

COOK THE MARKET

GUTEN APPETIT

Grüner Spargel vom Marchfeld

Lachsforelle | Mispel | Shiso

19,5

Furmint vom Kalk BIO 2024, Weninger, Mittelburgenland

8,9

...

Kalbsbries

Spinat | Mairübe | Jus

24,5

...

Szechuan Wachtel

Weißer Spargel vom Marchfeld | Spitzpaprika | Erdapfel

34,5

Pinot Noir Reserve BIO 2019, Jurtschitsch, Kamptal

11,9

...

Erdbeere

Vanille | Schneenockerl | Maiwipferl

14,5

Beerenauslese Cuvée 2021, Kracher, Neusiedlersee

12 (0,1L)

3 Gänge exkl. Gedeck

59

4 Gänge exkl. Gedeck

75

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

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

Furmint vom Kalk BIO '24 Weingut Weninger, Mittelburgenland	8,9	49
Pinot Noir Reserve BIO '19 Weingut Jurtschitsch, Kamptal	11,9	66
Grüner Veltliner '25 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
Docil Vinho Verde '24 Projectos Georges - de Michelis et Niepoort, Portugal	7,8	45
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 Crozes-Hermitage '19 Domaine de Chasselvin, Côtes du Rhône	10,3	57

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflée	15,5
Hausgemachtes Eis 20 Minuten	
Heidelbeerdatscherl	12,5
Sauerrahmeis Thymianzucker	
Erdbeere	14,5
Vanille Schneenockerl Maiwipferl	
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'spritz	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 Sauce Tartare Radieschen Kräuter	19,5 25,5
Fisolen Labneh Eingelegtes Gemüse Focaccia	15,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	15,6 23,9
Klare Rindssuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Frittaten	8,3
Spargelsuppe Spargel Croûtons	9,8

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Lahmacun Petersilie Joghurt Schalotten	17,5
Schweine-Schwänzchen Semmelknödel Krautsalat	20,5
Sommersalat Gemüse vom Bauer Erdäpfel Kräuterdressing (vegan)	10,0 15,5
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	19,5
Fregola Sarda Spargel Radieschen Salzzitrone	23,6
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdäpfel Sauce Rouille	29,8
Rindsschulterscherzl Rösti Knochenmark Schnittlauchsauce Apfelkren + Cremespinat	27,5 + 5,5
Lachsforelle gebraten Kräuter Erbse Radieschen	31,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Erdäpfel-Romanasalat Preiselbeeren	21,5

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.