

# K KELSEN

## ABENDS IM RESTAURANT

### Menü. LEAF TO ROOT.

GOLDRÜBE.  
Sanddorn. Blaumohn.  
DASHI.  
Shitake. Agnolotti. Bohnenkraut.  
LINZER ROSE.  
Winterlauch. Liebstöckel. Molke.  
ROTKRAUT.  
Schalotte. Einkorn. Malz.  
SCHWARZBROT.  
Knollensellerie. Grünkohl. Röstgerm.  
PETERSILIENWURZEL.  
Büffel Camembert. Perigord Trüffel.  
SCHOKOLADE.  
Udzunga 72%. Hibiskus. Schwarzwurzel.

### Menü. NOSE TO TAIL.

ZANDERWANGERL.  
Saiblingsleber. Chicorée. Weinviertler Erdnuss.  
STOSUPPE.  
Steirische Gebirgsgarnele. Superschmelz.  
GRAMMELKNÖDEL.  
Brauchschweiger Kraut. pannonischer Schwarzkümmel.  
WIENER WALLER.  
Wirsing. Blutwurst. Petersilie.  
REISFLEISCH.  
Sonnenschwein Labonca Biohof.  
KALBSKOPF.  
Büffel Camembert. Sellerie. Perigord Trüffel  
KARFIOLCREME SÜSS.  
Nussbuttereis. Estragon.

Menü in 4 Gängen	58	Getränkebegleitung	44	alkoholfrei	34
Menü in 6 Gängen	84	Getränkebegleitung	59	alkoholfrei	49
Menü in 7 Gängen	98	Getränkebegleitung	89	alkoholfrei	79

*alle Menüs inkl. Gruß aus der Küche und süßem Ausklang, Preise in EUR*

*Angebot Soft Opening, Änderungen vorbehalten*

# K KELSEN

## MITTAGS IM RESTAURANT

### VORSPEISEN

#### VOGERLSALAT

eingelegte Radieschen, gebeizter Bio-Dotter, Sanddorndressing

#### CARNE CRUDA VOM BIO-KALB

Pastinake, Brunnenkresse, Amalfi Zitronen Creme

#### WINTER PANZANELLA

Goldrübe, Pastinake, Kardamom

#### LACHSFORELLENFILET VOM GUT DORNAU

Lauch, Buttermilch, Gerste

#### RINDSUPPE

Fleischstrudel und Schnittlauch

### HAUPTSPEISEN

#### ERDÄPFEL IN DER ZITRONENKRUSTE

Kochsalat, vegan

#### HOT POT VON DER HAUSGERÄUCHERTEN LACHSFORELLE

Erdäpfel, Schwarzkohl und Amalfi Zitrone

#### GESOTTENES VOM BOA-RIND

gebratener Semmelkren und Bouillongemüse

#### LAUCHSPÄTZLE

steirisches Bio-Hendl in Paprika Sauce, Gurkerl-Vinaigrette

#### GEBRATENE KÄRNTNER POLENTA

Schmorgemüse und geräucherter Schafkäse

#### BUTTERSCHNITZEL VOM BIO-KALB

Erdäpfelpüree, Erbsen und Röstzwiebeln

### NACHSPEISEN

#### PURPLE CURRY

#### SCHOKOCREME

#### TOPFENKNÖDEL

2 Gänge: Vorspeise und vegetarische / vegane Hauptspeise zur Wahl / EUR 19

2 Gänge: Vorspeise und Fisch / Fleisch Hauptspeise zur Wahl / EUR 23

3 Gänge: Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise / EUR 25 / 28

## WEINVIELFALT IM KELSEN

Online ab 12.1. auf [www.kelsen.at](http://www.kelsen.at)

# K KELSEN

## **BIO FRÜHSTÜCK IM BISTRO**

Täglich bis 11:30

### WIENER FRÜHSTÜCK

Handsemmel vom Joseph, hausgemachtes mürbes Kipferl, Marmelade, Rohmilch Butter vom Strasser und ein weiches Ei / 9,20

### VEGANES FRÜHSTÜCK

Handsemmel vom Joseph, hausgemachtes Brioche, Marmelade, Margarine, grüner Hummus / 9,20

### KELSEN FRÜHSTÜCK

Handsemmel und La Marianne vom Joseph, hausgemachtes mürbes Kipferl, Marmelade, Rohmilch Butter vom Strasser, weiches Ei, Kamptaler Kaiserschinken, Camembert, Bircher Müsli mit hausgemachtem Granola / 15,90

Gegrilltes Sauerteigbrot mit 2 pochierten Bio-Eiern, Sprossen und Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken, gebratenen Pilzen oder hausgeräucherter Lachsforelle / 14,90

Bio-Bircher Müsli mit hausgemachtem Granola / 6,90

Congee vom Wiener Reis mit Weinviertler Erdnussbutter und Zimtäpfeln / vegan / 6,90

Brioche Pofesen mit Salzkaramell und Zimtzucker / 8,70

Bio-Croissant vom Bäcker Julian / 5,20

Mürbes Bio-Kipferl von unserem *Chief of Sugar* / 4,90

Brioche Vegan / 4,90

Joseph Bio-Handsemmel oder La Marianne Brot / 1,80

Portion österreichischer Bio-Käse / 6,90

Portion Bio-Kaiserschinken / 6,90

Portion Marillenmarmelade / 1,20

Portion Honig vom Imker Zelenka / 1,20

## **SAMSTAGS FLYING FRÜHSTÜCK IM RESTAURANT UND BISTRO / 48**

*Preise in EUR*

*Angebot Soft Opening, Änderungen vorbehalten*

# K KELSEN

## **BISTRO SPEISEN**

täglich von 12.00 bis 22.00

## **FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

### MANGALITZA LEBERSCHMALZ

fermentierter Roter Rübensalat, La Marianne Sauerteigbrot / 6,00

### BEINSCHINKENKROKETTEN

Gurkerl- und Kren-Relish / 5,0

### KÄFERBOHNE

Kürbiskern, Schüttelbrot / vegan / 5,0

### KÄSE AUS ÖSTERREICH

Gewürznüsse, Rohmilchbutter, Einkorn Pumpernickel / 14,50

### BBQ-KARFIOL

knusprig mit Zitronen-Mayonnaise und Erbsenkresse / vegan / 7,00

## **KLASSIKER UNSERER KÜCHE**

### ERFÄPFEL IN DER ZITRONENKRUSTE

Kochsalat / vegan / 9,00

### SAUERTEIGSPÄTZLE

Bergkäse und Röstzwiebel / 9,50

### RAHMEIERSPEISE

Brunnenkressespinaat und Kalbskopf / 11,80

### WIENER SCHNITZEL

vom BIO-Kalb mit Petersilienerdäpfeln / 26,00

## **TÄGLICH WECHSELNDE MEHLSPEISEN, STÜCKDESSERT UND PRALINEN AUS DER VITRINE**

*Preise in EUR*

*Angebot Soft Opening, Änderungen vorbehalten*

# K KELSEN

## **AUS DER VITRINE IM BISTRO**

Bio-Handsemmel mit Bio-Kaiserschinken, Gurkerl und Kren auf Wunsch / 5,20

Bio-Mohnflesslerl mit Erdäpfelkäse, Röstgemüse und Senfgurke / 5,20

Bio-Erdäpfel Focaccia, Falafel, Käferbohnen Hummus, Spitzpaprika / vegan / 6,00

Bio-Jausenbrot mit Bergkäse, Radieschen und Kräuterbutter / vegan / 5,20

Sauerteigbrot mit hausgemachter Bio-Pastrami, Kräuterkrautsalat / 6,00

## **MEHLSPEISEN**

Schoko Brownie mit Mandeln / 3,20

Linzer Schnitte / 3,20

Zwetschkuchen mit Haselnussstreuseln / vegan / 3,20

Topaz Apfelstrudel / 3,20

Milchreis mit Weichseln / 3,20

Zotter Schokomousse mit gebrannten Nüssen / 3,20

Bio-Chiapudding mit Zimtapfel / vegan / 3,20

## **CAFÉ AGORA**

### **KLEINES WIENER FRÜHSTÜCK**

Handsemmel vom Joseph, hausgemachtes mürbes Kipferl und Marmelade, Rohmilch Butter vom Strasser / 7,00

### **CROISSANT AGORA**

Bio-Laugencroissant mit Kaiserschinken und Ei / 6,90

*Preise in EUR*

*Angebot Soft Opening, Änderungen vorbehalten*

# K KELSEN

## **CANTINA**

Montag bis Freitag 11.00 - 14.00

In der Cantina gibt es Mittags die gleiche Speisenvielfalt wie im Restaurant, sowie zusätzlich Salat, Suppe und Nachspeisen.

## **MENÜ VEGETARISCH**

Hauptspeise mit Suppe, Salat oder Nachspeise / 12,00

## **MENÜ FLEISCH ODER FISCH**

Hauptspeise mit Suppe, Salat oder Nachspeise / 15,00

SALAT GROSS / 500g / 8,90

SALAT KLEIN / 200g / 5,90

BLATTSALAT 4,90 / 7,90

SUPPE mit Einlage nach Wahl oder gebunden / 3,50

*Preise in EUR*

*Angebot Soft Opening, Änderungen vorbehalten*

# K KELSEN

## LIEFERANT:INNEN UND PARTNER:INNEN

### FLEISCH

Sonnenschwein Biohof Labonca  
Höllerschmid  
Boa Farm

### FISCH

Michis frische Fische  
Die Fisch Bauern  
Fischerei Ausseerland  
Eishken Estate  
Gut Dornau

### OBST & GEMÜSE

BioHof Adamah  
Krautwerk  
Marchfelder Bio Sanddorn  
Unfried

### WEITERE

Safranoleum  
Cibus Italy  
Wiener Miso  
Blün  
Biohof Loidolt  
Ciao Cino  
Naturhof Strasser  
Biohof Figl  
Joseph Brot  
Österreis  
Dinkelhof Winkler

### GETRÄNKE

Café vom See  
Tete a Tee  
Trinkreif  
Wagner Weine  
Weinskandal  
Morandell  
Der Weinladen  
Trummer Bier  
Ottakringer