

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

COOK THE MARKET

Ochsenherzkarotte

Kamille | Beurre Blanc | Perlgraupen

14,5

...

Gebratener Stör

Erdäpfel | Lauch

18,9

...

2-erlei Ente

Red Love | Serviettenknödel

32,9

...

Pavlova

Zitrusfrucht | Szechuan | Zitronenverbene

12,5

3 Gänge exkl. Gedeck

50,5

4 Gänge exkl. Gedeck

65,5

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

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
Blaifränkisch Heinrich '18	6,8

DESSERT

Topfensoufflé 13,50
hausgemachtes Trauben-Eis | 20 Minuten

Original-Beans-Schokolade 9,5
Mousse | Kirschkernel | Maldon-Salz

Heidelbeer-Datscherl 11,5
hausgemachtes Sauerrahmeis

Espresso Martini 13

Espresso klein | groß 2,8 | 4,2

Verlängerter 3,2

Melange | Cappuccino 4,2

Schnäpse
Genießen Sie einen Digestif!
Wir beraten Sie gerne bei
unserer Auswahl an
Hochprozentigem.

FIRST OF ALL

Loimer Extra Brut Rosè 0,125l 7,5

Champagner Janisson-Baradon 0,125l 12

Bellini 0,125l 8

Weiß G'spritzt 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

APERRO & SUPPEN

Arancini à la Reisleisch 7,5
hausgemachte Petersilien-Mayonnaise

Charcuterie 12,5
hausgemachte Pickles

Marktgemüse 11,5
roh | gegrillt | eingelegt & Schnittlauch-Aioli

Salat-Tacos 10,5
Saibling | Paprika | Sellerie

Klare Hühnersuppe 7,9
Wurzelgemüse | Einlage des Tages

Erdäpfel-Lauchsuppe 9,9
Eierschwammerl

VOR & HAUPTSPEISEN

Sellerie vom Heu 16,9
Kapuzinerkresse | Stachelbeere

Schweine-Schwänzchen 17,9
knusprig | Artischocke | Paradeiser

Flusskrebs-Ravioli 16,5
Estragon | Zitrone | Bisque

Parmesanspätzle 16,5
braune Butter | Romanasalat

Fregola Sarda 17,9
geschmorter Spitzpaprika | Kräutersalat

Bouillabaisse von heimischen Fischen 24,5
Käsebrot | Perlerdäpfel | Sauce Rouille

Bavette vom Kalb 28,5
Polenta | Waldpilze | Gremolata

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 19,5
Romanasalat | Preiselbeer

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