



## Cosmo Kitchen – IÅ ãdt zu Casual Fine Dining im Boutiquehotel „LEO GRAND“ BILD

4 | 03.12.2024 | Kunde: Cosmo Kitchen | Ressort: Chronik  
1 | Medieninformation

**Küchenchef István Törzsök tischt ein kosmopolitisches Menü auf, das orientalische, österreichische und französische Einflüsse verbindet. Für geschmackvolle Abwechslung werden künftig internationale Spitzenköche sorgen.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Im Frühjahr 2022 eröffnete mit dem Boutiquehotel „THE LEO GRAND“ das jüngste Haus der [Lenikus Hotel Collection](#) von Unternehmer **Martin Lenikus**. Ab sofort weht ein frischer kulinarischer Wind in dem detailreich gestalteten historischen Haus, das nur wenige Schritte vom Wiener Stephansdom entfernt ist. Im neuen Restaurant „Cosmo Kitchen“ schwingt Küchenchef **István Törzsök** das kulinarische Zepter, der die letzten acht Jahre als Chef de Cuisine für die gastronomischen Erfolge im „Park Hyatt Vienna“ verantwortlich zeichnete und sein Können zuvor im „The Loft“ im „SO/ Vienna“ unter Beweis stellte.

### **Sharing-Konzept verbindet das gemeinsame Geschmackserlebnis**

Im „Cosmo Kitchen“ demokratisiert Törzsök mit seiner elaborierten Fusionsküche das Fine Dining und serviert anspruchsvolle Gerichte mit orientalischen, österreichischen und französischen Einflüssen, die sowohl als akkurat abgestimmtes Menü als auch à la carte genossen werden können. Im einladenden Ambiente des Boutiquehotels mit seinem einzigartigen Patio tischen Törzsök und sein erfahrenes und bestens eingespieltes Team ein Ganztageskonzept auf, das nicht nur internationale Gäste anspricht, sondern auch die Herzen heimischer Feinschmecker höherschlagen lässt. Von morgendlichen Frühstücksvariationen

über eine ansprechende Snack-Auswahl für den Business Lunch bis hin zum Casual Fine Dining am Abend verspricht das „Cosmo Kitchen“ exzellente Kulinarik mit Twist. Das „Cosmo Kitchen“ lädt zum gemeinsamen Geschmackserlebnis ein: Die Gerichte eignen sich hervorragend zum Sharing, um einen gemeinsamen Streifzug durch die Kulinarik zu genießen, die Anleihen an der interessanten Geschichte des Hauses nimmt und sich damit harmonisch in das Gesamtkonzept des „THE LEO GRAND“ einfügt.

„Das ‚Cosmo Kitchen‘ ist ein Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse, die die Geschichte des Hauses widerspiegeln, das nach **Kaiser Leopold I.** benannt ist. Es ist auch ein Schmelztiegel aus gehobenem Fine Dining und lockerer, charmanter Atmosphäre, die ungezwungenen Genuss verspricht. Das Konzept von **István Törzsök** macht hohe Köchekunst niederschwellig und unkompliziert zugänglich. Mit dem ‚Cosmo Kitchen‘ schaffen wir einen Ort, an dem das Essen als gemeinsames und freudvolles Erlebnis im Mittelpunkt steht“, fasst **Martin Lenikus** das Konzept zusammen. „Im ‚Cosmo Kitchen‘ tauchen die Gäste in eine Welt des Geschmacks ein, die Geschichte und Moderne miteinander verbindet.“

„Im ‚Cosmo Kitchen‘ findet die Welt zusammen – sowohl am Teller als auch am Tisch, wenn internationale Gäste auf heimische Genussfans treffen. Jedes Gericht ist eine Hommage an das Miteinander und an die Begegnungen, welche diese Stadt geprägt haben. Im ‚Cosmo Kitchen‘ finden Wiener Tradition und Gastfreundschaft mit internationalen Einflüssen zu einem stimmigen und geschmackvollen Ganzen zusammen, das den Appetit auf neue Entdeckungen anregt“, erklärt **István Törzsök** .

**Historische Inspiration**

Inspiriert ist das „Cosmo Kitchen“ von **Kaiser Leopold I.**, dem Namensgeber von „THE LEO GRAND“. Der als „Türkenpoldi“ bekannte Kaiser des Heiligen Römischen Reichs sowie König von Ungarn (1658 bis 1705) war für seine komplexen Beziehungen bekannt, die sich in der Rivalität mit dem französischen Sonnenkönig, **Ludwig XIV.**, ebenso abzeichnen wie in der Unterstützung des jüdischen Bankiers **Samuel Oppenheimer**. Der Habsburger wehrte die zweite Türkenbelagerung erfolgreich ab und dehnte die Reichsgrenzen auf ganz Ungarn aus, wodurch er die Großmachtstellung der Monarchie einläutete. Diese internationalen Einflüsse finden sich im „Cosmo Kitchen“ ebenso wieder wie die barocke Opulenz, die einst das Hofzeremoniell prägte, und die Liebe des Regenten zur Kultur und Architektur, die bis heute im Wiener Stadtbild erhalten ist.

### **Hommage an historische Verbindungen: Wiener Tradition, französische Raffinesse, osmanische Aromen und jüdisches Erbe**

Den Auftakt der kulinarischen Reise durch Zeiten und Welten machen Wolfsbarsch Ceviche (Daikon-Rettich, Grapefruit, Jalapeño, Fenchel; 23 Euro), Barbecue Aal (Weißkraut, Mandel-Mayo, Rauchmandel; 29 Euro), Kalbstartar (Süßrahm-Hollandaise, Kerbel, Limette, Shiitake-Pilze; 24 Euro), Langos (Crème Fraîche, Junglauch, Zwiebelchutney, Bergkäse; 19 Euro), Spritzpaprika (Tapioka, Haselnüsse, eingelegte Paprika, Senf; 16 Euro) oder geschmorter Kürbis (Birnen-Vinaigrette, Buttermilch; 17 Euro).

Als kosmopolitischen Hauptgang serviert Törzsök unter anderem „Die Rote Ente“ (Entenbrust, rote Rüben, Preiselbeer-Jus, Blutampfer; 34 Euro), Filet Mignon vom Bio-Rind (getrüffeltes Erdäpfel-Mousseline, gegrillter Radicchio, Knochenmark-Crumble; 46 Euro), Lachsforelle Matelote (eingelegte Austern, Kräuterseitlinge, Wurzelgemüse, Lauch; 34 Euro), Kabeljau (Brandade, Chioggia-Rübe, Goldrüben, Algenkaviar; 39 Euro), Vadouvan-Karotten (Sonnenweizen, eingelegte Kumquat; 21 Euro) oder Sellerie aus der Salzkruste (Labneh, Basilikum, Kapern-Rosinen-Vinaigrette; 24 Euro).

Den krönenden Abschluss machen Mille-Feuille (Haselnuss, Vanille; 13 Euro), Gugelhupf (Himbeer-Chantilly; 13 Euro), Schoko-Mousse (Brombeer-Sorbet, Tonkabohne; 13 Euro) oder Taleggio (Gurkeneis, Fenchel, Amarettini; 16 Euro).

Das Tasting-Menü lassen sich Feinschmecker ab 115 Euro pro Person schmecken.

## Kulinarische Gesandte

Auf **Kaiser Leopold I.** geht der Auf- und Ausbau des Gesandtschaftswesens zurück. Kulinarische Gesandte wird das „Cosmo Kitchen“ auch künftig wieder empfangen und damit für weltumspannende kulinarische Inspiration sorgen. Internationale Spitzenköche werden auf Einladung von Törzsök in Wien gastieren und mit Finesse exklusive Menüs kreieren. Im Gepäck haben sie eigene Traditionen und innovative Ideen, die den Besuch im „Cosmo Kitchen“ immer wieder abwechslungsreich und spannend gestalten und Wien in bester Tradition des Kaiserhofs kulinarisch mit der Welt verbinden.

## Imposante Architektur: Der beeindruckende Innenhof und der detailreich gestaltete „Jungle Room“

Neben dem kulinarischen Angebot bietet das „Cosmo Kitchen“ auch ein unverwechselbares Ambiente, das alle Sinne anregt. Der imposante Innenhof mit seiner weltweit einzigartigen Zeltkonstruktion schafft eine geschützte, stimmungsvolle Atmosphäre, die sowohl im Sommer als auch im Winter genutzt werden kann. Darüber hinaus bietet der „Jungle Room“ mit seinen farbenfrohen, tropisch inspirierten Wandtapeten und verspielten Designelementen eine einzigartige Location für exklusive Events und Feiern, die eine persönliche und zugleich besondere Atmosphäre suchen. Der „Salon Asiatique“ und der „Salon Oriental“ eignen sich für Private-Dining-Veranstaltungen und runden das Angebot ab.

## Über die Unternehmensgruppe LENIKUS

Immobilien, Hotels, Gastronomie, Wein und Kunst:

Unterschiedliche, vielfältige Bereiche, die perfekte Synergien ergeben und das Kerngeschäft der Unternehmensgruppe LENIKUS ausmachen. Mit der Mission eine bessere, grünere und faire Zukunft zu gestalten, werden spannende Projekte entwickelt und betrieben, die jeweilige Branchenstandards neu andenken und einen Fokus auf Innovation, Design und Qualität legen. Mit der Vision „365 Days of Sunshine“ entsteht auch ein Versprechen an die Partner, Kunden und Mitarbeiter der Unternehmensgruppe LENIKUS: mit der Sonne im Herzen offen und hoffnungsvoll durch die Welt zu gehen, um Positives zu schaffen. Weitere Informationen auf [lenikus.at](http://lenikus.at)

-----  
„Cosmo Kitchen“ im „THE LEO GRAND“  
-----

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag; 7.30 bis 23.00 Uhr

Adresse: 1010 Wien, Bauernmarkt 1

Telefon: +43 1 90606 90

E- Mail: [reservation@cosmokitchen.at](mailto:reservation@cosmokitchen.at) Lageplan:

[maps.app.goo.gl/sn9p9FZNw6DFCtpt9](https://maps.app.goo.gl/sn9p9FZNw6DFCtpt9) Website: [cosmokitchen.at](http://cosmokitchen.at)

- Das neue Restaurant „Cosmo Kitchen“ im Boutiquehotel „THE LEO GRAND“ bietet Casual Fine Dining mit einem kosmopolitischen Menü, das orientalische, österreichische und französische Einflüsse verbindet.
- Küchenchef **István Törzsök**, bekannt aus dem „Park Hyatt Vienna“, leitet das Restaurant und bietet ein Ganztageskonzept an, das von Frühstück bis Abendessen reicht.
- Das Restaurant setzt auf ein Sharing-Konzept, das gemeinsames Geschmackserlebnis und kulinarische Vielfalt fördert.
- Die Gerichte im „Cosmo Kitchen“ sind inspiriert von der Geschichte des Hauses und **Kaiser Leopold I.**, dem Namensgeber des Hotels.
- Das Ambiente des Restaurants umfasst einen imposanten Innenhof und den einzigartigen „Jungle Room“ für exklusive Events.

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der

redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at)  
(Schluss)