

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

Schwarzwurzel

Cider | Grünkohl | Apfel

18,5

Cuvée Weißburgunder & Neuburger "Blanc" 2024, Weingut Tinhof, Leithaberg

8,5

...

Lattich

Reh geschmort | Erdapfel-Schaum

23

...

Reh gebraten

Gremolata | Polenta | Hamik-Paprika

35,5

Blaifränkisch "Buchertberg Rot" '2020, Herrenhof Lamprecht, Vulkanland

10,2

...

Zwetschke

Mohn | Ingwer | Kakao

12,5

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

von Helena Jordan

Cuvée Weißburgunder & Neuburger "Blanc" '24 Weingut Tinhof, Leithaberg	8,5	47
Blaifränkisch "Buchertberg Rot" '20 Herrenhof Lamprecht, Vulkanland	10,2	56
Grüner Veltliner Stephanus '25 Weixelbaum, Kamptal	6,9	39
Bourgogne Aligoté "Charnailles" '24 Domaine Michel Sarrazin, Burgund	9,8	54
Gemischter Satz DAC Nussberg '25 Weingut Uhler, Wien	8,9	49
Riesling Satyricus '22 Dr. Loosen, Mosel	8,3	45
Merlot '22 Dorli Muhr, Carnuntum	8,9	49
Mistral '24 Maison Criner-Estevan	10,2	56

KUTSCH

DESSERT

Zwetschke 12,5
Mohn | Ingwer | Kakao

Heidelbeerdatscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Schokolade 14,5
Kirsche | Zitrus | Krokant

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.

FIRST OF ALL

Sekt Rosé Brut Zuschmann-Schöfman 0,125l 9,8

Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l 9,8

Bellini | mit Crémant 0,125l 11

Weiß G'spritzt 0,25l 4,5

Il Frizzante | Sprizz ohne Alkohol 0,18l 7

Campari Soda 8,1

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 Brötchen (1Stk.) fast klassisch Baguette	9,5
Bröselkarfiol Ei Petersilie Blattsalat	15,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	15,6 23,9
Klare Rindssuppe Hausgemachte Frittaten Wurzelgemüse	8,3
Cremige Kürbissuppe Kokosmilch Zitronengras	9,8

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Erdäpfelkas-Blattln Rahm Lauch	16,8
Schweine-Schwänzchen Eierreis Ingwer Hoisin	18,5
Herbstsalat Bittersalate Topinambur Birne (vegan)	10,0 15,5
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	19,5
Cremige Polenta Ofenkürbis Grünkohl Salbei	23,6
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdapfel Sauce Rouille	29,8
Schweinskotelett (für 2 Personen) Stöckelkraut Pommery Senfsauce Erdapfel	31,5 (pro Person)
Stör Karotte Topfen Kümmel	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.