

GUTEN APPETIT

GENUSSZEITEN

MI DO FR 12-22:30H

Küche 12:00-14:30 / 17:30-21:30

SAMSTAG 9-22:30H

Küche 09:00-14:30 / 17:30-21:30

SONNTAG 9-15H

Küche bis 14:30h

KUTSCH

COOK THE MARKET

Reinanke

Molke | Finger Lime | Fenchel

18,5

Grüner Veltliner Spitz Graben 2022, Martin Muthenthaler, Wachau

11

...

Kalbszunge

Eierschwammerl | Mispel | Spinat

17,5

...

Spanferkel

Saubohne | Pak Choi | Ysop

33

Blaufränkisch 2018, Weingut Heinrich, Leithaberg

8

...

Kirsche

Schokolade | Pistazie | Minze

14

3 Gänge exkl. Gedeck

55,5

4 Gänge exkl. Gedeck

69,5

Gerne können wir Ihnen das Menü

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

	Glas	Flasche
Grüner Veltliner '23 Wolfgang Seher, Weinviertel	6,5	36
Chardonnay Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	8,9	49
Gemischter Satz '23 Jutta Ambrositsch, Wien	8,2	45
Riesling Estate '23 Wittmann, Rheinhessen	8,2	45
Cuvée Casamatta Bianco '23 Bibi Graetz, Toskana	9,1	50
Rosé Ried Hasenhaide '24 Ingrid Groiss, Weinviertel	6,9	38
Signature Rosé '24 Famillie Perrin, Côtes du Rhône	8,0	44
Cuvée Aus den Dörfern '21 Rosi Schuster, Leithaberg	8,7	48
Syrah Saint-Cosme rouge '23 Château Saint Cosme, Côtes du Rhône	8,2	45
Cuvée Blau '22 Cellars Can Blau, Katalonien	7,1	39

DESSERT

Topfensoufflé 15,5
hausgemachtes Eis | 20 Minuten

Heidelbeerdatscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Panna Cotta 14,5
Sauerampfer | Beeren | Sake

Eisvariation 9,5
3 verschiedene Sorten

Affogato 5
Vanilleeis | Espresso

Espresso Martini Orange & Tonkabohne 13

Espresso klein | groß 3 | 4,9

Verlängerter 3,5

Melange | Cappuccino 4,6

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

KUTSCH

FIRST OF ALL

Loimer Extra Brut Rosé 0,125l 9,5

Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l 9,5

KUTSCH Royal 0,125l 14,5
Champagner | Isabell Traubensaft

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

Espresso Martini Orange & Tonkabohne 13

Trumer Pils 0,2l | 0,33l 3,2 | 4,2

Trumer Freispiel 0,33l 4,2

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebackene Krokette Räucherforelle Chilimayo	8,5
Rindfleischsalat Gemüse vom Bauer Ingwer Kernöl	17,5 24,5
Marktgemüse Roh Gegrillt Eingelegt Schnittlauch-Aioli	12,5
Fischtaco Zander Hibiskus Physalis	14,9 20,9
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Frittaten	7,9
Spargelsuppe grüner Spargel weißer Spargel	9,5

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen Erbse Minze	19,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	14,9 23,9
Spargel Tempura Mole Meyer Zitrone Kräutersalat	18,9
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	18,5
Orzo Pasta Spargel Radieschen	22,5
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdapfel Sauce Rouille	29,5
Onglet Jimmy Nardello Chimichurri Ricotta	32,5
Steckerlfisch im Ganzen Petersilerdäpfel Kapern-Limetten Butter	33,5
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.