

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

Tropea Zwiebel

Grünkohl | Dill

18,5

Grüner Veltliner Spitzer Graben 2023, Martin Muthenthaler, Wachau

10,8

...

Guanciale

Schwarzwurzel | Parmesan | Fleckerl

20,5

...

Lammrücken

Paradeiser | Mispel | Polenta

34,5

Blafränkisch Ried Spiegelberg 2019, Oskar Szemes, Mittelburgenland

11,8

...

Marille

Braune Butter | Sig

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

Grüner Veltliner Spitzer Graben '23 Martin Muthenthaler, Wachau	10,8	59
Blafränkisch Ried Spiegelberg '19 Oskar Szemes, Mittelburgenland	11,8	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 Hausgemachtes Eis 20 Minuten	15,5
Heidelbeerdatscherl Sauerrahmeis Thymianzucker	12,5
Marille Braune Butter Sig	14,5
Eisvariation 3 verschiedene Sorten	9,9
Affogato Vanilleeis Espresso	5,2
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 Crémant Isabell Traubensaft	11
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 Tartar Sauce Tartare Kräutersalat Radieschen	19,5 25,5
Gerösteter Karfiol Labneh Salzzitrone Eingelegtes Gemüse	14,5
Backfisch Waller Erbsen Minze	16,8
Klare Rindssuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Frittaten	8,3
Bärlauchsuppe Ramps Croûtons	9,8

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 Semmelknödel Krautsalat	20,5
Flusskrebbs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	15,6 23,9
KUTSCH Börek Melanzani Spinat Kräutersalat (vegan)	18,5
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	19,5
Perlgraupen Risotto Pilze Wurzelgemüse Liebstöckel	23,6
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdapfel Sauce Rouille	29,8
Entenbrust rosa Erdapfelschnitte Schwarzwurzel Vogerlsalat	34,5
Steckerlfisch vom Saibling Petersilerdäpfel Limetten-Kapern-Butter	31,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Erdäpfel-Romanasalat Preiselbeeren	19,5

KUTSCH

Für unser Gedeck erlauben wir uns pro Person € 4,6 zu verrechnen.