Das Handwerk Restaurant holt Urlaubserinnerungen nach Wien

Hilfe gegen Fernweh: Die neue Karte lädt mit kreativer mediterraner Küche in den lauschigen Sommergarten des Handwerk Restaurant im 7. Wiener Bezirk ein

Wien, 4. August 2026 – Wer das Urlaubsgefühl noch ein bisschen verlängern möchte, muss nicht weit fahren: Mitten im 7. Wiener Gemeindebezirk verwandelt sich der schattige Sommergarten des Handwerk Restaurant jetzt in eine kleine Auszeit vom Alltag. Die neue Karte bringt draußen und drinnen Lieblingsgerichte aus dem Mittelmeerraum nach Wien - immer frisch gekocht, immer mit dem ganz besonderen Handwerk-Twist. Wiener Klassiker wie ein perfektes Schnitzel oder Signature Dishes wie der Gansl-Burger ergänzen die Karte.

Italien neu gedacht
Hinter den sommerlichen Kreationen stehen die beiden Küchenchefs Deniz Neverov und Dominik Czvitkovits, die sich neben spanischen und israelischen Gerichten vor allem den italienischen Klassikern widmen: „Bei Hausmannsküche aus Italien spürt man die Liebe und fühlt sich direkt zu Hause wie bei der Nonna“, sagt Deniz Neverov. „Uns geht es weniger um das Optische und den Effekt, sondern vielmehr um den unverfälschten Geschmack mediterraner Produktküche." Viel Amore, aber auch ein individueller Dreh ziehen sich durch die Karte. Vitello tonnato wandeln sie kreativ zu Tomate Tonnato mit Ochsenherztomaten, Thunfisch, Kapern und Rucola um, das Beef Tatar bekommt die italienische Note durch cremiges Stracciatella und sardisches Pane Carasau. Das Kalbsschnitzel alla Milanese braten die Küchenchefs klassisch als paniertes Kotelett mit Knochen in Butter aus.

Spanische und israelische Akzente
Von Spanien inspiriert sind die kanarischen Papas arrugadas mit Mojo Rojo, Gambas alla plancha mit Limettenaioli und Pimientos de Padrón sowie eine mit Flusskrebsen aufgepeppte Gazpacho. Der Fisch des Tages kommt kreativ mit Chili, Knoblauch, Babyspinat und Pedro Ximénez. Aus Israel stammt die Mezze-Platte mit Muhammara, Baba Ganoush, Hummus und Pita. Ganz im Sinne der mediterranen Länder lädt das Handwerk Restaurant zum Sharing ein: Ein Tisch voller Essen, wo nach Lust und Laune geteilt wird – ein Format, das gerade im lebendigen 7. Bezirk bestens ankommt.

Feine Weine und alkoholfreie Drinks
Bei den Weinen setzt das Handwerk Restaurant auf eine handverlesene Auswahl von Weinen mit Schwerpunkt Österreich. Perfekt zur Sommerkarte passt zum Einstieg der Shikimiki Brut Rosé von Rosé-Königin Pia Strehn aus dem Burgenland oder der Kalk & Schiefer Bio vom Weingut Anita & Hans Nittnaus. Unter dem Motto „Flüssiges Handwerk" hat sich das Barteam alkoholfreie Kreationen wie „Die schärfere Hand“ mit Ingwer Beer, Soda, Limette und Rosmarin oder „Das schöne Werk“ mit Bitter Lemon, Holundersirup, Zitrone, Minze und Soda ausgedacht.

Desserts vom Hauspâtissier
Für den Kaiserschmarrn von Hauspâtissier Klaus Seiler kommen Gäste aus ganz Wien ins Handwerk Restaurant. Zur neuen Sommerkarte hat er innovative Interpretationen

mediterraner Dessert-Lieblinge kreiert: Crema Catalana mit Zimt und Orange, Tiramisu mit Pistazie und Amaretto und Cannolo mit Ricotta, Haselnuss und Amarena.

Über das Handwerk Restaurant

Im 7. Wiener Gemeindebezirk, gastronomisch im „Bauch von Wien" gelegen, gilt das Handwerk Restaurant mit seiner gemütlichen Einrichtung und dem schattigen Sommergarten als Oase im Großstadtdschungel. Küchenchef Deniz Neverov kocht täglich frisch mit hochwertigen regionalen Zutaten – mediterran inspirierte Kreationen treffen auf österreichische Klassiker, immer mit dem speziellen Handwerk-Twist.

Kontakt & Adresse

Handwerk Restaurant | Neubaugürtel 34–36, 1070 Wien | Tel.: +43 1 521 65-840 | info@handwerk-restaurant.at | Kostenlos parken in der Hotelgarage
À la carte Di - Sa 14.00 Uhr - 22.00 Uhr

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