

JOSEPH KLASSIKER

Mo – Fr: 8 – 12 Uhr
Sa, So und Feiertage: 8 – 16 Uhr

KAISERIN FRÜHSTÜCK

Zwei Bio Kaiserin Handsemmeln, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof,
weiches Bio Ei, hausgemachte Bio Marillenmarmelade ^{ACG} — 8.90

JOSEPH FRÜHSTÜCK

Bio Joseph Brot, Bio Kaiserin Handsemmel, Bio Wiener Mürbkipferl,
Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei, Bio Honig von der Imkerei Schleining in
Niederösterreich, hausgemachte Bio Marillenmarmelade, Bio Cream Cheese, Bio Wiener Beinschinken
von Thum, Bio Bauernkäse und Bio Bergkäse von Hilkater ^{ACG} — 16.90

POCHIERTE EIER

BENEDICT

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,
Bio Wiener Beinschinken von Thum, Kräuteröl,
Bio Gartenkresse und Sauce Hollandaise
^{ACGO} — 15.20

FLORENTINE

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,
marinierter junger Spinat und
Sauce Hollandaise ^{ACGO} — 14.40

JOSEPH BRUNCH BURGER MIT KÄSE

Bio Brioche Burger Bun mit einem Spiegelei aus zwei Bio Eiern, einer Käsemischung aus
Schlossberg und Appenberger Alt, Kräutermayonnaise und Wildkräutern ^{ACGM} — 16.80

NO-AVO-TOAST ^{VEGAN}

Erbsencreme mit Bohnen, Yuvals Bio Tahina, Erbsensprossen auf Bio Sonnenblumen
Vollkornsaaten Brot, dazu Limette ^{AN} — 14.90

GREEK STYLE JOGHURT MIT KUMQUATS UND PISTAZIEN

Bio Greek Style Joghurt von Höfer mit Fortunella Maxima Kumquats von Casa Caria und
gesalzene Baby Pistazien aus afghanischer Wildsammlung von Warfair ^{AGH} — 9.40

JOSEPH GRANOLA MIT HONIG UND BLÜTENPOLLEN

Bio Joseph Classic Granola mit Bio Joghurt,
Bio Blütenpollen und Bio Honig von der Imkerei Schleining in Niederösterreich ^{AGHO} — 9.10



JOSEPH BISTRO

WARME VICHYSOISE MIT LEINDOTTERÖL

Erdäpfel mit Bio Leindotteröl vom Fandler mit geschmortem
und gebranntem Lauch ^{GO} — 9.80

GEBRATENER ZIEGENKÄSE MIT EINGELEGTEM GEMÜSE

Bio Ziegenkäse mit geschmortem, eingelegtem Kürbis und Kohlrabi, Radieschen,
dazu eine Scheibe Bio Dinkelfrischflocken Brot ^{AGM} — 14.80

WALDVIERTLER EINKORNREIS MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Bio Einkornreis von Allram gekocht mit Parmesan, Bio Kräuterseitlingen von den Pilzbrüdern aus Wien
und Parmesan-Pilzschaum ^{ACG} — 17.70

PANCAKES MIT SAUERKIRSCHEN UND RICOTTA

Pancakes mit eingekochten Bio Sauerkirschen, Bio Ricotta
und Zitronenverbene ^{ACGO} — 11.30

GETRÄNKE

**100% JOSEPH,
100% HAUSGEMACHT,
100% BIO**

**ORANGE INGWER
NATURLIMONADE**
prickelnd, mit Agavensirup gesüßt
0,5 l — 5.80

**KIRSCH COLAKRAUT
NATURLIMONADE**
prickelnd, mit Honig gesüßt
0,5 l — 5.80

EISTEE
Sencha und Jasmin Tee, Zitrone,
Holunderblüten, mit Honig gesüßt
0,5 l — 5.20

HERE COMES THE SUN SMOOTHIE
Apfel, Karotte, Orange und Basilikum
0,25 l — 5.20

SCHWARZE RIBISEL SMOOTHIE
österreichische Süßkartoffel und
Chia Samen
0,25 l — 5.20

BIO SÄFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
0,25 l — 4.70

JONAGOLD APFELSAFT NATURTRÜB*
Familie Ertl, Steiermark
0,25 l — 3.90

**ROTER TRAUBENSAFT VOM
BLAUEN ZWEIFELT***
Bio Weingut Urbanhof, Niederösterreich
0,25 l — 3.90

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

KAFFEE & ...

JOSEPH BROT
×
COFFEE COLLECTIVE

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei,
laktosefrei, vegan sowie kalt erhältlich.
Zur Auswahl stehen zwei Kaffeesorten,
unser Team berät Sie gern.

Espresso — 2.90 / Macchiato — 3.30
Doppio — 3.90 / Macchiato — 4.30
Verlängerter — 3.90 / mit Milch — 4.30

Cappuccino — 3.90
Flat White — 4.90
Caffè Latte — 4.90
extra Shot — 1.30

+ Bio Hafermilch — 0.60
von Minor Figures

HEISSE BIO TRINKSCHOKOLADE
mit Original Beans Mischung aus
Esmeraldas Dark 65 % und
Esmeraldas Milk 42 %
Esmeraldas Regenwald, Ecuador — 5.40

BIO CHAI LATTE — 4.90

TEE

BIO DARJEELING
Schwarztee, Second Flush
Himalaya, Indien — 4.90

BIO BRAVE NEW EARL
Schwarztee mit Wacholder, Bergamotte
und Jasmin
Indien — 4.90

GARDEN TEA
Zitronenverbene, Lindenblüten,
Lemongras, Brennnesselblätter,
Kamilleblüten, Orangen- und
Zitronenschalen, Rosenblütenblätter,
Hopfen — 4.90

BIO NANA MINT
Minze aus Ägypten — 4.90

BIO TIGER ROCK
Grüntee aus der Zhejiang Provinz,
China — 4.90

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

WASSER

VÖSLAUER MINERALWASSER
still oder prickelnd
0,33 l — 2.90
0,75 l — 4.90

SODA*
0,5 l — 2.60
mit frischem Bio Zitronensaft
0,5 l — 3.70

BIER

BIO MÄRZEN ZWICKL
Privatbrauerei Trumer
Obertrum, Salzburg
0,33 l — 4.40

BIO ZITRONENVERBENE RADLER
Privatbrauerei Trumer
Obertrum, Salzburg
0,33 l — 4.60

WEIN

WEISSER SPRITZER
0,25 l — 4.60

CREMANT 'LE TEMPS EST BON' 2021
Bobinet
Loire, Frankreich
0,125 l — 5.80
0,75 l — 29.00

VELUE MUSKATELLER 2021
Johannes Zillinger
Weinviertel, Niederösterreich
0,125 l — 5.40
0,75 l — 27.00

PINK 2021 - CUVÉE ROSÉ
Judith Beck
Neusiedlersee, Burgenland
0,125 l — 5.00
0,75 l — 25.00

BLAUER ZWEIFELT 2019
Weingut Andert
Neusiedlersee, Burgenland
0,125 l — 5.20
0,75 l — 26.00

*Jugendgetränk

UNSERE WERTE

Echte Menschen, intelligentes Handwerk, lebendige Brote – das ist Joseph Brot.

Alles lebt bei uns! Und selbstverständlich leben wir unsere Werte: Fairness, Diversität, Handwerk und Transparenz. Von jedem Korn in der Bäckerei bis zu jedem Gericht auf dieser Speisekarte. Ja, wir lassen uns gerne in die ‚Karte‘ schauen. Alle unsere Partner:innen sind hier verzeichnet. Ehrlich und namentlich, wie es sich gehört. Auch „global“ heißt für uns immer, partnerschaftlich fair gehandelt und niemals anonym vom Weltmarkt bezogen. Das alles ist einzigartig in Österreich – eben wie Joseph Brot.

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.

HILKATER

Annemarie und Jakob aus dem Bregenzerwald produzieren seit mehr als 25 Jahren, in reiner Handarbeit und nach alter Tradition, ihre ausgezeichneten Käsespezialitäten. Aus der Bio Heumilch ihrer eigenen Kühe und im hofeigenen Käsekeller bis zur Genussreife gepflegt.

PILZBRÜDER

In einem Altbau-Gewölbekeller im zweiten Wiener Gemeindebezirk züchten die Brüder Martin und Otto Kammerlander ihre Speisepilze. Sie nutzen dafür das natürliche Klima des Kellers für ihre saisonal wechselnde biologische Pilzzucht.

BAD ISCHLER SALZ

Aus den Tiefen des Urmeeres und über 250 Millionen Jahre in den Bergen des Salzkammergutes bewahrt – das ist unser Salz für Ihre Speisen. Mit wertvollen Spurenelementen und Mineralien, nach alter Bergmannstradition zu Tage gefördert.

FROIHOF

Täglich wird am Froihof Frischmilch in der hofeigenen Molkerei in der Oststeiermark zu besonderen Bioprodukten weiterverarbeitet. Mit viel Sorgfalt und in reiner Handarbeit wird die 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.

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 Estate.

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. Die Kaffees werden nach individuellen Röstprofilen schonend und hell geröstet, um die individuellen Noten und die hohe Qualität bestmöglich zu präsentieren.

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.

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.

ALLERGENE ^A glutenhaltiges Getreide, ^B Krebstiere, ^C Ei, ^D Fisch, ^E Erdnuss, ^F Soja, ^G Milch oder Laktose, ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^J Senf, ^K Sesam, ^L Sulfite, ^M Lupine, ^N Weichtiere

NACHHALTIG HANDELN Diese Bistrokarte ist auf Bagassepapier gedruckt, einem Abfallprodukt der Rohrzuckerherstellung.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

