

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

Carpaccio vom Rinderfilet

Melanzani | Kaffee | Champignons

21,5

Pinot Noir 2021, Weingut Roterfaden, Württemberg

8,9

...

Feige

Bittersalat | Schweizer Feta

15,5

...

Zander

Mais | Chorizo | Broccoli

34

Chardonnay Leithaberg DAC 2022, Weingut Heinrich, Leithaberg

9,4

...

Schokolade

Brombeere | Estragon

14

The Tawny Port, Grahams 0,1L

7,0

3 Gänge exkl. Gedeck

55,5

4 Gänge exkl. Gedeck

69,5

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

	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 Misto Mare '24 Tenuta Lageder, Alto Adige	7,0	39
Rosé Signature '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
WEINEMPFEHLUNG COOK THE MARKET MENÜ by Helena Jordan		
Pinot Noir '21 Weingut Roterfaden, Württemberg	8,9	49
Chardonnay Leithaberg DAC '22 Weingut Heinrich, Leithaberg	9,4	52

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflé 15,5
Hausgemachtes Eis | 20 Minuten

Heidelbeerdatscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Schokolade 14,0
Brombeere | Estragon

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.

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

Blunzn-Empanadas Apfelkren frischer Kren	9,5
Beef Tartar Yorkshire Pudding Garum Radieschen	19,5 24,5
Marktgemüse Roh Gegrillt Eingelegt Schnittlauch-Aioli	12,5
Fisch Taco Waller Zitrus Aioli Kapuzinerkresse	14,9 20,9
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Frittaten	7,9
Grünes Gazpacho Grüne Paradeiser Kräuter Erbse	9,5

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen Pico de Gallo Tropea Zwiebel	19,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	14,9 23,9
Sommersalat Gemüse vom Bauer Erdapfel Kräuterdressing + innviertler Schaffrischkäse von der Käserei Pranz	9,5 14,5 +4,5
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	18,5
Fregola Sarda Paradeiser Rucola Grana	22,5
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdapfel Sauce Rouille	29,5
Bavette vom Kalb Jimmy Nardello Chimichurri Ricotta	32,5
Steckerlfisch vom Saibling im Ganzen Petersilerdäpfel Kapern-Limetten Butter	33,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Erdäpfel-Romanasalat Preiselbeeren	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.