

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

Paradeiser

Zucchini | Alge | Tropea

18,5

Muscadet L'Huître 2024, Régis et Sylvain, Loire

8,5

...

Stracciatella

Wilder Broccoli | Feige | Salsiccia

22,5

...

Artischocke

Hühnerauster | Stachelbeere | Spinat

34,5

Saint-Véran "Pouce Pieds Monopole" '2020, Château de Rossan, Burgund

11,5

...

Meringue

Ribisel | Kalamansi | Mürbteig

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 Georges dos Santos (Antic Wine Lyon)

Muscadet L'Huître '24 Régis et Sylvain, Loire	8,5	46
Saint-Véran "Pouce Pieds Monopole" '20 Château de Rossan, Burgund	11,5	65
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
Blaufränkisch Ried Joiser Hoflagen '24 Weingut Pasler, Neusiedlersee	9,2	52

KUTSCH

DESSERT

Meringue 14,5
Ribisel | Kalamansi | Mürbteig

Heidelbeerdatscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Schokolade 14,5
Himbeere | Zitrus | Krokant

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'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 5,5

(Beeren Nana Minze, Verjus Traube Isabella, Verjus Weißer Pfeffer)

VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tatar 19,5 | 25,5

Caesar´s Dressing | Parmesan | Kapern

Fisolen 15,5

Labneh | Eingelegtes Gemüse | Focaccia

Flusskrebs-Ravioli 3Stk. | 5Stk. 15,6 | 23,9

Estragon | Zitrone | Bisque

Klare Rindssuppe 8,3

Hausgemachte Frittaten od. Wildschweinleberknödel

Gelbes Gazpacho 9,8

Mais | Chipotle | Koriander

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Backfisch 16,8

Waller | Mayosalat | Salzzitrone

Schweine-Schwänzchen 18,5

Pico de Gallo | Kräutersalat

Sommersalat 10,0 | 15,5

Gemüse vom Bauer | Erdäpfel | Kräuterdressing

(vegan)

Parmesanspätzle 19,5

Braune Butter | Romanasalat

Fregola Sarda 23,6

Spitzpaprika | Saubohne | Minze

Bouillabaisse von heimischen Fischen 29,8

Comtébroten | Erdäpfel | Sauce Rouille

Grill-Stubenküken 32,5

Patatas Bravas | Pimientos de Padron | Aioli

Lachsforelle gebraten 31,5

Kräuter | Erbse | Radieschen

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 21,5

Erdäpfel-Romanasalat | Preiselbeeren

LIEBE GÄSTE!
INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE
BEI UNSEREM SERVICE TEAM.
ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN.

KUTSCH