

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

Saibling

Fenchel | Physalis | Schnittlauch

21,5

Frühroter Veltliner 2023, Weingut Diwald, Wagram

8,2

...

Melanzani

Kokos | Limette | Lemondrop Chili

19,5

...

Onglet

Pfirsich | Endivie | Lardo

34,5

Blaufränkisch Ried Joiser Hoflagen 2024, Weingut Pasler, Neusiedlersee

9,2

...

Schokolade

Himbeere | Zitrus | Krokant

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

Frühroter Veltliner '23 Weingut Diwald, Wagram	8,2	45
Blaifränkisch Ried Joiser Hoflagen '24 Weingut Pasler, Neusiedlersee	9,2	52
Grüner Veltliner Stephanus '25 Weixelbaum, Kamptal	6,9	39
Chardonnay Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	9,5	54
Gemischter Satz DAC Nussberg '25 Weingut Uhler, Wien	8,9	49
Weißburgunder Muschelkalk '25 Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel	8,9	46
Riesling Satyricus '22 Dr. Loosen, Mosel	8,3	45
Rosé Signature '24 Famillie Perrin, Côtes du Rhône	8,3	45
Merlot '22 Dorli Muhr, Carnuntum	8,9	49

KUTSCH

DESSERT

Schneenockerl Marille Vanillesauce	13,5
Heidelbeerdatscherl Sauerrahmeis Thymianzucker	12,5
Schokolade Himbeere Zitrus Krokant	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 0,25l	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
Sine Vino 0,1l (Beeren Nana Minze, Verjus Traube Isabella, Verjus Weißer Pfeffer)	5,5

VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tatar Caesar´s Dressing Parmesan Kapern	19,5 25,5
Fisolen Labneh Eingelegtes Gemüse Focaccia	15,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	15,6 23,9
Klare Rindssuppe Hausgemachte Frittaten od. Wildschweinleberknödel	8,3
Gelbes Gazpacho Mais Chipotle Koriander	9,8

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Backfisch Waller Mayosalat Salzzitrone	16,8
Schweine-Schwänzchen Pico de Gallo Kräutersalat	18,5
Sommersalat Gemüse vom Bauer Erdäpfel Kräuterdressing (vegan)	10,0 15,5
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	19,5
Fregola Sarda Spitzpaprika Saubohne Minze	23,6
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdäpfel Sauce Rouille	29,8
Grill-Stubenküken Patatas Bravas Pimientos de Padron Aioli	32,5
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.