

JOSEPH KLASSIKER

8-12 UHR

KAISER FRÜHSTÜCK

Zwei Bio Kaiserin Handsemmeln, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof,
weiches Bio Ei, hausgemachte Bio Marillenmarmelade ^{ACG} — 8.40

JOSEPH FRÜHSTÜCK

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

POCHIERTE EIER

BENEDICT

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

FLORENTINE

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,
Baby Mangold und Sauce Hollandaise
^{ACGMO} — 13.70

SCHINKEN OMELETTE

Zwei Bio Eier, Bio Wiener Beinschinken von Thum, Bio Kren, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter
von Froihof und gemischter Bio Brotkorb ^{ACG} — 14.20

NO-AVO-TOAST ^{VEGAN}

Erbsencreme mit Bohnen, Yuvals Bio Tahina, Erbsensprossen auf Bio Sonnenblumen Vollkornsaaten Brot,
dazu Limette ^{AN} — 14.20

MANDEL-KARDAMOM-PORRIDGE MIT ZITRUSFRÜCHTEN ^{VEGAN}

Bio Hafer, Joseph Bio Ur-Granüsli, Bio Datteln und Zitronenverbene ^{AFH} — 9.60

JOSEPH BISTRO

SPARGELSUPPE MIT BÄRLAUCH

Bio Spargel von Brandenstein mit Bio Bärlauchcreme auf getoastetem Bio Joseph Brot ^{AG O} — 6.40

BUNTE RÜBEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Bio Ziegenfrischkäse von Höfer, eingelegte Bunte Rüben von Michi Bauer, hausgemachte Bio Schwarze Nüsse, Wildkräuter, dazu eine Scheibe Bio Walnussbrot ^{AG HMO} — 14.80

RADICCHIO TARDIVO AUF BERGLINSEN MIT BLUTORANGE ^{VEGAN}

In Portwein eingelegter Radicchio mit österreichischen Bio Berglinsen und gerösteten Bio Haselnüssen ^{HMO} — 12.80

SAUTIERTE SCHWAMMERL MIT GRAMMELN UND EI

Shiitake und Kräuterseitlinge von Pilzbrüder, eingelegte Champignons, Bio Mangalitza-Grammel-Espuma, Kerbel, pochirtes Bio Ei und Bio Joseph Brot gefüllt mit Duxelles ^{ACGMO} — 13.60

GEBRATENE BLUNZE MIT ERDÄPFELPÜREE UND GRÜNKOHL

Bio Blunze von Windisch, Erdäpfel von Michi Bauer, Grünkohl mit eingelegten Senfkörnern ^{AGMO} — 14.40

LACHSFORELLE – GRÜNER SPARGEL – RADIESCHEN

Lachsforelle aus der Naturteichwirtschaft Radlberg von Eishken mit grünem Bio Spargel von Brandenstein, gebratene Radieschen und Erdäpfel von Michi Bauer ^{ACDGLMO} — 19.80

BRIOCHE POFESE GEFÜLLT MIT MOHN-POWIDL

Bio Butterbrioche mit Bio Cheesecakecreme aus Bio Topfen von Froihof, Bio Mohn von Karl Schießwald und Zwetschkenröster ^{ACGHO} — 10.80

ENTDECKEN SIE WEITERE KÖSTLICHKEITEN IN DER PATISSERIE VITRINE UND UNSEREM SHOP.

GETRÄNKE

100% JOSEPH 100% HAUSGEMACHT 100% BIO

ORANGE INGWER NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Agavensaft gesüßt
0,5l — 5.80

KIRSCH COLAKRAUT NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Honig gesüßt
0,5l — 5.80

ERDBEER RHABARBER HOLUNDER NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Honig gesüßt
0,5l — 5.80

EISTEE

Sencha- und Jasmin Grüntee, Zitrone,
Holunderblüten, mit Honig gesüßt
0,5l — 4.40

HIMBEER KOMBUCHA

fermentiertes Sencha Grünteegetränk
mit lebenden Bio Kombuchakulturen
und Himbeeren 0,25l — 4.90

GREEN DREAM TEAM SMOOTHIE

Gurke, Avocado und Spirulina
0,25l — 5.20

SÄFTE

FRISCH GEPRESSTER BIO ORANGENSAFT

0,25l — 4.50

BIO APFELSAFT NATURTRÜB*

von Familie Ertl 0,25l — 3.30

BIO ROTER TRAUBENSAFT VOM BLAUEN ZWEIFELT*

von Urbanihof 0,25l — 3.60

Alle Säfte sind auch mit Soda
auf 0,5l erhältlich — 0.60

KAFFEE & ...

Espresso — 2.80 / Macchiato — 3.20
Doppio — 3.80 / Macchiato — 4.20
Verlängerter — 3.80 / mit Milch — 4.20

Cappuccino — 3.90
Flat White — 4.80
Caffè Latte — 4.90
extra Shot — 1.20

Bio Hafermilch — 0.60
von Minor Figures

JOSEPH BROT

×
COFFEE COLLECTIVE
COPENHAGEN

Aktuell genießen Sie bei uns die Sorte
Daterra Espresso aus Cerrado, Brasilien.

HEISSE BIO TRINKSCHOKOLADE

von Original Beans aus dem Virunga
Nationalpark, Kongo — 5.20
BIO CHAI LATTE — 4.20

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

TEE

BIO DARJEELING

Bio Schwarztee, Second Flush
aus dem Himalaya, Indien — 4.90

BIO BRAVE NEW EARL

Schwarztee mit Wacholder, Bergamotte
und Jasmin, India — 4.70

ALL THE FLOWERS

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

BIO NANA MINT

Bio Minze aus Ägypten — 4.70

BIO VERBENA

Zitronenverbene aus Marokko — 4.30

BIO JASMINE

Grüntee mit Jasminblüte
aus Fujian, China — 4.90

Alle Tees von Paper & Tea in der 0,5l Kanne.

WASSER

VÖSLAUER MINERALWASSER

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

SODA 0,5l — 1.80

mit frischem Bio Zitronensaft* 0,5l — 2.90

APERITIF

JIN - 10 JAHRE JOSEPH JUBILÄUMSGIN
von Destillerie Farthofer

BERGAMOTTO von Super Cattivo

pur 0,04l — 4.00 / mit Soda 0,25l — 5.00
mit Tonic von Le Tribute 0,20l — 7.00

BIER

BIO MÄRZEN ZWICKL

von der Privatbrauerei Trumer, Obertrum
0,33l — 4.20

BIO ZITRONENVERBENE RADLER

von der Privatbrauerei Trumer, Obertrum
0,33l — 4.40

WEIN

WEISSER SPRITZER 0,25l — 4.20

CREMANT 'ATMOSPHÈRES'

Jo Landron, Loire
0,125l — 5.80 / 0,75l — 29.00

BUTED 2018 - GV

Michael Gindl, Weinviertel
0,125l — 6.20 / 0,75l — 29.80

PIROSKA 2020 - CUVÉE ROSÉ

Weingut Joiseph, Neusiedlersee
0,125l — 5.60 / 0,75l — 29.50

FRUIT LOOPS 2020 - CUVÉE ROT

Claus Preisinger, Neusiedlersee
0,125l — 6.40 / 0,75l — 32.80

UNSERE WERTE

Bei Joseph Brot sind wir überzeugt davon, 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:innen, 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.

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 Käselaike dann zu ihrer aromatischen Vollendung.

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.

PILZBRÜDER

In einem Altbau-Gewölbekeller im zweiten Wiener Gemeindebezirk züchten die Pilzbrüder Martin und Otto Kammerlander ihre Speisepilze. Sie nutzen dafür das natürliche Klima des Kellers für ihr saisonal wechselndes Sortiment.

FROIHOF

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.

YUVALS TAHINA

Diese kleine Manufaktur aus München widmet sich ausschließlich der Herstellung von Tahina. Ausgewählter Bio Sesam wird traditionell geschält, schonend geröstet und anschließend in einer Steinmühle gemahlen. So bleibt die große Vielfalt an gesunden Nährstoffen erhalten und die Aromen können sich voll entfalten.

MICHAEL BAUER

Michael Bauer produziert in seinen Familienbetrieb im Weinviertel seit über 40 Jahren Gemüse, Obst, Wildkräuter und zahlreiche Pflanzenraritäten und beliefert damit ausgewählte Kund:innen in der gehobenen Gastronomie.

NATURTEICHWIRTSCHAFT RADLBERG

Bei Radlberg in Niederösterreich wurden bereits vor gut 50 Jahren Fischteiche angelegt. Heute, unter der Führung von Familie Aibler, können sich in 35 Teichen edle Fische in kristallklarem Wasser stressfrei entwickeln. Nachhaltige und ökologische Zucht stehen im Zentrum dieses Projektes mit Eishken.

ALLRAM

Martin Allram ist Urkornbauer mit Leib und Seele. Im Waldviertel produziert er Getreide, das er als Demeter-Landwirt nach streng biologisch-dynamischen Grundsätzen anbaut und erntet.

SCHIEßWALD

Karl Schießwald aus Reichers baut auf sechs Hektar seinen Bio Waldviertler Graumohn g.U. an. Als leidenschaftlicher Landwirt und Tüftler hat er für die Kultivierung seiner Mohnpflanzen sogar eine eigene Maschine gebaut.

FARTHOFER

Josef Farthofer baut in Niederösterreich auf 45 Hektar Bio Getreide an, dass er in seiner eigenen Mälzerei zu hochwertigem Malz verarbeitet. Eine wirkliche Rarität, die sich nicht mehr viele Destillieren leisten. Damit stellt er Spezialmalz in ganz unterschiedlichen Stilen her.

WINDISCH

Bereits in dritter Generation stellt Familie Windisch in ihrer Manufaktur in Wiener Neustadt feinste Würstwaren her und beliefert damit Würstelstände genauso wie die Spitzengastronomie. Darunter findet sich auch seit mehr als 30 Jahren das Original Sacher Würstel.