

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

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.

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

Cuvée L'Esprit de l'Horizon blanc Domaine de l'Horizon, Côtes Catalanes	10,5	58
Pinot Noir Muschelkalk Selektion '19 Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel	12,5	69
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 Clos Beatus Ille '20 Domaine Saint Préfert, Côtes du Rhône	8,9	49

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflée 15,5
Hausgemachtes Eis | 20 Minuten

Heidelbeerdatsscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Blutorange 14,5
Szechuan Pfeffer | Shiso

Eisvariation 9,5
3 verschiedene Sorten

Affogato 5
Vanilleeis | Espresso

Espresso Martini Orange & Tonkabohne 13

Espresso klein | groß 3,2 | 5,1

Verlängerter 4,2

Melange | Cappuccino 4,8

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 | mit Crémant 0,125l 9,2

Weiß G'spritzt 4,2
Il Frizzante | Sprizz ohne Alkohol 0,18l 7

Aperol Sprizz | mit Crémant 9,2

Campari Sprizz | mit Crémant 9,2

Gin & Tonic 13

Gin & Rhubarb 13

Vermouth & Tonic 13

Negroni 13

Negroni Sbagliato | mit Crémant 13,5

Espresso Martini Orange & Tonkabohne 13

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

Trumer Freispiel 0,33l 4,4

VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tartar 20,5 | 26,5

Grünkohl | Trüffel | Sauce Tartare

Gerösteter Karfiol 14,5

Labneh | Salzzitrone | Eingelegtes Gemüse

Fish & Chips 16,5

Gebackener Waller | Chips | Erbsen

Klare Hühnersuppe 7,9

Wurzelgemüse | Hausgemachte Frittaten

Geträufelte Erdapfel-Lauchsuppe 9,5

Lauch | Croûtons

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen 19,5

Semmelknödel | Krautsalat

Flusskrebs-Ravioli 3Stk. | 5Stk. 14,9 | 23,9

Estragon | Zitrone | Bisque

KUTSCH Börek 17,5

Melanzani | Spinat | Kräutersalat
(vegan)

Parmesanspätzle 18,5

Braune Butter | Romanasalat

Perlgraupen Risotto 22,5

Pilze | Wurzelgemüse | Liebstöckel

Bouillabaisse von heimischen Fischen 29,5

Comtébrot | Erdapfel | Sauce Rouille

Entenbrust rosa 34,5

Erdapfelschnitte | Schwarzwurzel | Vogerlsalat

Lachsforellenfilet 31,5

Tropea Zwiebel | Grünkohl | Zwiebel Beurre Blanc

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 19,5

Erdäpfel-Romanasalat | Preiselbeeren

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.

KUTSCH

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