

JOSEPH KLASSIKER

KAISERIN FRÜHSTÜCK

Zwei Bio Kaiserin Handsemmeln, Waldviertler Bio Butter,
weiches Bio Ei, hausgemachte Bio Marillenmarmelade ^{ACG} — 8.90

JOSEPH FRÜHSTÜCK

Bio Joseph Brot, Bio Kaiserin Handsemmel, Bio Wiener Mürbkipferl,
Waldviertler Bio Butter, weiches Bio Ei, Bio Honig von der Imkerei Schleining,
hausgemachte Bio Marillenmarmelade, Bio Cream Cheese, Wiener Bio Beinschinken von Thum,
Bergkäse von Hilkaater und Francine Käse von Jumi ^{ACG} — 16.90

POCHIERTE EIER

BENEDICT

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

FLORENTINE

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier,
Sauce Hollandaise mit Waldviertler Bio Butter
und gedämpftem Mangold ^{ACGO} — 14.40

JOSEPH BRUNCH BURGER MIT KÄSE

Bio Brioche Burger Bun mit einem Spiegelei aus zwei Bio-Eiern, jungem Schlossberger Käse von Jumi,
Kräutermayonnaise und Wildkräutern ^{ACGM} — 16.80

NO-AVO-TOAST ^{VEGAN}

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

JOSEPH UR-GRANÜSLI

Joseph Bio Ur-Granüsli mit Bio Heidelbeeren von Beerenberg, Bio Joghurt von Froihof und
Bio Honigwaabe von der Imkerei Schleining ^{AGHO} — 9.10



JOSEPH BISTRO

KRÄUTERSUPPE MIT DINKEL-ZITRONENFENCHEL

Kräuter-Vichysoisse mit geschmortem Attergauer Urdinkel, Fenchel in Zitrusmarinade und pochierem Bio Ei ^{CLG} — 10.60

KOHLRABI-WILDKRÄUTER SALAT

Marinierter Kohlrabi, Wildkräuter, Gemüse der Saison und Zitrusdressing ^{AM} — 12.70

RIBOLLITA MIT RICOTTA

Lauwarme Toskanische Bohnensuppe mit einer Garnitur aus Pesto-Bohnen, Erdäpfelbrot-Croutons und Ricotta mit Thymianblüten ^{AG} — 9.20

ZUCCHINI-FETA-ERBSENSALAT

Gedämpfter Attergauer Urdinkel mit gegrillten Zucchini, Salzzitronen, Erbsen, Feta und Ei-Espuma ^{AGE} — 13.80

PANCAKES

Pancakes mit marinierten Erdbeeren, Bio Ricotta und Zitronenverbene ^{ACGO} — 11.30

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.

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.

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.

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.

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.

JUMI

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

ALLERGENE ^A glutenhaltiges Getreide, ^B Krebstiere, ^C Ei, ^D Fisch, ^E Erdnuss, ^F Soja, ^G Milch oder Laktose, ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^M Senf, ^N Sesam, ^O Sulfite, ^P Lupine, ^R Weichtiere
NACHHALTIG HANDELN Diese Bistrotkarte ist auf Bagassepapier gedruckt, einem Abfallprodukt der Rohrzuckerherstellung.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.