

# WOCHENMENÜ

---

17.06. - 19.06.

## MITTAGSTELLER

13,5

## MIT TAGESSUPPE / TAGESSALAT

15,5

## MITTWOCH DONNERSTAG FREITAG

### Rindsgulasch

mit Knödel & Sauerrahm

oder

### Pilzrisotto

mit Grana Padano & grünem Salat  
(vegetarisch)

### 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

## Gelbes Gazpacho mit Mais, Chipotle & Koriander

9,8

## Beef Tatar mit Caesar´s Dressing, Parmesan & Kapern

19,50 / 25,5

## Fisolen mit Labneh, eingelegtem Gemüse & Focaccia

15,5

## Backfisch vom Waller mit Mayosalat & Salzzitrone

16,8

## Parmesanspätzle mit Romanasalat

19,5

## Fregola Sarda mit Spitzpaprika, Saubohne & Minze

23,6

## Bouillabaise von heimischen Fischen, Comtébroten & Sauce Rouille

29,8

## Dukaten Schnitzerl vom Schweinsfilet mit Erdäpfel-Romanasalat

21,5

## 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.

<b>Rosé Sekt Brut</b> Zuschmann-Schöfmann 0,125l	9,8
<b>Crémant</b> Henri Kieffer & Fils 0,125l	9,8
<b>Bellini</b>   mit Crémant 0,125l	11
<b>KUTSCH Royal</b>	11
Crémant   Isabell Traubensaft	
<b>Weiß G'spritzt</b> 0,25l	4,5
<b>Il Frizzante</b>   Sprizz ohne Alkohol 0,18l	7
<b>Aperol Sprizz</b>   mit Crémant 0,25l	9,2
<b>Campari Sprizz</b>   mit Crémant 0,25l	9,2
<b>Grüner Veltliner</b> '24, Wolfgang Seher	6,9
<b>Chardonnay</b> '23, Domaine Clotilde Davenne	9,5
<b>Gemischter Satz</b> DAC Nussberg '25, Uhler	8,9
<b>Docil Vinho Verde</b> '24, Projectos Georges	7,8
<b>Cuvée Misto Mare</b> '24, Tenuta Lageder	8,0
<b>Rosé Signature</b> '24, Familie Perrin	8,3
<b>Merlot</b> '22, Dorli Muhr	8,9
<b>Cuvée Vieilles Vignes</b> '22, Domaine Perrin Roger	8,4
<b>Weißburg.</b> Muschelkalk '25, Zuschmann-Schöfman	8,5
<b>Arneis</b> Langhe Bianco TOM '24, Eugenio Bocchino	9,8

## BIER

<b>Trumer Pils</b> 0,2l   0,33l	3,4   4,4
<b>Trumer Freispiel</b> 0,33l	4,4

## ALKOHOLFREI

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