

# COOK THE MARKET

---

# 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 9-15H**  
Küche bis 14:30h

### Ochsenherzkarotte

Kamille | Beurre Blanc | Weizen

14,5

...

### Gebratener Stör

Erdäpfel | Lauch

18,9

...

### Ente gebraten

Red Love | Serviettenknödel

32,9

...

### Pavlova

Zitrusfrucht | Szechuan | Zitronenverbene

12,5

3 Gänge exkl. Gedeck

45,5

4 Gänge exkl. Gedeck

60,5

Gerne können wir Ihnen das Menü  
auch vegetarisch zubereiten.

# 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

---

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

## DESSERT

---

<b>Topfensoufflé</b> hausgemachtes Trauben-Eis   20 Minuten	13,50
<b>Original-Beans-Schokolade</b> Mousse   Kirschkernöl   Maldon-Salz	9,5
<b>Heidelbeer-Datscherl</b> hausgemachtes Sauerrahmeis	11,5
<b>Espresso Martini</b>	13
<b>Espresso klein   groß</b>	2,8   4,2
<b>Verlängerter</b>	3,2
<b>Melange   Cappuccino</b>	4,2
<b>Schnäpse</b> Genießen Sie einen Digestif! Wir beraten Sie gerne bei unserer Auswahl an Hochprozentigem.	

## FIRST OF ALL

---

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

## APERRO & SUPPEN

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

## VOR & HAUPTSPESIEN

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

**KUTSCH**