



Handwerk Restaurant Wien: De luxe-Heringsschmaus und romantisches Valentins-Dinner

Wien, 23. Januar 2026. Seit über 100 Jahren serviert das Handwerk Restaurant im 7. Bezirk seinen legendären Heringsschmaus. Traditionsreich und modern zugleich, präsentiert sich das Aschermittwochs-Bufferet der Küchenchefs Deniz Neverov und Dominik Cvitkovits opulent wie eh und je mit köstlichen Fisch- und Meeresfrüchten sowie feinen Fleisch- und Gemüse-Optionen. Als zweiter kulinarischer Fixstern leuchtet im Februar das romantische Valentins-Menü, das in vier verführerischen Gängen die Liebe und den Genuss zelebriert.

Heringsschmaus de luxe und Champagner

Zum Abschluss der närrischen Zeit erwartet Genießerinnen und Genießer im Handwerk Restaurant ein Heringsschmaus der Superlative. An der Austern- und Champagner Bar starten die Gäste mit einer exquisiten Austern-Selektion prickelnd in den Abend. Zu der beeindruckenden Auswahl an kalten Vorspeisen zählen dreierlei Hering, Lachs- und Shrimps-Variationen sowie eine kreative Aschermittwoch-Bowl. Eine edle Hummerbisque und getrüffelte Pastinakensuppe stehen genauso auf dem Buffet wie mediterrane Kreationen aus Edelfischen. Wer gerne Fleisch isst, greift zu Entenbrust „Royale“ oder Kalbsmedaillons Mailänder Art. Vegetarische Highlights und hausgemachte Pasta gehören ebenso zum Angebot wie exquisite Salate. Den süßen Abschluss bildet ein üppiges Dessertbuffet aus der hauseigenen Pâtisserie.

18.02.2026 um 18.30 Uhr | Preis p.P. inkl. 1 Glas Champagner, exkl. Getränke: EUR 105,00 | www.heringsschmaus.at | E info@handwerk-restaurant.at oder T +43 1 52 165 840

Valentinstags-Dinner: Kulinarische Liebeserklärung in vier Gängen

Das eigens für diesen Abend kreierte 4-Gang-Menü verbindet hochwertige Produkte mit feiner Handwerkskunst, serviert am liebevoll dekorierten Tisch. Nach der Gillardeau-Auster mit Perle geht es genussvoll weiter mit einem Pastinakenschaumsüppchen, das einen luxuriösen Touch durch schwarzen Trüffel erhält. Ein Stück Leidenschaft bringt das Flanksteak vom Wagyrind mit Selleriepüree, glasiertem Wintergemüse und einer Portwein-Demi-Glace auf den Teller. Wer es leichtfüßiger, aber nicht minder aromatisch mag, wählt die zarte Perlhuhnbrust. Für die vegetarische Option haben sich die Küchenchefs ein im Ofen gebratenes Sellerie-Steak mit Haselnussbutter ausgedacht. Den süßen Höhepunkt markiert ein verführerisches Dessert aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, Birne und knusprigem Krokant. Ein sinnlicher Ausklang für einen ganz besonderen Abend.

14.02.2026 ab 18.30 Uhr | Preis p. P.: EUR 85,00 inkl. 1 Glas Champagner | www.handwerk-restaurant.at | E info@handwerk-restaurant.at oder T +43 1 52 165 840

Handwerk Restaurant, Neubaugürtel 34, 1070 Wien | Kostenlos parken in der Hotelgarage

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 Großstadtschunzel. Das ambitionierte Team mit seinen jungen Küchenchefs Deniz Neverov und Dominik Cvitkovits kocht täglich frisch und mit hochwertigen regionalen Zutaten. Die gemeinsam entwickelte, kreative Küche ist von österreichischen, französischen und italienischen Einflüssen geprägt - und das immer mit dem speziellen Handwerk-Twist. Neben

einem untadelig gebratenen Wiener Schnitzel oder herzhaftem Tatar stehen auch vegane Gerichte auf der Karte. Ausgesuchte österreichische Weine und spritzige Cocktails ergänzen das Angebot. Der besondere Fokus des Hauses liegt auf „365 Tage Gansl“. So steht das ganze Jahr über das klassische Martinsgansl auf der Karte, ergänzt durch wechselnde saisonale Interpretationen. Mittlerweile Tradition sind neben dem Heringsschmaus und dem Valentinsmenü erfolgreiche Eventreihen wie die innovative Wine Battle und der Jazzbrunch mit handgemachter Livemusik. www.handwerk-restaurant.at

Pressekontakt: Gesa Noormann, E presse@arcotel.com, M +49 171 69 44 868