



Abends zu Tisch im Restaurant KELSEN.

Noch bevor wir Sie zu Tisch bitten, nimmt die Natur Platz.
Sie spielt die größte Rolle. Willkommen im KELSEN. Unsere Verfassung der Verwöhnung.
Für historische Momente, nachhaltig erzählt.

Von unseren Lieferanten frisch auf die Teller.

Wir sind streng, neugierig und dazu noch wählerisch. Wenn es um unsere Zutaten geht.
Deshalb ziehen wir den Hut vor unseren Lieferant:innen, die jeden Tag ihr allerbestes geben und zu
uns ins KELSEN bringen. Sie machen ihre Arbeit voller Hingabe und achten dabei stets die Natur.
Wir pflegen eine gute Beziehung mit ihnen und wollen auch sie stolz machen. Mit Speisen, für die sie
das Fundament gelegt, gehegt, gepflegt und geerntet haben.

Fleisch

Biohof Labonca | Höllerschmid | BOA-Farm

Fisch

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

Obst & Gemüse

Adamah | Krautwerk | Marchfelder Bio Sanddorn | Unfried

Weitere Produkte von

Safranoleum | Cibus Italy | Wiener Miso | Blün | Biohof Loidolt
Ciao Cino | Naturhof Strasser | Biohof Figl

4 Gänge* 58 | Weinbegleitung 39 | Getränkebegleitung 34
6 Gänge*** 84 | Weinbegleitung 59 | Getränkebegleitung 49
8 Gänge 98 | Weinbegleitung 79 | Getränkebegleitung 64
Kuvert 5

*Alle Menüs werden mit Gruß aus der Küche und süßem Ausklang serviert.
Über Allergene in unseren Speisen informiert Sie unser Team sehr gerne.
Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer.*



Menü I

Leaf to Root

Goldrübe*

Sanddorn | Blaumohn

Dashi**

Shiitake | Agnolotti | Bohnenkraut

Linzer Rose*

Winterlauch | Liebstöckel | Molke

Rotkraut

Schalotte | Einkorn | Malz

Schwarzbrot*

Knollensellerie | Grünkohl | Röstgerm

Petersilienwurzel**

Büffel Camembert | Perigord Trüffel

Falsche Auster

Sanddorn Dashi | Limette-Oysterleaf | Leinsamen

Schokolade*

Udzunga 72% | Hibiskus | Schwarzwurzel

Menü auf Wunsch auch vegan möglich.



Menü II

Nose to Tail

Zanderwangerl*

Saiblingsleber | Chicorée | Weinviertler Erdnuss

Stosuppe**

Steirische Gebirgsgarnele | Superschmelz

Grammelknödel*

Braunschweiger Kraut | pannonischer Schwarzkümmel

Wiener Waller

Wirsing | Blutwurst | Petersilie

Reisfleisch*

Sonnenschwein Labonca Biohof

Kalbskopf**

Büffel Camembert | Sellerie | Perigord Trüffel

Falsche Auster

Sanddorn Dashi | Limette-Oysterleaf | Leinsamen

Karfiolcreme süß*

Nussbuttereis | Estragon