

# JOSEPH KLASSIKER

## LANDSORTEN BROT & BUTTER <sup>AG</sup> — 4.90

### PFANNENSALZ UND SCHNITTLAUCH

mit Rohmilchbutter\* von Froihof, Schnittlauch\* und handgeschöpftem Pfannensalz von Salinen Austria

### BISCHOFSHOFENER GEBIRGSSHONIG

mit Rohmilchbutter\* von Froihof und Gebirgshonig von Mayrhofer

## KAISERIN FRÜHSTÜCK <sup>ACG</sup> — 8.90

Zwei Kaiserin Handsemmeln\*, Waldviertler Butter\*, weiches Ei\*, hausgemachte Marillenmarmelade\*

## JOSEPH FRÜHSTÜCK <sup>ACG</sup> — 16.90

Joseph Brot\*, Kaiserin Handsemmel\*, Wiener Mürbkipferl\*, Waldviertler Butter\*, weiches Ei\*, Honig\* von der Imkerei Schleining, hausgemachte Marillenmarmelade\*, Cream Cheese\*, Wiener Beinschinken\* von Thum, Bergkäse\* von Hilkater und Francine Käse von Jumi

## URGETREIDE

### PORRIDGE <sup>AC</sup> — 9.70

Nackthafer\* und Emmer\* mit Kishmish Rosinen von Warfair, Gewürzmandeln und Apfelstumpf

### CRUNCHY MÜSLI <sup>AG</sup> — 8.90

Amaranth\* und Schwarzhäfer\* mit Naturjoghurt\* vom Froihof, Cacao Nibs\* von Original Beans und Holunderröster

## POCHIERTE EIER

### BENEDICT <sup>ACGO</sup> — 15.40

English Muffin\*, Wiener Beinschinken\* von Thum, zwei pochierte Eier\*, Sauce Hollandaise mit Waldviertler Butter\* und Kräuteröl

### FLORENTINE <sup>ACGO</sup> — 14.60

English Muffin\*, zwei pochierte Eier\*, Sauce Hollandaise mit Waldviertler Butter\* und gedämpftem Mangold\*

## URGETREIDE PANCAKES <sup>ACG</sup> — 13.40

mit Chiasamen von Virunga Origins, Heidelbeeren\* vom Beerenberg, Einkornmalz\* und Crème fraîche\*

# JOSEPH BISTRO

## HERBSTLICHE PILZSUPPE

AL — 9.40

mit Martin Allrams Einkorn\*, Shiitake\*  
von den Pilzbrüdern, Mais\* und Erdäpfel\*

## KOHLRABI-TATSOI-SALAT

Ⓢ A C G — 8.90

von den Dirndln am Feld mit  
hartgekochtem Ei\*, Figls Leinöl\*  
und Brot-Crumbs\*

## LINSEN-KÜRBIS-RAGOUT

Ⓢ A G L — 14.30

mit Steinfelder Linsen\*, Semmelknödel\*,  
Kürbiskernen\*, Sauerrahm\* und  
sizilianischem Zitronensalz

## EINKORN SALAT

A G L M — 13.40

Einkorn\* von Martin Allram mit  
Zwetschgen\*, Knollensellerie\*,  
Apfel-Senf-Dressing\*, frischen Kräutern\*  
und Jumis Belperknolle

## NO-AVO-TOAST <sup>VEGAN</sup> A N — 15.30

Erbsencreme mit Bohnen, Yuvals Tahina\*, Erbsensprossen auf  
Sonnenblumen Vollkornsaaten Brot\*, dazu Limette\*

## KIMCHI KÄSETOAST <sup>A G E</sup> — 13.80

Joseph's La Marianne\*, Tobis Kimchi, Cironé & Appenberger alt  
von Jumi und Timut Pfeffer

## BRUNCH BURGER <sup>A C G D</sup> — 16.80

mit Salsiccia-Faschiertem\* von der Bio Fleischerei Palatin,  
Eierspeispatty\*, Cocktailsauce\* und Mändli von Jumi

Ⓢ Bei den Gerichten mit dieser Kennzeichnung haben wir bei Joseph Brot einen geschmackvollen  
Weg gefunden, Lebensmittelverschwendung betriebsintern zu vermeiden.

\* Bio

**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

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.