

WOCHENMENÜ

29.04. - 01.05.

MITTAGSTELLER

13,5

MIT TAGESSUPPE / TAGESSALAT

15,5

MITTWOCH DONNERSTAG

Fisch-Curry
mit Basmatireis

oder

Gemüse-Curry
mit Basmatireis
(vegetarisch)

FREITAG (COOK THE MARKET MENÜ)

GENUSSZEITEN

MI DO FR 12-22:30H

Küche 12:00-14:30 / 17:30-21:30

SAMSTAG 9-22:30H

Küche 12:00-14:30 / 17:30-21:30

SONNTAG 9-15H

Küche bis 14:30

KUTSCH

GUTEN MITTAG

Brot & Butter

4,5

Klare Rindssuppe mit Frittaten & Wurzelgemüse

8,3

Spargelsuppe mit Spargel & Croutons

9,8

Beef Tatar mit Sauce Tartare, Kräutern & Radieschen

19,50 / 25,5

Fisolen mit Labneh, eingelegtem Gemüse & Focaccia

15,5

Parmesanspätzle mit Romanasalat

19,5

Fregola Sarda mit Spargel, Radieschen & Salzzitrone

23,6

Bouillabaise von heimischen Fischen, Comtébroten & Sauce Rouille

29,8

Dukaten Schnitzerl vom Schweinsfilet mit Erdäpfel-Romanasalat

21,5

Rindsschulterschmerz mit Rösti, Knochenmark & Schnittlauchsauce

27,5

+ Cremespinat 5,5

Heidelbeer Datscherl mit Sauerrahmeis

12,5

Affogato

5,2

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.

WEIN GLASWEISE

GETRÄNKE

WIR SCHENKEN ALL UNSERE SCHAUM:WEINE IM 1/8 GLAS AUS.

| | |
|--|------|
| Rosé Sekt Brut Zuschmann-Schöfman 0,125l | 9,8 |
| Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l | 9,8 |
| Bellini mit Crémant 0,125l | 11 |
| KUTSCH Royal | 11 |
| Crémant Isabell Traubensaft | |
| Weiß G'spritzt 0,25l | 4,5 |
| Il Frizzante Sprizz ohne Alkohol 0,18l | 7 |
| Aperol Sprizz mit Crémant 0,25l | 9,2 |
| Campari Sprizz mit Crémant 0,25l | 9,2 |
| Grüner Veltliner '24, Wolfgang Seher | 6,9 |
| Chardonnay '23, Domaine Clotilde Davenne | 9,5 |
| Gemischter Satz Satellit '23, Jutta Ambrositsch | 9,0 |
| Docil Vinho Verde '24, Projectos Georges | 7,8 |
| Cuvée Misto Mare '24, Tenuta Lageder | 7,9 |
| Rosé Signature '24, Familie Perrin | 8,3 |
| Merlot '23, Dorli Muhr | 8,9 |
| Syrah Crozes-Hermitage '19, Domaine de Chasselvin | 10,3 |
| Cuvée Göttelsbrunn Weiß '22, Markowitsch | 9,5 |
| Rioja Reserva '17, Sierra Cantabria | 12,0 |

BIER

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

ALKOHOLFREI

| | |
|---|-----------|
| Vöslauer still oder prickelnd 0,33l 0,75l | 3,8 7 |
| Coca-Cola oder Zero 0,33l | 4,5 |
| Aqua Monaco 0,33l Ginger Beer, Tonic Water, Grapefruit | 4,9 |
| Fruchtsäfte von van Nahmen 0,25l Pfirsich, Rhabarber | 5,5 |
| Apfelsaft von Gut Gutrams 0,25l Renette | 5,5 |
| mit Soda aufgespritzt auf 0,4l + | 0,5 |
| Hausgemachte Limonade 0,4l | 5,5 |
| Hausgemachter Eistee 0,4l | 5,5 |
| Sodawasser 0,25l 0,4l | 2 3 |
| Soda Zitrone oder Holunder 0,25l 0,4l | 2,7 3,8 |
| Jugendgetränk | |