

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

KUTSCH

Nduja

Italienische Salami | Bohnen cassoulet | Tomate

16,5

...

`Die Flur`

Kohlrabi | Artishoke | Hamik Paprika

14,9

...

Kalbsbackerl

geschmort | Sellerie | Graupen | Dukkah

32,9

...

Schicht Pfirsich

Meringue | Hollunder | Honig

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	5,4
Weißburgunder Alte Rebe Kirchknopf '22	6,3
Gemischter Satz Neumeister '22	6,6
Rosé Furth Malat '22	6,6
Zweigelt Classic Grassl '21	6
Merlot Dorli Muhr '21	7,4
Blaufränkisch Heinrich '18	6,6

DESSERT

Topfensoufflé 14,5
hausgemachtes Eis | 20 Minuten

Brandteig Krapferl 11,5
Original-Beans Schokolade | Ribisel

Heidelbeer-Datscherl 12,5
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 8,5

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 Reisfleisch hausgemachte Petersilien-Mayonnaise	7,5
Salon Beuschel vom Kalb Wachtel-Ei Semmelknödel	13,5
Marktgemüse roh gegrillt eingelegt & Schnittlauch-Aioli	11,5
Smørrebrød Forelle Pickels Rote Rüben	11,5
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Einlage des Tages	7,9
Petersilwurzelsuppe Kräuter-Croutons Pesto	9,9

VOR & HAUPTSPESIEN

Wintergemüse geschichtet Ingwer Radieschen Pilze	17,9
Schweine-Schwänzchen knusprig Meyer-Zitrone Puntarelle	18,5
Flusskrebs-Ravioli Estragon Zitrone Bisque	17,9
Parmesanspätzle braune Butter Romanasalat	17,5
Orzo Sellerie Chicorée Rosso	19,1
Bouillabaisse von heimischen Fischen Käsebrot Perlerdäpfel Sauce Rouille	26,5
Bavette vom Kalb Risotto Millanese Schmorgemüse Safran	31,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Erdäpfel-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