

# 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.

<b>Grüner Veltliner</b> Wolfgang Seher '23	6,5
<b>Chardonnay vom Kalk</b> Markus Altenburger '23	8,2
<b>Gemischter Satz</b> Jutta Ambrositsch '22	7,2
<b>Rosé Vielfalt</b> Gober & Freinbichler '22	7,2
<b>Merlot</b> Dorli Muhr '21/22	7,9
<b>Cuvée aus den Dörfern</b> Rosi Schuster '21	8,1
<b>Syrah Saint-Cosme rouge</b> Château Saint Cosme '23, Cotes du Rhone	8,5

KUTSCH

# DESSERT

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

**KUTSCH**

# FIRST OF ALL

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

# VORSPEISEN & SUPPEN

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

# ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

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