

FIRST OF ALL

GUTEN APPETIT

GENUSSZEITEN	
MI DO FR 12-15H	17:30-22:30
Küche bis 14:30	Küche bis 21:30
SAMSTAG 9-15H	17:30-22:30
Küche bis 14:30	Küche bis 21:30
SONNTAG 9-16H	
Küche bis 14:30h	

KUTSCH

Loimer Extra Brut Rosè 0,125l	7,5
Champagner Janisson-Baradon 0,125l	12
Bellini 0,125l	8
Weiß G'spritz	4
Aperol Sprizz	7
Campari Sprizz	7
Gin & Tonic	13
Gin & Rhubarb	13
Vermouth & Tonic	13
Negroni	13
Negroni Sbagliato	13
Trumer Pils 0,2l 0,33l	3,2 4,2
Trumer Freispiel 0,33l	4,2

W A RUM ?

cook the market
KUTSCH

Weil hier am Kutschkermarkt Max Maierhofer seine kulinarischen Erfahrungen aus Wien, San Francisco, Ibiza und Faro mit den regionalen Produkten vom Markt verbindet, um gemeinsam mit seinem Team Ihren Gaumen genussvoll zu entzücken.

JUST A GLASS 0,125L

Grüner Veltliner Kellerkünstler '22	5
Weißburgunder Alte Rebe Kirchknopf '22	5,8
Gemischter Satz Neumeister '22	6,8
Rosé Furth Malat '22	5,5
Zweigelt Classic Grassl '21	5,5
Merlot Dorli Muhr '21	6
Blaufränkisch Heinrich '18	6,8

DESSERT

Topfensoufflé hausgemachtes Himbeer-Eis 20 Minuten	13,5
Original-Beans-Schokolade Mousse Kirschkernöl Maldon-Salz	9,5
Heidelbeer-Datscherl hausgemachtes Sauerrahmeis	11,5
Espresso Martini	13
Espresso klein groß	2,8 4,2
Verlängerter	3,2
Melange Cappuccino	4,2

COOK THE MARKET

Paradeiser Variation von "Die Flur"
eingelegte grüne Erdbeeren | Mandel

14,5

...

Tropea-Zwiebeln vom Theuringer

Dill | Kohl

14,5

...

Schweinsfeder

Perlerdäpfel | Pimientos | Aji

28,9

...

Honig-Feige

Molke | Verbene

10,5

3 Gänge exkl. Gedeck

45,5

4 Gänge exkl. Gedeck

60,5

Gerne können wir Ihnen das Menü
auch vegetarisch zubereiten.

APERRO & SUPPEN

Arancini à la Reisfleisch hausgemachte Petersilien-Mayonnaise	7,5
Charcuterie hausgemachte Pickles	12,5
Marktgemüse roh gegrillt eingelegt & Schnittlauch-Aioli	11,5
Salat-Tacos Saibling Paprika Sellerie	10,5
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Einlage des Tages	7,9
Erdäpfel-Lauchsuppe Eierschwammerl	9,9

VOR & HAUPTSPESIEN

Sellerie vom Heu Kapuzinerkresse Stachelbeere	16,9
Schweine-Schwänzchen knusprig Artischocke Paradeiser	17,9
Flusskrebs-Ravioli Estragon Zitrone Bisque	16,5
Parmesanspätzle braune Butter Romanasalat	16,5
Fregola Sarda geschmorter Spitzpaprika Kräutersalat	17,9
Bouillabaisse von heimischen Fischen Käsebrot Perlerdäpfel Sauce Rouille	24,5
Bavette vom Kalb Polenta Champignons/Seitlinge Gremolata	28,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Romanasalat Preiselbeer	19,5

LIEBE GÄSTE!
INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE
BEI UNSEREM SERVICETEAM.
ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN.

Für Gedeck erlauben wir uns pro Person
€ 4,5 zu verrechnen.