

# 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

### **Chinakohl**

Sellerie | Apfel | Mandel

15,5

Cuvée L 'Esprit de l 'Horizon blanc, Domaine de l 'Horizon, Côtes Catalanes

10,5

...

### **Zander**

Salsiccia | Bohnen | Focaccia

24,5 | 34,5

...

### **Geräucherte Wachtel**

Kräuterseitlinge | Babymais

32,5

Pinot Noir Muschelkalk Selektion 2019, Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel

12,5

...

### **Blutorange**

Szechuan Pfeffer | Shiso

14,5

Beerenauslese Cuvée 2021, Kracher, Neusiedlersee

12 (0,1L)

**3 Gänge exkl. Gedeck**

59

**4 Gänge exkl. Gedeck**

75

Gerne bereiten wir Ihnen das Menü auch vegetarisch zu.

# 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

## WEINEMPFEHLUNG COOK THE MARKET MENÜ

by Helena Jordan

<b>Cuvée</b> L 'Esprit de l 'Horizon blanc Domaine de l 'Horizon, Côtes Catalanes	10,5	58
<b>Pinot Noir</b> Muschelkalk Selektion '19 Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel	12,5	69
<b>Grüner Veltliner</b> '24 Wolfgang Seher, Weinviertel	6,5	36
<b>Chardonnay</b> Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	8,9	49
<b>Gemischter Satz</b> Satellit '23 Jutta Ambrositsch, Wien	8,2	45
<b>Riesling</b> Estate '24 Wittmann, Rheinhessen	8,2	45
<b>Cuvée</b> Misto Mare '24 Tenuta Lageder, Alto Adige	7,0	39
<b>Rosé</b> Signature '24 Famillie Perrin, Côtes du Rhône	8,0	44
<b>Merlot</b> '22 Dorli Muhr, Carnuntum	8,5	46
<b>Syrah</b> Clos Beatus Ille '20 Domaine Saint Préfert, Côtes du Rhône	8,9	49

**KUTSCH**

## DESSERT

<b>Topfensoufflée</b> Hausgemachtes Eis   20 Minuten	15,5
<b>Heidelbeerdatscherl</b> Sauerrahmeis   Thymianzucker	12,5
<b>Blutorange</b> Szechuan Pfeffer   Shiso	14,5
<b>Eisvariation</b> 3 verschiedene Sorten	9,5
<b>Affogato</b> Vanilleeis   Espresso	5
<b>Espresso Martini</b> Orange & Tonkabohne	13
<b>Espresso klein   groß</b>	3,2   5,1
<b>Verlängerter</b>	4,2
<b>Melange   Cappuccino</b>	4,8
<b>Schnäpse</b> Genießen Sie einen Digestif! Wir beraten Sie gerne bei unserer Auswahl an Hochprozentigem.	

**KUTSCH**

## FIRST OF ALL

<b>Loimer Extra Brut Rosé</b> 0,125l	9,5
<b>Crémant Henri Kieffer &amp; Fils</b> 0,125l	9,5
<b>KUTSCH Royal</b> 0,125l Champagner   Isabell Traubensaft	14,5
<b>Bellini</b>   mit Crémant 0,125l	9,2
<b>Weiß G'spritzt</b>	4,2
<b>Il Frizzante</b>   Sprizz ohne Alkohol 0,18l	7
<b>Aperol Sprizz</b>   mit Crémant	9,2
<b>Campari Sprizz</b>   mit Crémant	9,2
<b>Gin &amp; Tonic</b>	13
<b>Gin &amp; Rhubarb</b>	13
<b>Vermouth &amp; Tonic</b>	13
<b>Negroni</b>	13
<b>Negroni Sbagliato</b>   mit Crémant	13,5
<b>Espresso Martini</b> Orange & Tonkabohne	13
<b>Trumer Pils</b> 0,2l   0,33l	3,4   4,4
<b>Trumer Freispiel</b> 0,33l	4,4

# VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Beef Tartar</b> Grünkohl   Trüffel   Sauce Tartare	20,5   26,5
<b>Gerösteter Karfiol</b> Labneh   Salzzitrone   Eingelegtes Gemüse	14,5
<b>Fish &amp; Chips</b> Gebackener Waller   Chips   Erbsen	16,5
<b>Klare Hühnersuppe</b> Wurzelgemüse   Hausgemachte Frittaten	7,9
<b>Getrübte Erdapfel-Lauchsuppe</b> Lauch   Croûtons	9,5

LIEBE GÄSTE!  
INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN  
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE  
BEI UNSEREM SERVICE-TEAM.  
ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN.

# ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

<b>Schweine-Schwänzchen</b> Semmelknödel   Krautsalat	19,5
<b>Flusskreb-Ravioli</b> 3Stk.   5Stk. Estragon   Zitrone   Bisque	14,9   23,9
<b>KUTSCH Börek</b> Melanzani   Spinat   Kräutersalat (vegan)	17,5
<b>Parmesanspätzle</b> Braune Butter   Romanasalat	18,5
<b>Perlgrauen Risotto</b> Pilze   Wurzelgemüse   Liebstöckel	22,5
<b>Bouillabaisse von heimischen Fischen</b> Comtébrötchen   Erdapfel   Sauce Rouille	29,5
<b>Entenbrust rosa</b> Erdapfelschnitte   Schwarzwurzel   Vogerlsalat	34,5
<b>Lachsforellenfilet</b> Tropea Zwiebel   Grünkohl   Zwiebel Beurre Blanc	31,5
<b>Dukaten-Schnitzel vom Schweinsfilet</b> Erdapfel-Romanasalat   Preiselbeeren	19,5

**KUTSCH**

Für unser Gedeck erlauben wir uns pro Person € 4,5 zu verrechnen.