

GUTEN APPETIT

GENUSSZEITEN

MI DO FR 12-15H 17:30-22:30
Küche bis 14:30 Küche bis 21:30
SAMSTAG 9-15H 17:30-22:30
Küche bis 14:30 Küche bis 21:30
SONNTAG 9-15H
Küche bis 14:30h

Kürbis

Gansfett | Meyerzitronen | Chicorée

16,5

...

Klare Ganssuppe

Gyoza | Jungzwiebel

13,5

...

Gans ganz anders

Feigensenf | Erdapfel | Kraut

35,5

...

Bratapfel

Hagebutte | Salbei | Walnuss

13,5

3 Gänge exkl. Gedeck

50,5

4 Gänge exkl. Gedeck

65,5

Gerne können wir Ihnen das Menü
auch vegetarisch zubereiten.

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

WIR SCHENKEN ALL UNSERE SCHAUMWEINE IM 1/8 GLAS AUS.

Grüner Veltliner Wolfgang Seher '23	6,5
Chardonnay vom Kalk Markus Altenburger '23	8,2
Gemischter Satz Jutta Ambrositsch '22	7,2
Rosé Vielfalt Gober & Freinbichler '22	7,2
Zweigelt Christian Fischer '19	7,9
Merlot Dorli Muhr '21/22	7,9
Cuvée aus den Dörfern Rosi Schuster '21	8,1
Gamay Beaujolais Domaine des Moriers '21	7,8

KUTSCH

DESSERT

Heidelbeerdatscherl Sauerrahmeis	11,5
Original Beans Schoko-Törtchen Bretonischer Mürbteig Himbeer Vanilleeis	11,5
Pavlova Isabelltraubeneis Szechuan Pfeffer	12,5
Espresso Martini Orange & Tonkabohne	13
Espresso klein groß	2,8 4,2
Verlängerter	3,2
Melange Cappuccino	4,2
Schnäpse Genießen Sie einen Digestif! Wir beraten Sie gerne bei unserer Auswahl an Hochprozentigem.	

FIRST OF ALL

Loimer Extra Brut Rosè 0,125l	9,5
Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l	9,5
Bellini 0,125l	8
Weiß G'spritzt	4
Aperol Sprizz	7
Campari Sprizz	7
Gin & Tonic	13
Gin & Rhubarb	13
Vermouth & Tonic	13
Negroni	13
Negroni Sbagliato	13
Trumer Pils 0,2l 0,33l	3,2 4,2
Trumer Freispiel 0,33l	4,2

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebackene Grammelknödel Spitzkraut	7,5
Beef Tartare Toast Eierschwammerl Karfiol	18,5
Marktgemüse Roh Gegrillt Eingelegt Schnittlauch-Aioli	11,5
Lachsforelle gebeizt Rösti Crème fraiche Gurke Dill	14,5
Krautwickler Perlgraupen Paprika Sauerkraut	17,9
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Fritatten	7,9
Kürbissuppe Miso Reischips Lauch	9,5

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen Lattich Rettich Asia Salat	18,5
Flusskrebs-Ravioli Estragon Zitrone Bisque	17,9
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	17,5
Gnudi Kürbis Salbei Parmesan	19,5
Saibling im Ganzen Petersilerdäpfel Beurre Blanc	32,5
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdäpfel Sauce Rouille	26,5
Rindsschulterscherz Geschmort Senfgurke Bratkartoffel Röstzwiebel	27,5
Dukaten-Schnitzerl vom Schweinsfilet Erdäpfel-Romanasalat Preiselbeer	19,5

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.

Für Gedeck erlauben wir uns pro Person
€ 4,5 zu verrechnen.

KUTSCH