Weingut Biegler Gumpoldskirchen, NÖ	0,1 l	€ 4,50
MERLOT SPÄTLESE 2020 Weingut Tschida, Illmitz, Burgenland	0,1 l	€ 3,90