

# FRÜHSTÜCK

8:00 — 12:00

## WIENER FRÜHSTÜCK

Bio Wiener Handsemmerl, Bio Brioche  
Hinterhof Strizzi, Butter,  
hausgemachte Bio Marillenmarmelade,  
1 weiches Bio Ei <sup>ACGO</sup> — 6.90

## HINTERHOF FRÜHSTÜCK

Bio Waldviertler Erdäpfelsemmerl,  
Bio Brioche Hinterhof Strizzi,  
Bio Laugenbrezen, Butter, 1 weiches Bio Ei,  
Honig, hausgemachte Bio Marillenmarmelade,  
Frischkäse mit Schnittlauch,  
Wiener Beinschinken, original Schweizer  
Emmentaler <sup>ACGO</sup> — 15.80

## EGGS BENEDICT

Bio English Muffin, Wiener Beinschinken,  
pochierte Bio Eier, Gartenkresse,  
Sauce Hollandaise <sup>ACGMO</sup> — 11.70

## JOSEPHS AVOCADO TOAST <sup>VEGAN/WEIZENFREI</sup>

Getoastetes Bio Dinkel Einkorn  
Amaranth Brot, Avocado, Kirschparadeiser,  
Sesamöl, geräucherter Tofu,  
gepuffter Amaranth <sup>AFNO</sup> — 12.60

### *Josephs Tipps:*

*dazu wahlweise* pochirtes Bio Ei <sup>C</sup> — 2.20  
*oder* hausgebeizter Lachs <sup>DO</sup> — 3.60

## BIO WALNUSSBROT-SPECK-EIERSPEIS

Bio Walnuss Sauerteig Brot,  
knuspriger Speck, Blattspinat,  
original Schweizer Emmentaler,  
Bio Eier <sup>ACGOH</sup> — 8.30

## SCHNITTLAUCHBROT MIT WEICHEM EI

Bio Joseph Brot mit Bio Butter und  
Schnittlauch, weiches Bio Ei <sup>AGC</sup> — 5.80

## FEIGEN PUR PUR BIRCHERMÜSLI

Bio Joghurt, Pur Pur Flocken, Haferflocken,  
Apfel, Vanille, Rosinen, Cranberries, Datteln,  
Pflaumen, Feige, Haselnüsse <sup>AGHO</sup> — 6.10

## JOSEPHS POWIDL POFESEN

Bio Butterstriczl, Powidlmarmelade,  
Zitronen-Sauerrahm,  
eingelegte Zimt-Zwetschken <sup>ACGO</sup> — 6.80

## BANANEN KOKOS POLENTA

### **PORRIDGE** <sup>VEGAN/WEIZENFREI</sup>

Cremige Polenta, Kokosmilch, Bananen,  
Granatapfel, gepuffter Amaranth <sup>O</sup> — 4.90

## EAT PRETTY

### GRIECHISCHES JOGHURT MIT BIO JOSEPH GRANOLA

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten  
Bio Müslis!*

- Weizenfrei: Bio Ur Granüsli <sup>AGHO</sup> — 6.90
- Zuckerfrei: Bio Basen Müsli <sup>AGHO</sup> — 6.90
- Extra knuspriges Ahornmüsli:  
Bio Granola Classic <sup>AGHO</sup> — 6.90

# MITTAG

11:30 — 16:00

## SOUP OF THE DAY

unser Serviceteam informiert Sie gerne  
über die aktuelle Tagessuppe — 4.50

## KALE CAESAR SALAT

Grünkohl, Romana, Kirschlordeiser,  
Grana DOP, Caesar Dressing, Josephs helle  
Bio Sauerteig Croutons <sup>ACDGM O</sup> — 7.20

## JOSEPHS FISCH AMAZAKE BRIOCHE BURGER

gebackener Kabeljau, homemade Kimchi,  
Chili-Mayo <sup>ACFG O</sup> — 13.90

## GNOCCHI MIT LAMMSUGO UND BURRATA

Chicorée, Salbei <sup>ACGM O</sup> — 10.80

# SIGNATURES

16:00 — 17:00

## JOSEPHS SAUERTEIG SIGNATURES

### JOSEPHS SAUERTEIG FLATBREAD

eingelegte Salz-Sardellen, Belper Knolle  
Rucola, Pinienkerne <sup>DO</sup> — 6.20

### BIO ERDÄPFEL BLUNZENBROT MIT YUZU-MAJO

mit Bio Blunzen vom  
Höllerschmid <sup>ACGOM</sup> — 3.90

### BIO PFEFFERONI HANDSEMMERL MIT BIO KALBSLEBERKÄSE

Bio Pfefferoni Handsemmerl, Bio Kalbs-  
leberkäse vom Höllerschmid <sup>AOM</sup> — 4.90

### HINTERHOF BÄCKERMEISTER JAUSE

Josephs pheine Greißlerei  
Selektion <sup>A E F G H L M N O P</sup> — 12.40

# ABEND

17:00 — 22:00

## JOSEPHS SAUERTEIG SIGNATURES

### JOSEPHS SAUERTEIG FLATBREAD

eingelegte Salz-Sardellen, Belper Knolle  
Rucola, Pinienkerne <sup>DO</sup> — 6.20

### BIO ERDÄPFEL BLUNZENBROT MIT YUZU-MAJO

mit Bio Blunzen vom  
Höllerschmid <sup>ACGOM</sup> — 3.90

### BIO PFEFFERONI HANDSEMMLER MIT BIO KALBSLEBERKÄSE

Bio Pfefferoni Handsemmler, Bio Kalbs-  
leberkäse vom Höllerschmid <sup>AO</sup> — 4.90

### HINTERHOF BÄCKERMEISTER JAUSE

Josephs pheine Greißlerei  
Selektion <sup>A E F G H L M N O P</sup> — 12.40

## VORSPEISEN

### SALATHERZEN

marinierter Romanesco, Sellerie,  
gemälzter Buchweizen <sup>G L O A</sup> — 5.70

### ROH MARINIRTER SEESAIBLING

geschmorte Linsen, Artischocke, Paradeiser,  
Rucola, eine Scheibe Bio San Francisco  
Sauerteig Brot <sup>F O M D</sup> — 11.70

### RAMEN „VIENNESE STYLE“

Einkorn-Fritaten, Beinflfleisch,  
Wurzelgemüse, Shiitake Pilze, Sesam,  
pochiertes Bio Ei <sup>A C G O L N</sup> — 7.20

## ZWISCHENGERICHTE

### GEBACKENER KARFIOL

Altwiener Schnittlauchsauce,  
Bio Dinkelbrot Brösel, pochiertes Bio Ei,  
Schnittlauch Öl <sup>A C G M O</sup> — 9.40

### BRIMSEN-GRAMMERL-PIROGGEN

Schafmilch Frischkäse, Grammeln, Krautsalat,  
braune Butter, Bio Waldstaudenroggen  
Brot Croutons <sup>A G O</sup> — 8.70

### AUSGELÖSTER GEBACKENER

### MISO HÜHNERSCHENKEL

roh marinierter Buttermilch-Rettich,  
Radieschen, Löwenzahn <sup>A C G M O</sup> — 9.80

## HAUPTGERICHTE

### EINKORN RISOTTO

Topinambur, Birne, Brunnenkresse,  
eingelegte Walnüsse <sup>A G H L O</sup> — 15.90

### GEBRATENER WALLER

Chorizo-Pepperoni Fond, Cous Cous,  
geröstete Hanfsamen, Spinat <sup>A D O</sup> — 25.60

### GESCHMORTE LAMMSTELZE

gebratene Topfenschnitte, Tomatensalsa,  
Bohnenkraut <sup>A G L M O</sup> — 23.40

## DESSERT

### GETOASTETES BIO VOLLKORN DINKEL

### BANANENBROT

Milcheis, Bananen,  
gesalzenes Erdnusskrokant <sup>A C E G O</sup> — 6.80

### MASCARPONE CREME MIT KAFFEE UND MALZ

Macadamianuss, Butter-Brösel,  
geschmortes Apfel-Zimt Kompott <sup>A C G O</sup> — 5.20

## CHEF'S CHOICE

### 4-GÄNGE MENÜ

unser Serviceteam informiert Sie gerne  
über das aktuelle Menü — 44.00

### WEINBEGLEITUNG

zu jedem Gang abgestimmt / je 0,11 — 24.00

# GETRÄNKE

## KAFFEE

- Espresso — 2.60
- Espresso Doppio — 4.10
- Espresso Macchiato <sup>G</sup> — 2.80
- Espresso Doppio Macchiato <sup>G</sup> — 4.30
- Melange <sup>G</sup> — 3.60
- Cappuccino <sup>G</sup> — 3.60
- Verlängerter — 2.90 / mit Milch <sup>G</sup> — 3.10
- Café Latte <sup>G</sup> — 4.20
- Heiße Zotter Schokolade <sup>G</sup> — 5.20

Aufpreis für Bio Sojamilch 0,25 l — 0.50

*Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei und / oder laktosefrei erhältlich.*

## JOSEPHS LATTES

- Chai Latte <sup>G</sup> — 4.20
- White Chocolate Matcha Latte <sup>G</sup> — 4.90
- Curcuma Ingwer Latte <sup>G</sup> — 4.90

## SÄFTE & WASSER

- Jonagold Apfelsaft, ungefiltert / Familie Preisß 0,25 l — 3.30
- Roter Traubensaft / Familie Ott 0,25 l — 3.60
- Frisch gepresster Orangensaft — 4.50
- Römerquelle Mineralwasser / still oder prickelnd 0,33 l — 2.90 / 0,75 l — 4.80
- Soda 0,4 l — 1.80
- Soda Zitron 0,4 l — 2.90

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

## HOMEMADE

**HOLUNDERBLÜTEN ORANGEN LIMONADE 0,5 L**  
Wasser — 3.50 / Soda — 4.10

**MATCHA INGWER LIMETTEN EISTEE 0,3 L — 4.40**

**ZITRONEN ORANGEN EISTEE 0,5 L**  
Wasser — 4.20 / Soda — 4.80

## JOSEPHS HEALTHY SMOOTHIES

### THE BEAUTY AND THE BEETS

Granatapfel, Erdbeeren, Goji Beeren, Rote Rübe, Orangen, Wasser 0,3 l — 4.90

### THE GREEN GARDEN OF HEALTH <sup>A</sup>

Kiwi, Spinat, Gurke, Gerstengras, Weizengras, Mango, Limette, Minze, Wasser 0,3 l — 4.90

### KOKO CHANEL

Kokosnussmilch, Aloe Vera, Matcha, Melone, Ananas, Banane, Wasser 0,3 l — 4.90

## TEE

### ALL THE FLOWERS

Brombeer- & Himbeerblätter, Pfefferminze, Hagebutte, Sonnenblumenblüten, Apfelstücke, Katzenpfötchen, Ringelblumenblüten, Malve, Heidekraut, Rittersporn / minzig, süß — 4.90

### VERBENA

Zitronenverbene aus Paraguay / zitronig, krautig, frisch — 4.30

### MOROCCAN MINT

Minze aus Ägypten / frisch, süß, mild — 4.70

### MIGHTY GREEN SENCHA

Japanischer Grüntee aus Kagoshima in Japan, Mandarine / frisch, grasig, salzig — 4.90

### GOLDEN EARL

Schwarzer Tee, ätherisches Bergamotteöl aus Yunnan in China, Bergamotte, Honig — 4.90

### IN THE MOOD FOR LOVE / JYIN HAO JASMINE

Grüntee mit Jasmin aus Fujian in China / duftig, zart süß, luftig — 4.90

# GLASWEISE

## SPRIZZ

**WEISSER SPRITZER** — 3.60

**SCHILEROL SPRIZZ** Schilerol, Soda, Minze — 4.80

**WERMUTLICH SPRIZZ** Grüner Veltliner,  
Wermutlich (Wermut rot aus dem Burgenland),  
Thymian, Soda — 5.20

## LONGDRINKS BY THE SIGN COCKTAIL LOUNGE

**GIN & HOMEMADE TONIC** My Gin Parzmaier aus  
Oberösterreich, Homemade Yuzu Tonic Water,  
schwarzer Pfeffer, Gurke — 8.90

**WHEATGRASS BIRCH RICKEY** <sup>A</sup>The Sign Kartoff  
Dry Gin, Limette, Weizengras Birken Soda —  
10.80

**COSMO GINGER ALE** Citrus Vodka, Cointreau,  
Cranberry, Orange, Limette, Lorbeer,  
Ginger Ale — 10.40

**MEZCAL BERRY SHRUB GINGER ALE** Mezcal Berry  
Shrub, Ginger Ale — 12.60

**KENTUCKY ICE TEA** Bulleit Kentucky Straight  
Bourbon Whiskey, Tea Sirup, Soda — 10.60

## BIER

**AUS DER PRIVATBRAUEREI DANGL, ZETTENREITH**

Burgenländisches Märzen 0,3 l<sup>A</sup> — 4.40

Waldviertler Dunkles 0,3 l<sup>A</sup> — 3.90

Weinviertler Helles 0,3 l<sup>A</sup> — 4.20

**32 VIA DEI BIRRAI, TREVISO, ITALIEN**

Curmi (würziges, obergäriges Ale aus  
Dinkel- und Gerstenmalz, Flaschengärung)  
0,75 l<sup>A</sup> — 14.80

Nebra (bernsteinfarbenes, doppelt vergorenes  
Bier, in der Flasche nachgegoren)  
0,75 l<sup>A</sup> — 14.80

Tre+Due (hopfiges, gewürztes, leichtes,  
obergäriges Bier, in der Flasche nachgegoren)  
0,75 l<sup>A</sup> — 15.20

## SPARKLING GLASWEISE

**PROSECCO COLFONDO CASA BELFI** <sup>o</sup>

Casa Belfi, Venetien, Italien  
0,1 l — 5.40 / Flasche 0,75 l — 35.50

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT „LATITUDE“** <sup>o</sup>

Larmandier-Bernier, Champagne, Frankreich  
0,1 l — 13.80 / Flasche 0,75 l — 95.60

## WEISSWEINE GLASWEISE

**NEULAND GRÜNER VELTLINER 2017** <sup>o</sup>

Herbert Zillinger, Weinviertel  
1/8 l — 4.80 / Flasche 0,75 l — 27.00

**WIENER GEMISCHTER SATZ KLIPPE 2017** <sup>o</sup>

Fuchs-Steinklammern, Wien  
1/8 l — 5.20 / Flasche 0,75 l — 30.20

**GELBER MUSKATELLER 2017** <sup>o</sup>

Thomas Straka, Südburgenland  
1/8 l — 5.40 / Flasche 0,75 l — 31.50

**MALVAZIJA 2016** <sup>o</sup>

Piquentum, Istrien, Kroatien  
1/8 l — 6.80 / Flasche 0,75 l — 37.00

**LE P'TIT PETIT BLANC 2017** <sup>o</sup>

Clos du Tue Boeuf, Loire, Frankreich  
1/8 l — 7.20 / Flasche 0,75 l — 37.50

## ROSÉ GLASWEISE

**ANDERT ROSÉ 2017** <sup>o</sup>

Erich und Michael Andert, Neusiedlersee  
1/8 l — 4.90 / Flasche 0,75 l — 29.00

## ROTWEINE GLASWEISE

**PUSZTA LIBRÉ!** <sup>o</sup>

Claus Preisinger, Neusiedlersee  
1/8 l — 4.30 / Flasche 0,75 l — 23.00

**BLAUFRÄNKISCH KÖNIGSBERG 2014** <sup>o</sup>

Weingut Schiefer, Südburgenland  
1/8 l — 5.40 / Flasche 0,75 l — 31.40

**LAS UVAS DE LA IRA 2016** <sup>o</sup>

Daniel Landi, Castilla y León, Spanien  
1/8 l — 8.80 / Flasche 0,75 l — 48.00

# FLASCHEN

## SPARKLING ÖSTERREICH

### ZWEIFELT SEKT ROSE BRUT 2015 °

Matthias Hager, Kamptal

Flasche 0,75 l — 44.60

### BECK PET NAT BAMBULE „P“ 2017 °

Judith Beck, Neusiedlersee

Flasche 0,75 l — 48.60

## SPARKLING INTERNATIONAL

### PROSECCO COLFONDO °

Casa Belfi, Venetien, Italien

Flasche 0,75 l — 35.50

### ROIG BOIG ANCESTRAL 2016 °

Celler La Salada, Katalonien, Spanien

Flasche 0,75 l — 35.50

### CHAMPAGNE EXTRA BRUT „LATITUDE“ °

Larmandier-Bernier, Champagne, Frankreich

Flasche 0,75 l — 95.60

## WEISSWEINE ÖSTERREICH

### NEULAND GRÜNER VELTLINER 2017 °

Herbert Zillinger, Weinviertel

Flasche 0,75 l — 27.00

### GRÜNER VELTLINER PURBACH 2016 °

Weingut Schiefer, Südburgenland

Flasche 0,75 l — 27.50

### WIENER GEMISCHTER SATZ KLIPPE 2017 °

Fuchs-Steinklammer, Wien

Flasche 0,75 l — 30.20

### GELBER MUSKATELLER 2017 °

Thomas Straka, Südburgenland

Flasche 0,75 l — 31.50

### LITTLE BUTEO 2017 °

Michael Gindl, Weinviertel

Flasche 0,75 l — 32.50

### SAUVIGNON BLANC VOM OPOK 2016 °

Werlitsch, Brigitte & Ewald Tscheppe,

Südsteiermark

Flasche 0,75 l — 38.00

### KALK & KIESEL 2017 °

Claus Preisinger, Neusiedlersee

Flasche 0,75 l — 44.00

### THEODORA 2017 °

Gut Oggau, Neusiedlersee

Flasche 0,75 l — 44.50

### GRAUE FREYHEIT 2016 °

Heike & Gernot Heinrich, Neusiedlersee

Flasche 0,75 l — 65.00

### WEISSER SCHIEFER 2013 °

Weingut Schiefer, Südburgenland

Flasche 0,75 l — 71.50

### GRAF MORILLON 2013 °

Sepp Muster, Südsteiermark

Flasche 0,75 l — 72.50

### TRAMINER 2015 °

Weingut Schiefer, Südburgenland

Flasche 0,75 l — 77.80

## WEISSWEINE INTERNATIONAL

### VERSIL GRÜNER SYLVANER 2016 °

Brutler & Lieb / Nachbil,

Transilvanien, Rumänien

Flasche 0,75 l — 36.00

### MALVAZIJA 2016 °

Piquentum, Istrien, Kroatien

Flasche 0,75 l — 37.00

### LE P'TIT BLANC 2017 °

Clos du Tue Boeuf, Loire, Frankreich

Flasche 0,75 l — 37.50

### VELTLÍNSKE ZELENÉ 2016 °

Zlaty Roh, Devin, Slowakei

Flasche 0,75 l — 48.00

### ORANGE LABEL WELSCHRIESLING 2016 °

7radku, Mähren, Tschechien

Flasche 0,75 l — 51.00

### SOUTHERN GARDEN 2016 °

Domaine Matassa, Roussillon, Frankreich

Flasche 0,75 l — 75.00

# FLASCHEN

## **MANGALIZA 2016** °

Testalonga, Swartland, Südafrika  
Flasche 0,75 l — 77.00

## **CHABLIS PREMIER CRU BEAUREGARD 2015** °

Domaine Pattes Loupe, Thomas Pico,  
Chablis, Frankreich  
Flasche 0,75 l — 126.00

## **ROSÉ ÖSTERREICH**

### **ANDERT ROSÉ 2017** °

Erich und Michael Andert, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 29.00

## **ROSÉ INTERNATIONAL**

### **MARIE ROSE 2017** °

Baptiste Cousin, Loire, Frankreich  
Flasche 0,75 l — 48.00

## **ROTWEINE ÖSTERREICH**

### **PUSZTA LIBRÉ!** °

Claus Preisinger, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 23.00

### **BLAUFRÄNKISCH KÖNIGSBERG 2014** °

Weingut Schiefer, Südburgenland  
Flasche 0,75 l — 31.40

### **DOGMA ST. LAURENT 2015** °

Brigitte & Gerhard Pittnauer, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 45.50

### **„WAITING FOR TOM“ 2016** °

rennersistas, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 47.50

### **JOSEPHINE 2013** °

Gut Oggau, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 67.00

### **PARADIGMA 2012** °

Claus Preisinger, Neusiedlersee  
Flasche 0,75 l — 85.00

### **BLAUFRÄNKISCH REIHBURG 2005** °

Weingut Schiefer, Südburgenland  
Flasche 0,75 l — 120.00

## **ROTWEINE INTERNATIONAL**

### **ROIG BOIG TRANQUIL 2017** °

Celler La Salada, Katalonien, Spanien  
Flasche 0,75 l — 36.00

### **SP68 ROSSO 2015** °

Arianna Occhipinti, Sizilien, Italien  
Flasche 0,75 l — 47.50

### **PORTUGAL 2017** °

Strekov 1075, Strekov, Slowakei  
Flasche 0,75 l — 48.00

### **LAS UVAS DE LA IRA 2016** °

Daniel Landi, Castilla y León, Spanien  
Flasche 0,75 l — 48.00

### **ANTITHESE ROUGE 2012** °

Riberach, Roussillon, Frankreich  
Flasche 0,75 l — 55.00

### **BOURGOGNE ROUGE BEDEAU 2013** °

Domaine Frederic Cossard, Burgund,  
Frankreich  
Flasche 0,75 l — 71.50





Allergene: <sup>A</sup> glutenhaltiges Getreide, <sup>B</sup> Krebstiere, <sup>C</sup> Ei, <sup>D</sup> Fisch, <sup>E</sup> Erdnuss, <sup>F</sup> Soja, <sup>G</sup> Milch oder Laktose,  
<sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie, <sup>M</sup> Senf, <sup>N</sup> Sesam, <sup>O</sup> Sulfite, <sup>P</sup> Lupine, <sup>R</sup> Weichtiere  
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.