



c o s m o
KITCHEN

Bauernmarkt 1, 1010 Wien | +43 1 90 606-90

United by flavor - the Cosmo way

Im Herzen des Cosmo Kitchen treffen sich die einst gegensätzlichen Welten von Kaiser Leopold I., seinem Rivalen Ludwig XIV., dem Osmanischen Reich und dem jüdischen Bankier Samuel Oppenheimer. Wo früher Konflikte und Machtspiele dominierten, steht heute das Zusammenkommen im Mittelpunkt. Leopold erkannte, dass wahre Stärke in der Zusammenarbeit liegt, und genau das spiegelt sich hier wider: kulturelle Einflüsse aus der ganzen Welt, vereint in Gerichten, die zum Teilen einladen. Unsere Speisen sind inspiriert von Wiener Tradition, französischer Raffinesse, osmanischen Aromen und jüdischem Erbe. Jeder Bissen ist eine Hommage an diese historischen Verbindungen und lädt Sie ein, die Vielfalt und Harmonie vergangener Zeiten zu erleben - im Hier und Jetzt, gemeinsam an einem Tisch.

Starters

Wolfsbarsch Ceviche Daikon-Rettich, Grapefruit, Jalapeño, Fenchel	23
Barbecue Aal Weißkraut, Mandel-Mayo, Rauchmandel	29
Kalbstatar Süßrahm-Hollandaise, Kerbel, Limette, Shiitake-Pilz	24
Geräuchertes Gänsebrust-Crostini Eingelegtes Gemüse, Kräuterbutter	16
Langos 🌿 Crème Fraîche, Junglauch, Zwiebelchutney, Bergkäse	19
Spitzpaprika 🌿🌿 Tapioka, Haselnüsse, eingelegte Paprika, Senf	16
Geschmorter Kürbis 🌿 Birnen-Vinaigrette, Buttermilch	17
Frischer Gartensalat 🌿 Blattsalat, Tandoori-Ei, Gurke, Paradieser-Dressing	13



Spend the night with Leo.
Fragen Sie unser Team
nach der late night rate.

Mains

Die Rote Ente Entenbrust, rote Rüben, Preiselbeer-Jus, Blutampfer	34
Filet Mignon vom BIO-Rind Getrüffelte Erdäpfel-Mousseline, gegrillter Radicchio, Knochenmark-Crumble	46
Gekochtes Kalbsschulterscherezel Gebackene Blunzen, Waldpilze, Wurzelgemüse, Kerbelknolle	33
Lachsforelle Matelote Eingelegte Austern, Kräuterseitlinge, Wurzelgemüse, Lauch	34
Kabeljau Brandade, Chioggia-Rübe, Goldrübe, Algenkaviar	39
Sonnenblumenkern-Risotto 🌿 Parmesan, Karfiol, Essig-Schalotten	23
Vadouvan-Karotten 🌿🌿 Sonnenweizen, eingelegte Kumquat	21
Sellerie aus der Salzkruste 🌿 Labneh, Basilikum, Kapern-Rosinen-Vinaigrette	24

Gerne servieren wir Trüffelpommes (EUR 12) oder Basmati-Reis (EUR 8) als Side zu Ihren Gerichten.

Sweets

Mille-Feuille Haselnuss, Vanille	13
Gugelhupf Himbeer-Chantilly	13
Schoko-Mousse 🌿🌿 Brombeersorbet, Tonkabohne	13
Jumi-Käse mit Feigensenf & Öfferl-Brot 3 Sorten oder 5 Sorten	16 24
Taleggio Gurkeneis, Fenchel, Amarettini	16

Tasting Menu

Tasting Menu 6 Gänge	115 pro Person
Weinbegleitung	85 pro Person
Erfrischende Begleitung ohne Alkohol	65 pro Person

🌿 vegetarisch

🌿🌿 vegan

Couvert: Öfferl Brot, aufgeschlagene Butter, Olivenöl 6 pro Person

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Speisen. Eine ausführliche Allergenkarte erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.