

JOSEPH BISTRO

UR-GETREIDE FRÜHSTÜCK

BROT & BUTTER^{AG} — 6.20

Vollkornbrot* aus Ur-Getreide Landsorten* mit Fassbutter*,
wahlweise mit Schnittlauch* und handgeschöpftem Pfannensalz
oder mit Gebirgshonig*

PORRIDGE^{AG} — 10.40

Nackthafer* und Emmer*
mit Rosinen, Gewürzmandeln
und Apfelstampf

CRUNCHY MÜSLI^{AG} — 9.20

Amaranth* und Schwarzhäfer* mit
Naturjoghurt*, Kakao Nibs* und
Johannisbeerröster

KAISERIN FRÜHSTÜCK^{ACG} — 9.50

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

JOSEPH FRÜHSTÜCK^{ACG} — 17.50

Joseph Brot*, Kaiserin Handsemmel*, Wiener Mürbkipferl*,
Waldviertler Butter*, weiches Ei*, Honig*, hausgemachte Marillenmarmelade*,
Frischkäse*, Beinschinken*, Bergkäse* und milder Rohmilch Weichkäse

POCHIERTE EIER

BENEDICT^{ACFGO} — 15.80

Josephs English Muffin*, zwei pochierte
Eier*, Kaiserschinken*,
Sauce Hollandaise mit Waldviertler
Butter*, Kräuteröl

FLORENTINE^{ACFGO} — 14.90

Josephs English Muffin*, zwei pochierte
Eier*, gedämpfter Mangold*,
Sauce Hollandaise mit
Waldviertler Butter*

JOSEPHS FRENCH TOAST^{ACG} — 13.60

Josephs Sauerteig Brioche*, Chiasamen, Heidelbeeren*,
Einkornmalz-Sirup* und Crème Fraîche*

JOSEPH BISTRO

TÜRKISCHE EIER [Ⓢ] ^{ACGN} — 16.20

Josephs Fladenbrot*, zwei pochierte Eier*, Labneh, Mangold*, Minze*, Petersilie* und Chili Öl

LACHSFORELLEN-EIERSPEISE ^{ACDGLM} — 15.20

Hausgebeizte Lachsforelle mit Eierspeise aus zwei Eiern* und Zitronen-Frischkäse auf getoastetem Joseph Brot*

BROTE

MEDITERRAN VEGAN ^{AN} — 13.60

Geschmorte Paradeiser, Hummus aus weißen Bohnen*, Pinienkerne und Thymianblüten auf Josephs getoastetem La Marianne*

CURRY-EI ^{ACGM} — 11.30

Curry-Ei Salat, Labneh, Gurke*, gepickelte Schalotten und Koriander* auf getoastetem Joseph Brot*

BISTRO SPECIALS

SEASONAL CEASAR SALAT [Ⓢ] ^{ACDFGM} — 14.60

Kopfsalat* mit Sardellen-Zitronendressing, Breadcrumbs, Après Soleil Bergkäse und Schnittlauch*

FRÜHLINGSSUPPE MIT EINKORN [Ⓢ] ^{AGL} — 9.90

Klare Suppe mit Jungspinat*, Zitrone*, grünem Gemüse*, Crème Fraîche*, fermentiertem Kampot Pfeffer und sizilianischem Zitronensalz*

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

* Bio

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 Bistrokarte ist auf Bagassepapier gedruckt, einem Abfallprodukt der Rohrzuckerherstellung.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.