

JOSEPH BISTRO

KAISERIN FRÜHSTÜCK ^{ACG} — 9.80

Zwei Kaiserin Handsemmeln*, Waldviertler Butter*, weiches Ei*,
hausgemachte Marillenmarmelade*, Naturjoghurt* mit Rhabarberkompott*

JOSEPH FRÜHSTÜCK ^{ACG} — 17.90

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

UR-GETREIDE MÜSLI ^{AG} — 9.50

Josephs Urgranüslis* mit Naturjoghurt*,
Rhabarberkompott* und frischen Beeren*

POCHIERTE EIER

BENEDICT ^{ACFGD} — 16.30

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

FLORENTINE ^{ACFGD} — 15.50

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

JOSEPHS FRENCH TOAST ^{ACG} — 13.90

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

JOSEPH BISTRO

TÜRKISCHE EIER [Ⓢ] ^{ACGN} — 16.50

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

LACHSFORELLEN-EIERSPEISE ^{ACDG} — 16.20

Gebeizte Lachsforelle* mit Eierspeise aus zwei Eiern*, Zitronen-Frischkäse*, Gurke* und Dille* auf Josephs getoastetem La Marianne*

MEDITERRAN VEGAN ^{AN} — 13.80

Geschmorte Paradeiser*, Hummus aus weißen Bohnen*, Zedernüsse* und Thymian* auf Josephs getoastetem La Marianne*

SALATE

CEASAR SALAT [Ⓢ] ^{ACDFGM} — 18.20

Weidehuhn*, Kopfsalat* mit Sardellen-Zitronendressing*, Breadcrumbs*, Heumilch Bergkäse* und Schnittlauch*

PANZANELLA AUS JOSEPH BROT [Ⓢ] ^{AGO} — 14.20

Mit Paradeiser*, Paprika*, Basilikum*, Kapern*, Büffelmozzarella* und sizilianischem Zitronensalz*

VITELLO TONNATO [Ⓢ] ^{ACDM} — 15.80

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch* mit Tunfisch-Mayonnaise*, Paradeisern*, Breadcrumbs* und Kapern* mit Josephs Erdäpfelbrot*

Ⓢ 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, ^S Weichtiere

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.