



Handwerk Restaurant Wien: Weidegansl nach Oma Franzis Originalrezept

Gansl-Saison startet am 25. Oktober | Mit dem Jazzbrunch in den Sonntag grooven

Wien, 11. Oktober 2024 Wenn am 25. Oktober die Gansl-Saison im Handwerk Restaurant startet und der typische Duft nach knuspriger Haut durch den Gastraum zieht, beginnt für viele die schönste Zeit des Jahres. Statt selbst lange in der Küche zu stehen, können sich Genießer:innen im urgemütlichen Handwerk Restaurant zurücklehnen und das köstliche Gansl nach Originalrezept von Oma Franzis genießen. Handwerk-Küchenchef Deniz Neverov bereitet es genau so zu, wie seine Oma es ihm beigebracht hat: Ganz viel Liebe, eine 3-4 stündige Garzeit bei moderater Temperatur und regelmäßiges Begießen mit dem Bratensaft.

Kindheitserinnerungen oder Cross-over-Gansl

Ins Bratrohr kommen nur beste Weidegansl aus Österreich, die mit Orangen, Äpfeln und Zwiebeln gefüllt werden. Dazu gibt es fluffige Erdäpfelknödel, fruchtiges Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, köstliche Butterbröseln und ein geschmacksstarkes Majoransafterl. Als besonderes Zuckerl kommt ein Bratapfel mit geheimer Füllung dazu. Nach dem from-nose-to-tail-Prinzip verwendet Chef Deniz die Innereien für die Gansl-Suppe und die gebackene Gansleber mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren. Ganz neu auf der Karte steht der Gansl-Leberkäse mit Natursauerteig-Brot, Gansl-Senf und - typisch für seine Cross-over-Küche - Pimientos de Padron. Nudelfans können sich auf Tagliolini mit Ganslragout und Parmesan freuen, zum Nachtschicht sorgt ein Brandteigkrapferl mit Maronimousse, Spekulatius und Wildpreiselbeeren für süße Herbstvibes.

Gans to go und köstliche vegane und vegetarische Alternativen

Vegetarier:innen und Veganer:innen, die Gansl-Fans begleiten, finden auf der Karte übrigens innovative vegane Gerichte wie den Falafel-Burger, das vegane Eierschwammerl-Gulasch oder vegetarische Linguine aus dem Parmesanlaib. 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 über Foodora liefern.

Das **Handwerk-Gansl** mit Erdäpfelknödel, Apfel-Preiselbeer-Rotkraut, Butterbrösel und Ganslsaftlerl kostet 32,50 Euro. Reservierung telefonisch: +43/1/521 65-840 oder online: handwerk-restaurant.at/de/gans. Restaurantgäste parken kostenlos in der Hotel-Tiefgarage.

JAZZBRUNCH: Genussvoll in den Sonntag grooven

Der erste Jazzbrunch der Stadt hat für Musikfans Kultstatus. Jeden Sonntag von 12-15 Uhr treten im Handwerk Restaurant stadtbekannt Live-Bands und Musikensembles auf, mit denen das köstliche Brunchbuffet mit frischen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts gleich noch besser schmeckt. Dabei kommen nicht nur eingefleischte Jazz-Fans auf ihre Kosten: Soul, Rhythm & Blues, Boogie und Chansons stehen auf dem kenntnisreich und mit viel Liebe von Gastgeber Joachim Zeismann kuratierten Programm.

Jazzbrunch im Handwerk Restaurant: EUR 59 p.P. inkl. 1 Glas Sekt, frisch zubereiteten Gerichten vom Buffet und gratis parken in der Hotelgarage. Programm und Buchung: handwerk-restaurant.at/de/events/jazzbrunch/

Über das Handwerk Restaurant

Das traditionsreiche Restaurant 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 Großstadtschungel. 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 Wine Battle und der Jazzbrunch mit erlesener Livemusik sowie der legendäre Heringsschmaus.

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