

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

Weisser Spargel

Taco | Hibiskus | Pfirsich

18,5

Cuvée Göttelsbrunn Weiß 2022, Markowitsch, Carnuntum

9,5

...

Morchel

Einkorn-Risotto | Hamik-Paprika

24,5

...

Pluma vom Schwein

Gnocchi | Grüner Spargel | Chimichurri

34,5

Rioja Reserva 2017, Sierra Cantabria, Rioja

12

...

Bauernkrapfen

Holler | Sauerrahm | Kirsche

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

Cuvée Göttelsbrunn Weiß '22 Markowitsch, Carnuntum	9,5	54
Rioja Reserva '17 Sierra Cantabria, Rioja	12,0	66
Grüner Veltliner '24 Wolfgang Seher, Weinviertel	6,9	39
Chardonnay Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	9,5	52
Gemischter Satz Satellit '23 Jutta Ambrositsch, Wien	9,0	49
Sauvignon Blanc La Rascasse '24 Régis & Sylvain, Loire	7,9	46
Cuvée Misto Mare '24 Tenuta Lageder, Alto Adige	8,0	46
Rosé Signature '24 Famillie Perrin, Côtes du Rhône	8,3	45
Merlot '22 Dorli Muhr, Carnuntum	8,9	50
Syrah Clos Beatus Ille '20 Domaine Saint Préfert, Côtes du Rhône	9,5	53

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflée	15,5
Hausgemachtes Eis 20 Minuten	
Heidelbeerdatscherl	12,5
Sauerrahmeis Thymianzucker	
Bauernkrapfen	14,5
Holler Sauerrahm Kirsche	
Eisvariation	9,9
3 verschiedene Sorten	
Affogato	5,2
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

Sekt Rosé Brut Zuschmann-Schöfman 0,125l	9,8
Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l	9,8
KUTSCH Royal 0,125l	11
Crémant Isabell Traubensaft	
Bellini mit Crémant 0,125l	11
Weiß G'spritzt	4,5
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 Tatar 19,5 | 25,5
Sauce Tartare | Radieschen | Kräuter

Fisolen 15,5
Labneh | Eingelegtes Gemüse | Focaccia

Flusskrebs-Ravioli 3Stk. | 5Stk. 15,6 | 23,9
Estragon | Zitrone | Bisque

Klare Rindssuppe 8,3
Wurzelgemüse | Hausgemachte Frittaten

Spargelsuppe 9,8
Spargel | Croûtons

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Lahmacun 17,5
Petersilie | Joghurt | Schalotten

Schweine-Schwänzchen 20,5
Semmelknödel | Krautsalat

KUTSCH Börek 16,5
Melanzani | Spinat | Kräutersalat
(vegan)

Parmesanspätzle 19,5
Braune Butter | Romanasalat

Fregola Sarda 23,6
Spargel | Radieschen | Salzzitrone

Bouillabaisse von heimischen Fischen 29,8
Comtébrod | Erdapfel | Sauce Rouille

Rindsschulterschmerz 28,5
Rösti | Knochenmark | Schnittlauchsauce | Apfelkren
+ Cremespinat + 5,5

Steckerlfisch vom Saibling 31,5
Petersilerdäpfel | Kapern-Zitronenbutter

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 21,5
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