

Aufatmen für Gansl-Fans: Handwerk Restaurant verlängert Saison bis 6. Jänner 2024

Wien, 5. Dezember 2023 Eingeschworene Gansl-Fans können aufatmen: Im Handwerk Restaurant gibt es das umfangreiche Gansl-Angebot noch bis zum 6. Jänner 2024. Nicht nur die internationalen Hotelgäste, sondern auch Wiener Gourmets schätzen das besonders knusprige Gansl, das Küchenchef Deniz Neverov liebevoll nach dem Originalrezept seiner Oma zubereitet - inklusive Geheimtipp für ein extra knuspriges Ergebnis:

„GANS viel Liebe ist die Hauptsache. Dazu gehört, dass das Gansl während der 3-4 stündigen Garzeit bei nicht zu hoher Temperatur regelmässig mit Saft begossen wird. Mein Trick für eine besonders knusprige Haut ist, das Gansl vorher mit kochendem Wasser zu übergießen“ verrät er. Als Füllung kommen Orangen, Äpfel und Zwiebeln in das Gansl, die Innereien verwendet das Küchenteam für das Safterl, die Gansl-Suppe oder die Leber-Vorspeise.

Als Beilage serviert das Handwerk Restaurant samtige Erdäpfelknödel, fruchtiges Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, herrlich buttrige Bröseln und intensiven Ganslsafterl. Ein neu kreierter Bratapfel mit Mozartkugel-Nussfüllung toppt das köstliche Gansl-Arrangement. Ganz im Sinne des No-Waste-Konzeptes verarbeitet das Küchenteam auch die Innereien des Gansl. Sie verleihen kreativen Köstlichkeiten wie cremiger Gansl-Einmachsuppe oder gebratener Gänseleber mit Sauerkirsche und Rosmarin-Crumble den typischen Geschmack. Für Pasta-Fans wurden die Tagliolini mit Ganslragout und Parmesan kreiert, während vegan oder vegetarisch essende Begleitungen von Gansl-Fans auf der Karte innovative fleischlose Gerichte wie die „7. Neubau Panzanella“ oder „Georgische Melanzani“ finden.

Passend zum Gansl empfiehlt das Service-Team gerne einen Wein aus Österreich wie zum Beispiel die Cuvée Lust & Leben Ried Gols vom Weingut Paul Achs im Burgenland.

Wer das traditionelle Ganslessen in den eigenen vier Wänden zelebrieren möchte, wählt unter dem Motto „Franz bringt die Gans“ aus der saisonalen Ganslkarte aus, holt diese zum gewünschten Zeitpunkt ab oder lässt optional liefern.

Das **Handwerk-Gansl** mit Erdäpfelknödel, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, Butterbrösel und Ganslsafterl kostet 29,50 Euro. **GANS Spezial:** Eine ganze Gans im Ofen knusprig gebraten und mit Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, Erdäpfelknödel, Bröselbutter und Ganslsafterl für 4 Personen kostet 112,50 Euro. Wahlweise im Restaurant oder to go.

Vorbestellung und Reservierung ab sofort telefonisch: +43/1/521 65-840 oder online: handwerk-restaurant.at. To go-Bestellungen bitte mind. 24 Stunden vorher aufgeben.

Gansl-Öffnungszeiten: 17.00-23.00 Uhr Küche bis 22.00 Uhr
Restaurantgäste parken kostenlos in der Hotel-Tiefgarage.

Über das Handwerk Restaurant

Die traditionsreiche Restaurant des ARCOTEL Wimberger im 7. Wiener Gemeindebezirk serviert eine moderne, mediterran inspirierte Küche und österreichische Klassiker. Gastronomisch gesehen im "Bauch von Wien" gelegen, ist es mit seiner gemütlichen Einrichtung und dem schattigen Sommergarten bekannt als Oase im Großstadtdschungel. Hier trifft charmantes Wiener Flair auf ein junges Küchenteam, das sich mit frischen, selbst kreierten Gerichten, die immer einen besonderen Twist haben, positioniert. Zum Angebot

gehören erfolgreiche Eventreihen wie die Wein Battle und der Jazzbrunch mit erlesener Livemusik sowie der legendäre Heringsschmaus.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe mit Sitz in Wien positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto "Das MEHR Hotel" in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeiter*innen. Zuletzt wurde das ARCOTEL Hafencity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 680 Mitarbeiter*innen.

Pressekontakt: Gesa Noormann, E-Mail: presse@arcotel.com, M +49 171 6944868