

JOSEPH KLASSIKER

8-12 UHR

KAISERIN SEMMEL FRÜHSTÜCK

Bio Josephs Kaiserin Semmel, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei von Familie Oberenzer, hausgemachte Bio Marillenmarmelade ^{ACG} — 8.40

JOSEPH FRÜHSTÜCK

Bio Joseph Brot, Bio Josephs Kaiserin Semmel, Bio Wiener Mürbkipferl, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei, Bio Blütenhonig von Schleining, hausgemachte Bio Marillenmarmelade, Cream Cheese, Bio Wiener Beinschinken von Thum, „Francine“ und „Schlossberger Jung“ Käse von Jumi ^{ACG} — 16.40

POCHIERTE EIER

FLORENTINE

Bio English Muffin,
2 pochierte Bio Eier,
Babyspinat und Sauce
Hollandaise ^{ACGMO} — 13.70

BENEDICT

Bio English Muffin,
2 pochierte Bio Eier,
Bio Wiener Beinschinken
von Thum, Schnittlauchöl,
Gartenkresse und Sauce
Hollandaise ^{ACGMO} — 14.80

ROYAL

Bio English Muffin,
2 pochierte Bio Eier,
Norwegischer Lachs von Värilaks,
Gartenkresse und Sauce
Hollandaise ^{ACDGMOM} — 15.20

KRÄUTER-KÄSE OMELETTE „KUKU SABZI“

2 Bio Eier, frische Kräuter, „Schlossberger Jung“, „Emmentaler Jung“ und „Miuchgsicht“ Käse von Jumi, Tomatensalat, frittierte Kapern, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof und gemischter Bio Brotkorb ^{ACGO} — 14.70

BUCHWEIZEN KASCHA MIT SAUERKIRSCHENRAGOUT

Bio Naturjoghurt von Höfer, Bio Blaumohn von Sonnentor und hausgemachter gepuffter Buchweizen ^{FGO} — 8.90

JOSEPH BISTRO

SUPPE DER SAISON

mit Bio Schweizer Bürli — 7.60

SMØRREBRØD STARTER KIT

In Kräutern gebeizter norwegischer Lachs von Värilaks, Gurken, Zitrone, Dille,
Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof und Bio Dänisches Roggenvollkornbrot ^{ADGMO} — 13.90

AVOCADOTOAST MIT KUMQUAT UND PFEFFERONI

Brunnenkresse, Chiliöl, auf getoastetem Bio Dinkel Einkorn Amaranth Brot ^{ALMO} — 14.40

Dazu: Kamptaler Schinkenspeck Chips ^O — 1.20

FISOLENSALAT MIT HIMBEEREN UND JOSEPH BROTSCHIPS

Zitronenkaramelldressing und Pecorino ^{AG} — 12.20

ZITRUSFRÜCHTE BITTERSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND HONIGNÜSSEN

Bio Ziegenfrischkäsecreme von Höfer, hausgemachte Amalfizitronen Marmelade,
Orange, Limettendressing und gemischter Bio Brotkorb ^{AGHLMO} — 13.30

RÖMERSALAT MIT FRENCH DRESSING UND RÄUCHERFORELLE

Bio Räucherforelle von Wolf, wachswiches Bio Ei, Tomaten, Tropea Zwiebeln, Schafkäse, Kren
und gemischter Bio Brotkorb ^{ACDGLMO} — 14.80

LITTLE ENGLISH

„Traditional Breakfast Sausage“ und „Unsmoked Bacon“ von Britwurst, weiße Riesenbohnen, konfierte
Tomaten, Bio Spiegelei von Familie Oberenzer, Minz Salsa Verde und 1 Scheibe Bio Erdäpfeltoast ^{ACO} — 16.70

Optional: Vegetarisch mit 2 Spiegeleiern von Familie Oberenzer ^{ACO} — 14.50

KOREAN STYLE CHICKEN BURGER

Bio Roggensauerteig Brioche Bun, Bio Huhn, Kimchi von Tobi Klingler, Spitzkraut,
Chilis von Fireland Foods und Sprossensalat mit Erdnüssen und Koriander ^{ACEFGNO} — 18.20

KOKOSMILCHJOGHURT MIT SAUERTEIGGRANOLA

Pfirsichkompott, aktivierte Mandeln, Kokosflakes, und Minze ^{AH} — 10.30

EMMER SAUERTEIG PANCAKES MIT SALZKARAMELL

Buttermilch, Bananen, Heidelbeeren, Madeira und Salzflocken von Marisol ^{ACGHO} — 9.80

Entdecken Sie weitere Köstlichkeiten in der Patisserie Vitrine und unserem Shop.

GETRÄNKE

100% JOSEPH 100% HAUSGEMACHT 100% BIO

ERDBEER RHABARBER HOLUNDER NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Honig gesüßt
0,4l — 5.80

KIRSCH COLAKRAUT NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Honig gesüßt
0,4l — 5.80

EISTEE

Sencha- und Jasmin Grüntee, Zitrone,
Holunderblüten, mit Honig gesüßt
0,4l — 4.40

KRÄUTER KOMBUCHA

Fermentiertes Sencha Grünteegetränk
mit lebenden Bio Kombuchakulturen
und Kräutern 0,33l — 5.40

MANGO LASSI

Joghurtgetränk mit Kokos und Kurkuma
0,33l — 5.20

GREEN DREAM TEAM SMOOTHIE

Gurke, Avocado und Spirulina
0,33l — 5.60

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l — 4.50

SÄFTE

JONAGOLD APFELSAFT NATURTRÜB*

von Familie Preiß 0,25l — 3.30

BIO ROTER TRAUBENSAFT VOM BLAUEN ZWEIFELT*

von Urbanihof 0,25l — 3.60

Alle Getränke sind auch mit Soda
auf 0,4l erhältlich — 0.60

WASSER

VÖSLAUER MINERALWASSER

still oder prickelnd
0,33l — 2.90 / 0,75l — 4.80

SODA 0,4l — 1.80

mit frischem Bio Zitronensaft* 0,4l — 2.90

KAFFEE

Espresso — 2.60 / Macchiato — 2.80
Doppio — 4.10 / Macchiato — 4.30
Verlängerter — 2.90 / mit Milch — 3.10

Melange — 3.60

Caffè Latte — 4.20

extra Shot — 1.50

Chai Latte — 4.20

Heiße Zotter Schokolade — 5.20

Josephs phrische Biomilch
vom Biomilchhof Koppensteiner
/ heiß oder kalt — 3.80

Aufpreis Hafermilch — 0.60

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei
und / oder laktosefrei sowie kalt erhältlich.

TEE 0.5L KANNE VON PAPER & TEA

EARL GREY

Schwarztee mit Bergamotteöl
aus Yunnan, China — 4.90

MIGHTY GREEN SENCHA

Bio Grüntee aus Kagoshima, Japan — 4.90

JASMINE

Grüntee mit Jasminblüte
aus Fujian, China — 4.90

ALL THE FLOWERS

Brombeer- & Himbeerblätter, Pfefferminze,
Hagebutte, Sonnenblumen- & Ringelblu-
menblüten, Apfelstücke, Katzenpfötchen,
Malve, Heidekraut, Rittersporn — 4.90

VERBENA

Zitronenverbene aus Paraguay — 4.30

NANA MINT

Bio Minze — 4.70

BIER

MÄRZEN 0,3l — 4.40

HELLES 0,3l — 4.20

aus der Privatbrauerei Dangl, Zettenreith

WILDSHUTER GMAHDE WIESN

0,25l — 5.90

aus der Privatbrauerei
Stiegl-Gut Wildshut, St. Pantaleon

WEIN

WEISSER SPRITZER 0,25l — 4.20

PET NAT KALKSPITZ 2017/18

Christoph Hoch, Kremstal
0,125l — 5.90 / 0,75l — 29.50

LATITUDE PREMIER CRU

BLANC DE BLANCS

Larmandier-Bernier, Champagne
0,75l — 75.00

FLORA 2019 CUVÉE WEISS

Michael Gindl, Weinviertel
0,125l — 5.80 / 0,75l — 29.00

ENGEL AUF ERDEN WEISS 2020

Christian Tschida, Neusiedlersee
0,125l — 9.60 / 0,75l — 48.00

RÓZSA PETSOVITS 2019 - CUVÉE ROSÉ

Petra und Franz Weninger,
Mittelburgenland
0,125l — 4.90 / 0,75l — 24.50

HUNNY BUNNY 2019 - BLAUFRÄNKISCH

Judith Beck, Neusiedlersee
0,125l — 5.90 / 0,75l — 29.50

PAMHOGNA ROT 2015 - CUVÉE ROT

Erich und Michael Andert, Neusiedlersee
0,125l — 6.60 / 0,75l — 33.00

* Jugendgetränk

UNSERE WERTE

Bei Joseph Brot sind wir überzeugt, dass wir unsere Produkte nur in reiner Handarbeit und mit den besten Rohstoffen und ausgewählten Zutaten herstellen können. Darum pflegen wir viele langjährige Partnerschaften mit unseren Produzenten, die unsere Leidenschaft für Qualität und handwerkliche Herstellung teilen. Genuss und die Freude an außerordentlichen Lebensmitteln verbinden uns ebenso wie der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur.

THUM

Seit 1860 produziert die Familie Thum österreichische Schinken-Spezialitäten. Händisch gebunden, schonend gegart und dünn aufgeschnitten entsteht eine echte Wiener Delikatesse voller Geschmack und Saftigkeit – der Thum Beinschinken.

OBERENZER

Bei Familie Oberenzner aus Laa an der Thaya fühlen sich die anspruchsvollen Hennen der Rassen Lobmann Braun, Sandy und Araucana richtig wohl. Darum werfen sich auch die Eier richtig in Schale, nämlich in braune, cremefarbene und grün- bis hellblaue.

JUMI

Das Käselabel „Jumi“ produziert seit 2005 originelle Rohmilchkäse-Variationen mitten im Schweizer Emmental. Die Bauern sind rund um die Käseerei zuhause. Die frische Rohmilch der Tiere wird noch warm direkt in der Käseerei zu Rohmilchkäse weiterverarbeitet. Im Keller reifen die Käselaibe dann zu ihrer aromatischen Vollendung.

WOLF

Die Teiche von Gerhard Wolf liegen in unberührter Natur in der Ramsau in Niederösterreich, am nördlichen Ende der Kalkalpen. Dort haben die Fische auch im Sommer das notwendige kalte und sauerstoffreiche Wasser. Seit bereits 18 Jahren züchtet Wolf wertvolle Fische in höchster Qualität. Direkt an den Teichen werden die Biofische auch - kalt oder warm - mild geräuchert.

KOPPENSTEINER

Im tiefsten Waldviertel bewirtschaftet Familie Koppensteiner ihren Hof schon seit mehr als 20 Jahren biologisch. Das wissen auch ihre Milchkühe zu schätzen und geben mit jedem Tropfen nur die beste Milch.

MARISOL

In traditionellen Salzgärten an der Ostalgarve, im Naturpark Ria Formosa, wird das Flos Salis, eine besondere Auslese des Flor de Sal, noch von Hand geschöpft. Die zart-blättrigen Kristalle bilden sich als erste auf der Sole und werden nur wenige Stunden danach geerntet.

TOBI KLINGLER

Alles begann 2019 bei einer Reise mit der Transsibirischen Eisenbahn. In der Mongolei kam Tobi Klingler mit ganz viel Kimchi in Berührung - schon war die Idee geboren selbst Kimchi in Österreich herzustellen.

BRITWURST

Richard Holmes macht Britwurst, traditionelle, britische Würste von Hand produziert von der Metzgerei Hödl in Wien. Neben einer guten Portion Schweinebauch sind die groben, glutenfreien Brotbrösel das Geheimnis seiner Rezept-Mischung.

FIRELAND FOODS

Im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb in Niederösterreich werden mehrere hundert Chilisorten kultiviert und schonend zu milden oder höllisch scharfen Produkten verarbeitet.

FROIHOFF

Täglich wird am Froihof Frischmilch in der hofeigenen Molkerei in der Oststeiermark zu besonderen Bio-Produkten weiterverarbeitet. Mit viel Sorgfalt und in reiner Handarbeit wird die Bio Sauerrahm Rohmilch Butter „gemodelt“, bevor sie auf dem Teller landet.

HÖFER

Mit einem kleinen Hof hat sich Familie Höfer im Kärntner Bergland einen Lebensraum erfüllt. Das ganze Jahr hinweg grasen ihre Tiere auf saftigen Almweiden und Heuwiesen, und das schmeckt man auch. Hier entstehen naturbelassene Produkte mit Geschmack und Charakter.

VÄRLAKS

Värlaks Salmon ist eine Kooperation von unabhängigen Fischfarmern oberhalb des Polarkreises, allesamt Familienbetriebe, dort wo es noch Natur pur und die perfekten Bedingungen für die Aufzucht von völlig natürlichen Lachsen gibt. Selbstverständlich ohne Antibiotika.

SCHLEINING

Die Bioimkerei Schleining betreibt schon in 3. Generation ihre Bienenzucht im Bezirk Mistelbach. In einer Arbeitsgemeinschaft von Imkern aus dem Weinviertel produziert sie Qualitätshonig, der dem strengen Österreichischen Honiggütesiegel entspricht