

# JOSEPH KLASSIKER

8-12 UHR

## KAISER FRÜHSTÜCK

Zwei Bio Kaiserin Handsemmeln, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof,  
weiches Bio Ei, hausgemachte Bio Marillenmarmelade <sup>ACG</sup> — 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“ Rohmilchkäse von Jumi <sup>ACG</sup> — 16.40

## POCHIERTE EIER

### BENEDICT

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,  
Bio Wiener Beinschinken von Thum, Kräuteröl,  
Bio Gartenkresse und Sauce Hollandaise  
<sup>ACGMO</sup> — 14.80

### FLORENTINE

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,  
marinierter junger Spinat und Sauce Hollandaise  
<sup>ACGMO</sup> — 13.70

## FRÜHSTÜCKS BURGER MIT SPECK

Bio Brioche Burger Bun gefüllt mit Omlette von zwei Bio Eiern, Speck von Britwurst,  
Kräuter-Mayonnaise und Wildkräuter von Michi Bauer <sup>ACGM</sup> — 16.40

## NO-AVO-TOAST <sup>VEGAN</sup>

Erbsencreme mit Bohnen, Yuvals Bio Tahina, Erbsensprossen auf Bio Sonnenblumen  
Vollkornsaaten Brot, dazu Limette <sup>AN</sup> — 14.20

## JOGHURT MIT HEIDELBEEREN UND BIO UR GRANÜSLI

Bio Schafmilch Joghurt von Strobl, Heidelbeeren-Röster, Joseph Bio Ur Granüsli  
und Bio Kirschkernöl von der Ölmühle Fandler <sup>AGH</sup> — 7.80

# JOSEPH BISTRO

12 – 16 UHR

## KALTSCHALE MIT PARADEISERN, GURKEN UND PAPRIKA

Gemüse von Michi Bauer, Bio Olivenöl von Familie Bläuel, Basilikum  
und Bio Joseph Brot Croutons <sup>AL</sup> — 6.80

## BEEF TATAR MIT SHIITAKE UND KAPERNBÄLÄTTERN

Bio Schwarzes Rindsscherzerl vom Höllerschmid mit eingelegten Bio Shiitake-Pilze von den Pilzbrüdern,  
Belperknolle von Jumi, dazu eine Scheibe Bio Joseph Brot <sup>AGM</sup> — 17.40

## BURRATA MIT ALTEN PARADEISER SORTEN

Burrata von Ciao Cino, Tomaten von Michi Bauer, Bio Oliven und Bio Olivenöl von Familie Bläuel,  
dazu eine Scheibe Bio Altwiener Hausbrot <sup>G</sup> — 14.60

## LACHSFORELLE – ZIEGENFRISCHKÄSE – ZUCCHINI

Hausgebeizte Lachsforelle aus der Naturteichwirtschaft Radlberg von Eishken,  
Ziegenfrischkäse von Höfer, marinierter Zucchini und Fenchel von Michi Bauer <sup>DGM</sup> — 16.80

## GEGRILLTES LAMM UND GURKE MIT JOGHURT

Bio Lamm von Höllerschmid, gegrillte Gurke von Michi Bauer mit Bio Joghurt, Bio Petersilie  
und Bio Erdäpfelflade <sup>ACGLM</sup> — 18.20

## FAGOTTINE MIT PROSCIUTTO UND SALBEI

Gefüllte Pasta mit Schlossberg von Jumi, Wulka Prosciutto Coppa von Hans Bauer  
und Bio Salbeibutter <sup>ACG</sup> — 15.80

*Alternativ vegetarisch* <sup>ACG</sup> — 14.20

## FEIGENBLATT PANNA COTTA

Feigenblatt von Michi Bauer, Brombeeren und Afghanische Baby Pistazien  
aus Wildsammlung von Warfair <sup>GH</sup> — 9.80

**GENIESSEN SIE NACH KÜCHENSCHLUSS AUCH UNSERE SNACKS,  
PATISSERIE UND VIELE WEITERE KÖSTLICHKEITEN AUS UNSEREM SHOP.**

Montag bis Freitag 16 - 19 Uhr

Samstag 16 - 18 Uhr

# GETRÄNKE

## 100% JOSEPH

### 100% HAUSGEMACHT

#### 100% BIO

##### ORANGE INGWER NATUR LIMONADE

prickelnd, mit Agavensirup 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 Kombuchakulturen  
und Himbeeren 0,25l — 4.90

##### HERE COMES THE SUN SMOOTHIE

Apfel, Karotte, Orange und Basilikum  
0,25l — 5.20

## BIO SÄFTE

### FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l — 4.50

##### APFELSAFT NATURTRÜB\*

von Familie Ertl 0,25l — 3.30

##### 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  
Cold Nitro Coffee „Halo“ — 4.40

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

### HEISSE BIO TRINKSCHOKOLADE

von Original Beans aus dem Esmeraldas  
Regenwald, Ecuador — 5.20

### BIO CHAI LATTE — 4.20

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei  
und / oder laktosefrei, vegan 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 TIGER ROCK

Grüntee aus der Zhejiang Provinz,  
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

## 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 'LE TEMPS EST BON'

Boninet, Loire  
0,125l — 5.80  
0,75l — 29.00

### VELUE MUSKATELLER 2021

Johannes Zillinger, Weinviertel  
0,125l — 5.40  
0,75l — 27.00

### PINK 2021 - CUVÉE ROSÉ

Judith Beck, Neusiedlersee  
0,125l — 5.00  
0,75l — 25.00

### BLAUER ZWEIFELT 2019

Weingut Andert, Neusiedlersee  
0,125l — 5.20  
0,75l — 26.00

# 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.

## 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.

## STROBL

Familie Strobl führt ihren Familienbetrieb seit mehreren Generationen in Unterpertholz, im nördlichen Waldviertel. Sie legt besonderen Wert auf natürliche und artgerechte Haltung ihrer Schafe. Im Winter stehen die Tiere im geräumigen Stall auf Stroh, im Sommer grasen sie auf den eigenen Weiden.

## 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.

## MICHI 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.

## HÖFER

Mit einem kleinen Hof hat sich Familie Höfer im Kärntner Bergland einen Lebenstraum erfüllt. Ihre Tiere grasen auf saftigen Almweiden und Heuwiesen, und das schmeckt man auch.

## COFFEE COLLECTIVE

Der Anspruch an höchste Qualität, einzigartigen Genuss und gleichzeitig Produzent:innen fair für deren Arbeit zu entlohnen, sind für Coffee Collective aus Kopenhagen und Joseph Brot ganz selbstverständlich. Wir haben mit Coffee Collective einen Partner gefunden, der alle Kaffees direkt von den Landwirt:innen bezieht und ihnen ein Vielfaches über dem lokalen Marktpreis bezahlt.

## ORIGINAL BEANS

Wesentliche Werte für Original Beans sind nicht nur die hohe Qualität der Kakaobohnen, sondern auch der Nachhaltigkeitsaspekt in jeder Hinsicht: Schutz der Regenwälder, Sicherung und Verbesserung der Lebensqualität von Kleinbäuer:innen und indigenen Gemeinschaften vor Ort sowie der Aufbau klimapositiver Wertschöpfungsketten.

## WARFAIR

Warfair hat ein Netzwerk mit lokalen Landwirt:innen in Afghanistan aufgebaut und stellt dadurch nicht nur den Sortenerhalt sicher, sondern fördert durch fairen, direkten Handel auch Entwicklung und Frieden in Krisenregionen.