

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

Weißer Spargel

Brunnenkresse | Hollandaise | Lardo

14,5

...

Morchel

Erbse | Gnocchi | Sherry

22,5

Grüner Veltliner Achtung 2020, Fred Loimer, Kamptal

10,5

...

Stubenküken

Mairübe | Perigord Trüffel | Bärlauch

33,5

Ried Klausen Weißburgunder 1.STK 2021, Weingut Neumeister, Vulkanland

12

...

Rhabarber

Stachelbeere | Portwein

14

3 Gänge exkl. Gedeck

55,5

4 Gänge exkl. Gedeck

69,5

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
Merlot Dorli Muhr '21/22	7,9
Cuvée aus den Dörfern Rosi Schuster '21	8,1
Syrah Saint-Cosme rouge Château Saint Cosme '23, Cotes du Rhone	8,5

KUTSCH

DESSERT

Topfensoufflé hausgemachtes Eis 20 Minuten	15,5
Tarte Tartin Cider Karamel Vanilleeis	14,5
Heidelbeerdatscherl Sauerrahmeis Thymianzucker	12,5
Eisvariation 3 verschiedene Sorten	9,5
Affogato Vanilleeis Espresso	5
Espresso Martini Orange & Tonkabohne	13
Espresso klein groß	3 4,9
Verlängerter	3,5
Melange Cappuccino	4,6
Schnäpse Genießen Sie einen Digestif! Wir beraten Sie gerne bei unserer Auswahl an Hochprozentigem.	

KUTSCH

FIRST OF ALL

Loimer Extra Brut Rosè 0,125l	9,5
Crémant Henri Kieffer & Fils 0,125l	9,5
KUTSCH Royal 0,125l Champagner Isabell Traubensaft	14,5
Bellini 0,125l	8
Weiß G'spritzt	7
Aperol Sprizz	7
Campari Sprizz	7
Gin & Tonic	7
Gin & Rhubarb	13
Vermouth & Tonic	13
Negroni	13
Negroni Sbagliato	13
Espresso Martini Orange & Tonkabohne	13
Trumer Pils 0,2l 0,33l	3,2 4,2
Trumer Freispiel 0,33l	4,2

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebackene Grammelknödel Weißkraut	8,5
Beef Tartare Toast Löwenmäulchen Grünkohl	19,5
Marktgemüse Roh Gegrillt Eingelegt Schnittlauch-Aioli	12,5
Lachsforelle gebeizt Rösti Crème fraiche Gurke Dill	15,9
Krautwickler Perlgraupen Paprika Sauerkraut	18,9
Klare Hühnersuppe Wurzelgemüse Hausgemachte Fritatten	7,9
Bärlauchsuppe Erdäpfel Speck	9,5

ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

Schweine-Schwänzchen Lattich Rettich Asia Salat	19,5
Flusskrebs-Ravioli 3Stk. 5Stk. Estragon Zitrone Bisque	14,9 23,9
Parmesanspätzle Braune Butter Romanasalat	18,5
Fregola Sarda Sellerie Salzzitrone Bittersalat	19,5
Gebratener Stör Lauch Erdäpfel Kujo Negi	31,5
Bouillabaisse von heimischen Fischen Comtébrod Erdäpfel Sauce Rouille	29,5
Gebackene Wachtel Gurke Trüffelerdäpfel Aioli	32,5
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