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

Crispy Gansl
Taco | Rotkraut | Orange
18,5

Riesling Alte Reben 2025, Alexander Zahel, Kamptal
8,5

...

Gansleinmachsuppe
Gänseklein | Wurzelgemüse | Bröselknödel
10,5

...

Gansl Tikka Masala
Kachumber Salat | Pitabrot
37,5

St. Laurent Alte Reben 2023, Philipp Grassl, Carnuntum
11,5

...

Birne
Nougat-Eis | Vanille
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.

WARUM?

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		
Riesling Alte Reben '25 Alexander Zahel, Kamptal	9,5	52
St. Laurent Alte Reben '23 Philipp Grassl, Carnuntum	11,5	65
Grüner Veltliner Stephanus '25 Weixelbaum, Kamptal	6,9	39
Chardonnay Bourgogne Blanc '23 Domaine Clotilde Davenne, Burgund	9,8	54
Gemischter Satz DAC Nussberg '25 Weingut Uhler, Wien	8,9	49
Loureiro Dòcil '25 Niepoort, Douro	7,1	39
Cuvée Redmont '16 Gerhard Markowitsch, Carnuntum	11,2	62
Côtes du Rhône "Les Balmes" '25 Domaines des Bernardins, Rhône	8,9	49

DESSERT

Birne 14,5
Nougat-Eis | Vanille

Heidelbeerdatscherl 12,5
Sauerrahmeis | Thymianzucker

Schokolade 14,5
Kirsche | Zitrus | Krokant

Gebackene Apfelradl 12,5
Vanilleeis | Zimt-Zucker

Affogato 5,2
Vanilleeis | Espresso

Espresso Martini Orange & Tonkabohne 13

Espresso klein | groß 3,2 | 5,1

Verlängerter 4,2

Melange | Cappuccino 4,8

Averna 4cl 5,5

Averna Sour 4cl 5,7

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

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.) 9,5
fast klassisch | Baguette

Bröselkarfiol 15,5
Ei | Petersilie | Blattsalat

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

Klare Rindssuppe 8,3
Frittaten od. Leberknödel I Wurzelgemüse

Cremige Kürbissuppe 9,8
Kokosmilch | Zitronengras

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.

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Erdäpfelkas-Blattln 16,8
Rahm | Lauch

Schweine-Schwänzchen 18,5
Eierreis | Ingwer | Hoisin

Herbstsalat 10,0 | 15,5
Bittersalate | Topinambur | Birne
(vegan)

Parmesanspätzle 19,5
Braune Butter | Romanasalat

Cremige Polenta 23,6
Ofenkürbis | Grünkohl | Salbei

Bouillabaisse von heimischen Fischen 29,8
Comtébrot | Erdapfel | Sauce Rouille

Schweinskotelett (für 2 Personen) 31,5
Stöckelkraut | Pommery Senfsauce | Erdapfel (pro Person)

Stör 31,5
Karotte | Topfen | Kümmel

Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet 21,5
Erdäpfel-Romanasalat | Preiselbeeren

KUTSCH