

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

Grüner Spargel in Tempura

Chili Mole | Rhabarber

15,5

...

Hausgemachte Fleckerl

Erbse | Minze | Guanchiale

16,9

...

Stubenküken

Marchfelder Spargel | Piri Piri | Pico de Gallo

33,9

...

Pfirsich Mille - Feuille

Brezel | weiße Schokolade

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 Wolfgang Seher '22	5,8
Chardonnay vom Kalk Markus Altenburger '22	6,9
Wiener Gemischter Satz Fritz Wieninger '23	6,9
Rosé Kunststück Kellerkünstler '22	5,4
Zweigelt Christian Fischer '19	6,2
Merlot Dorli Muhr '21	7,2
Cuvée aus den Dörfern Rosi Schuster '21	7,3
Gamay Beaujolais Domaine des Moriers '21	7,8

DESSERT

Topfensoufflé hausgemachtes Eis 20 Minuten	14,5
Original Beans Schoko-Törtchen Bretonischer Mürbteig Himbeer Vanilleeis	11,5
Heidelbeer-Datscherl hausgemachtes Sauerrahmeis	12,5
Espresso Martini Orange & Tonkabohne	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
Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l	9
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

VORSPEISEN & SUPPEN

Arancini à la Reisfleisch hausgemachte Petersilien-Mayonnaise	7,5
Brettljause Schweinsbrat Coppa Kellerspeck Eingelegtes	16,5
Marktgemüse roh gegrillt eingelegt & Schnittlauch-Aioli	11,5
Ceviche Lachsforelle Physalis Rhabarber	13,5
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Fritatten	7,9
Bärlauchcremesuppe Kräuter-Croutons Wachtel-Ei	9,9

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Kohlrabi geschmort Wilder Brokkoli Kürbis-Miso	17,9
Schweine-Schwänzchen knusprig Meyer-Zitrone Erbse	18,5
Flusskrebs-Ravioli Estragon Zitrone Bisque	17,9
Parmesanspätzle braune Butter Romanasalat	17,5
Gnudi Pilze Vogerlsalat Salzzitrone	19,5
Bouillabaisse von heimischen Fischen Käsebrot Perlerdäpfel Sauce Rouille	26,5
Bavette vom Kalb Risotto Millanese Jungzwiebel 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