



## **Handwerk Restaurant Wien: Heringsschmaus de Luxe, Wine Battle und Jazzbrunch Neues Küchenteam präsentiert kulinarische Events gegen den Winterblues**

Wien, 29. Januar 2024 Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, geht nichts über kulinarische Events, die den Winterblues mit Genuss und Unterhaltung schnell und wirkungsvoll vertreiben. Im 7. Wiener Bezirk genießen Gäste im Rahmen der inzwischen legendären Highlights wie dem Heringsschmaus, der Wine Battle und dem Jazzbrunch frische Spezialitäten aus der Handwerk-Küche, Live-Musik und beste Unterhaltung.

### **Heringsschmaus de Luxe: Austern, Champagner und ein Fischbuffet der Superlative**

Seit 1902 ist der Heringsschmaus DER Aschermittwochs-Fixtermin für Wienerinnen und Wiener. Zu den legendärsten Adressen gehört das Handwerk Restaurant, das am **14. Februar 2024 um 18.30 Uhr** zu einem luxuriösen Fisch-Event einlädt. Gestartet wird im lauschigen Gastgarten mit Fines de Claire, Belon & Gillardeau-Austern und Champagner zu Flying Canapés, stilvoll untermalt mit Chansons von Belle Affaire. Weiter geht es mit einem Fischbuffet der Superlative: Von traditionellen Heringssalaten, Lachstartar, Bouillabaisse und Hummerbisque bis hin zu Wolfsbarsch in der Salzkruste und Seeteufel-Saltimbocca bleiben keine (Fisch-)Wünsche offen. Den krönenden Abschluss bildet ein opulentes Büffet mit Desserts aus der hauseigenen Pâtisserie und einem Schokobrunnen mit frischem Obst (EUR 95,- pro Person exkl. Getränke)

Während der anschließenden **FISCHTAGE by Handwerk** verwöhnt das Küchenteam vom 14. - 20. Februar 2024 mit Spezialitäten wie Thunfisch-Tatar mit Ponzu und Limette, Carpaccio vom Oktopus, klassischer Bouillabaisse, Kaisergranat vom Grill, ganzer Goldbrasse mit Babyblattspinat oder Adlerfisch mit Paprika und Melanzani (EUR 14-32). [www.heringsschmaus.at](http://www.heringsschmaus.at)

### **WINE BATTLE: Raffiniertes Wine-Food-Pairing und voten wie die Profis**

Die innovative Gourmet-Eventreihe **WINE BATTLE** bekommt in dieser Saison Verstärkung durch Radio-Legende **Mat Schuh**. Langweilig wird es mit dem notorisch neugierigen und erfrischend direkten Entertainer garantiert nicht. Er moderiert die raffinierten Food - Pairings zu jeweils zwei ausgesuchten Weinen, die von den beiden Sommeliers Josef Maria Schuster und Günther Wagner versiert vorgestellt werden. Das Essen kommt in Form eines fulminanten, auf das jeweilige Wine Battle-Thema abgestimmten 4-Gänge-Menüs aus der Handwerk-Küche. Die Gäste erleben nicht nur kulinarische Hochgenüsse, sondern vergeben wie professionelle Blind-Tester:innen interaktiv Punkte und entscheiden über Runden- und Gesamtsieger. Ganz nebenbei vermitteln die Sommeliers Angeber-Weinwissen und eröffnen Einblicke in die Sensorik.

Beim nächsten Termin am 21. Februar treten unter dem Motto „**Sparkling together**“ österreichische Top-Winzer-Schaumweine gegen Sparklings aus Italien, Frankreich und Spanien an. Weitere Termine sind „**Burgenland vs. Bordeaux**“ am 6. März, **Grüner Veltliner** gegen andere internationale autochthone Rebsorten am 3. April, **Naturweine** am 15. Mai und **Urlaubsweine aus dem Süden** am 5. Juni. Die WINEBATTLE kostet 79 Euro inkl. Apéritif, 4-Gang-Menü und moderierter Weinbegleitung (2 Weine pro Gang). Gäste parken gratis in der Hotelgarage. Karten sind online unter [www.winebattle.at](http://www.winebattle.at) erhältlich.

### **JAZZBRUNCH: Swingender Sonntag für Musikfans und Gourmets**

Jeden **Sonntag von 12-15 Uhr** verwandelt sich das Handwerk Restaurant in einen heißen Musik-Club, und das nicht nur für eingefleischte Jazzfans. Beim Jazzbrunch im Handwerk Restaurant kommen auch **Soul, Rhythm & Blues und Boogie-Fans** auf ihre Kosten, und selbst ein Chanson-Trio ist dabei. Zu hören sind Interpretationen im Stil der großen Klassiker und

herausragende Eigenkompositionen - immer live, immer handgemacht und von Hoteldirektor Joachim Zeismann persönlich ausgesucht. Dazu können sich Gäste an einem reichhaltigen Buffet mit frischen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts vom engagierten Handwerk-Küchenteam bedienen. (EUR 59 p.P. inkl. 1 Glas Sekt, Sunday Jazzbrunch mit frisch zubereiteten Gerichten vom Buffet und gratis parken in der Hotelgarage). Infos und Buchung: [www.handwerk-restaurant.at/de/events/jazzbrunch/](http://www.handwerk-restaurant.at/de/events/jazzbrunch/)

### *Über das Handwerk Restaurant*

Im 7. Wiener Gemeindebezirk und somit gastronomisch im "Bauch von Wien" gelegen, gilt das Handwerk Restaurant mit seiner gemütlichen Einrichtung und dem schattigen Sommergarten als Oase im Großstadtdschungel. Dem Spirit des Viertels entsprechend stehen neben einem untadelig gebratenen Bio-Wiener Schnitzel oder herzhaftem Bio-Tatar auch vegane Gerichte wie Linguine mit Fenchel, Estragon und Safran oder Sellerie mit Buchweizen, Zwiebel und Brunnenkresse auf der Karte. Eine Auswahl erlesener österreichischer Weine und spritziger Cocktails ergänzt das Angebot. Mittlerweile Tradition sind erfolgreiche Eventreihen wie die innovative Wine Battle, der Jazzbrunch mit handgemachter Livemusik und der legendäre Heringsschmaus.

*Handwerk Restaurant, Neubaugürtel 34, 1070 Wien | [www.handwerk-restaurant.at](http://www.handwerk-restaurant.at) | [reservierung@handwerk-restaurant.at](mailto:reservierung@handwerk-restaurant.at) | Sommergarten bei schönem Wetter | Kostenloses Parken in der Hotel-Garage | Öffnungszeiten: 12.00-22.00 Uhr*

Pressekontakt: Gesa Noormann, E-Mail: [presse@arcotel.com](mailto:presse@arcotel.com), M +49 171 6944868