

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

Marchfelder Gemüse

Kaffee | Hollandaise | Vogersalat

14,5

Riesling Ürzig Würzgarten GG Alte Reben 2022, Dr. Loosen, Mosel

11,5

...

Gebeizte Lachsforelle

Langos | Creme Fraiche | Saiblingskaviar

20,5

...

Rindsbackerl

Topinambur | Chicorée | Perlzwiebel

34,5

Paradigma 2015, Claus Preisinger, Neusiedlersee

11,5

...

Sanddorn

Milch | weiße Schokolade | Mürbteig

14

Beerenauslese Cuvée 2021, Kracher, Neusiedlersee

12 (0,1L)

3 Gänge exkl. Gedeck

55,5

4 Gänge exkl. Gedeck

69,5

Gerne bereiten wir Ihnen das Menü auch vegetarisch zu.

JUST A GLASS 0,125L

Glas Flasche



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.

WEINEMPFEHLUNG COOK THE MARKET MENÜ by Helena Jordan

Riesling Ürzig Würzgarten GG Alte Reben '23 Dr. Loosen, Mosel	11,5	62
Cuvée Paradigma '15 Claus Preisinger, Neusiedlersee	11,5	62
Grüner Veltliner '24 Wolfgang Seher, Weinviertel	6,5	36
Chardonnay Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	8,9	49
Gemischter Satz Satellit '23 Jutta Ambrositsch, Wien	8,2	45
Riesling Estate '24 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
Merlot '22 Dorli Muhr, Carnuntum	8,5	46
Syrah Saint-Cosme rouge '24 Château Saint Cosme, Côtes du Rhône	8,2	45

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflée 15,5
Hausgemachtes Eis | 20 Minuten

Heidelbeerdatzscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Sanddorn 14
Milch | weiße Schokolade | Mürbteig

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

Weiβ G'spritzt 4

Il Frizzante | Sprizz ohne Alkohol 0,18l 7

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 9,5
Apfelskren | frischer Kren

Beef Tartar 19,5 | 24,5
Yorkshire Pudding | Garum | Radieschen

Rüben von "Die Flur" 13,5
Bittersalat | Mandel | Ribisel-Dressing

Fisch Taco 14,9 | 20,9
Gebackener Waller | Paprika | Lemon Drop Chili

Klare Hühnersuppe 7,9
Wurzelgemüse | Hausgemachte Frittaten

Kürbissuppe 9,5
Miso | Kürbiskerne

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.

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen 19,5
Semmelknödel | Krautsalat

Wildschwein-Ravioli 3Stk. 14,9
Kapern | Zitrone | Wurzelgemüse

Sellerie geschmort 17,5
Vin blanc | Kiefer
+ Saibling Kaviar 20g +6,9

Parmesanspätzle 18,5
Braune Butter | Romanasalat

Kürbis-Ricotta Gnudi 22,5
Hokkaido | Salbei

Bouillabaisse von heimischen Fischen 29,5
Comtébrot | Erdapfel | Sauce Rouille

Bavette vom Kalb 32,5
Jimmy Nardello | Chimichurri | Ricotta

Flusskrebs-Ravioli 5Stk. 23,9
Estragon | Zitrone | Bisque

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 19,5
Erdäpfel-Romanasalat | Preiselbeeren

KUTSCH