

## GETRÄNKE

### APERITIF

Hochriegel Cuvée Sophie	0,1 l € 4,90
Hochriegel Rosé Brut	0,1 l € 4,90
Aperol Spritz	€ 4,90
Hugo secco	€ 4,90
Veilchen Spritz <i>Violet Spritz</i>	€ 4,10
Bellini	€ 5,20
Porto Tonic	€ 6,50

### BIER

<b>VOM FASS</b>	0,30 l € 3,60
Gösser Märzen, Radler Bier der Saison	
<b>AUS DER FLASCHE</b>	0,50 l € 4,50
Schladminger Schnee Weiße Bio	
Edelweiss Weißbier dunkel oder alkoholfrei	0,50 l € 4,50
Gösser Naturgold	0,33 l € 3,80

### HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,30
Verlängerter mit Milch	€ 3,50
Melange	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Caffè Latte	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,90

### ALKOHOLFREI

<b>MINERALWASSER</b>	0,30 l € 2,80
prickelnd oder still	0,75 l € 5,20
<b>WIENER HOCHQUELLWASSER</b>	0,50 l € 0,50
von Rax und Schneeberg (Leitungswasser)	
<b>SODA *)</b>	0,25 l € 1,70
mit Zitrone, Himbeere oder Holunder	€ 1,80
<b>SODA *)</b>	0,50 l € 3,20
mit Zitrone, Himbeere oder Holunder	€ 3,40
<b>FRUCHTSÄFTE</b>	0,20 l € 3,30
Bio-Apfel naturtrüb, Bio-Orange, schwarze Johannisbeere, Mango, Marille, Pfirsich, Erdbeere, Tomate	
<b>LIMONADEN</b>	0,33 l € 3,40
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, Fanta, Almdudler, Sprite	
Rauch Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l € 3,40
<b>THOMAS HENRY</b>	0,20 l € 4,70
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale,	
<b>DR. FILLER</b>	0,20 l € 4,50
Mandarine, Zuckerwatte, Cola-Fichte	

### TEE

<b>AUS DEM HAUS RONNEFELDT</b>	€ 3,50
Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling Summer Gold, Sweet Berries, Green Dragon, Camomile, Refreshing Mint, Ayurveda Herb & Ginger	



# SPEISEKARTE

VON HAND ZUBEREITET  MIT LIEBE GEMACHT  TÄGLICH FRISCH

Hier wird täglich  
von 12:00 bis 22:00 Uhr  
frisch gekocht!

## SPEISEN

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!

### VORSPEISEN

**BEEF TARTARE**  
als Vorspeise € 12,80  
als Hauptspeise € 15,80  
Das zarteste Stück vom Rind, fein gehackt und herzhaft mariniert. Kommt mit in Safran und Apfel- Balsamico eingelegtem Mini-Gemüse, Liebstöckel-Avocadocrème, Wachtelspiegelei und Briochebrot.

**GAZPACHO**  
Gemüserelish, Croûtons, Olivenöleis € 7,80

**BÜFFELMOZZARELLA**  
Cremiger Büffelmozzarella in Begleitung von bunten Tomatenraritäten, gegrilltem Gemüsesalat und karamellisierte Feige € 8,90

**CARPACCIO DI MANZO**  
Das auf einen Spiegel von Basilikum-Pesto marinierte, hauchdünn geschnittene Rindfleisch wird mit Trüffel Creme Fraiche nappiert, mit Rucola garniert und mit Parmesan Spänen bestreut. On Top in Tempura gebackene Garnelen € 16,90

**RUCOLA TOMATEN SALAT**  
Würziger Rucola Salat mit Tomaten Raritäten mariniert mit Balsamico Kernöl Vinaigrette, garniert mit Parmesan Spänen und Brotchips € 5,20

**GEMISCHTER SALAT TELLER**  
unsere bunte erfrischender Salat Komposition aus marinierten Saisonalen Salaten und Blattsalaten € 4,20

**GEKOCHTER MARCHFELDER SPARGEL**  
mit heurigen Petersilienkartoffeln € 13,60  
gekochtem Beinschinken € 11,60  
Sauce Hollandaise € 11,60  
Bröselbutter, frische Kräuter, gehacktes Ei € 11,60  
Spargel als Beilagen Portion € 6,20

### SUPPEN

**MARCHFELDER SPARGELSCHAUMSUPPE**  
mit Kräuter Croûtons € 4,80

**RINDERKRAFT SUPPE**  
Kräftige Suppe vom Rind mit dessen Fleisch und Suppengemüse mit Grießnockerl, Frittaten oder Fleischstrudel als Einlage € 5,80

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.



### ZWISCHENGERICHTE

**TUNA TATAKI**  
gebratener Tunfisch mit würziger Wasabi creme Fraiche. 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 knusprigem Teigblatt mit rotem Cole Slow, Süßkartoffel Fries, Dips und Wildkräutersalat  
als Vorspeise € 10,80  
als Hauptspeise € 15,00

**WIENER RAHMBEUSCHEL VOM MILCHKALB**  
Ein Wiener Klassiker im neuen Stil serviert mit Semmel-Liebstöckel Soufflé € 9,80

**TORTELLINI DI TARTUFO**  
Hausgemachte Trüffeltortellini in Riesling Velouté mit grünem Kräuteröl und gezupfter Brunnenkresse € 11,20

## SPEISEN

### HAUPTSPEISEN

**ZANDER FILET**  
Das knusprig gebratene Zander Filet vom edlen Süßwasserfisch servieren wir mit mediterranem Kartoffel-Gemüse Gröstl, eingelegten Zwiebeln und Tomatenmayonnaise € 18,50

**HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI**  
Die al dente gekochte Hartweizenpasta wird in Basilikum Pesto geschwenkt und mit gegrillten Brokkoli, gerösteten Pignolien und frisch geriebenen Parmigiano Reggiano serviert € 11,90

**ZWEIERLEI VOM WEIDELAMM**  
Geschmorte Keule und gebackenes Rack mit Erbsenmelange und geschmorten Süßkartoffeln € 22,80

**RINDER FILET STEAK 250GR.**  
Das schön marmorierte österreichische Rinderfilet vom Weide Ochsen wird mit Pommes Macaire, Café de Paris Butter und gegrilltem Gemüse arrangiert. € 31,00

### REGIONALE SPEZIALITÄTEN

**KNUSPRIG GEBRATENES LACHSFORELLENFILET**  
Fangfrisch aus dem Waldviertel kommt der edle Speisefisch bei uns auf den Tisch. Begleitet wird die Lachsforelle von Spargelrisotto und Citrus-Hollandaise. € 20,50

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB**  
Wie von Generation zu Generation weitergegeben im Butterschmalz gebacken mit glasierten Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone. € 21,50

**GEBACKENES WIMBERGER SCHNITZ'L**  
Mit glasierten Petersilienkartoffeln, kalt gerührten Preiselbeeren und Zitrone. € 15,80

**KALBSRAHMGULASCH MIT BUTTER NOCKERL**  
Ein alter Klassiker aus der Wiener Küche, der aus zartem Kalbsfleisch zubereitet wird. Als Beilage servieren wir Butter Nockerl. € 15,80

**IM KRÄUTERFOND GEGARTER RINDERTAFELSPITZ**  
Der Tafelspitz ist ein Gericht der Wiener Küche, dessen Bezeichnung bayerisch-österreichische Wurzeln hat. Wir servieren ihn mit seinen klassischen Beilagen Markknochen mit Schwarzbrotstreifen, Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren € 19,90

**WIENER ZWIEBELROSTBRATEN**  
mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, knusprigen Zwiebelringen und herzhafter Sauce perfekt ergänzt. € 21,00

**KALBSBUTTERSCHNITZEL**  
mit Topinambur, Rahmsauce und Zuckererbsen € 15,20

### DESSERT

**SCHWARZWÄLDERKIRSCH TÖRTCHEN**  
Weichselragout € 5,80

**MARILLENOPFENKNÖDEL**  
mit dessen Röster € 5,80

**KAISERSCHMARR'N**  
Dieser Dessertklassiker darf auch bei uns nicht fehlen. Diese luftige Nachspeise wird frisch gebacken. Dazu servieren wir hausgemachten Zwetschenröster. € 9,80

**CARAMEL PANNA COTTA**  
Waldbeeren Sorbet € 5,80

### BURGER

**WIMBURGER**  
Selbstgemachter Brioche Sesam Bun  
180g Rindfleisch Pattie aus Österreich  
Knackiger Blattsalat  
Tomaten Raritäten  
Karamellierte Zwiebel  
Cheddar + Gruyère Käse  
Thymian-Honig-Senf Sauce  
Senf gurke + Cole Slaw  
Hand cut fries € 15,80

**VEGGIE BURGER**  
Selbstgemachter Brioche Sesam Bun  
Knusprige Gemüse Mais Laibchen  
Knackiger Blattsalat  
Tomaten Raritäten  
Thymian-Honig-Senf Senf gurke + Cole Slaw  
Hand cut fries € 13,80

**EXTRAS**  
doppelte Portion Rindfleisch € 4,20  
Bacon € 1,80  
Blauschimmelkäse € 1,30  
gegrillte Kräuter Champignons € 1,20  
Trüffelmayonnaise € 1,80