

JOSEPH KLASSIKER

LANDSORTEN BROT & BUTTER ^{AG} — 5.60

PFANNENSALZ UND SCHNITTLAUCH

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

BISCHOFSHOFENER GEBIRGSHONIG

mit Rohmilchbutter* von Froihof und Gebirgshonig* von Mayrhofer

KAISERIN FRÜHSTÜCK ^{ACG} — 9.20

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

JOSEPH FRÜHSTÜCK ^{ACG} — 17.20

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

URGETREIDE

PORRIDGE ^{AC} — 9.70

Nackthafer* und Emmer* mit Kishmish Rosinen von Warfair, Gewürzmandeln und Apfelstampf

CRUNCHY MÜSLI ^{AG} — 8.90

Amaranth* und Schwarzafer* mit Naturjoghurt* vom Froihof, Kakao Nibs* von Original Beans und Johannisbeerröster*

POCHIERTE EIER

BENEDICT ^{ACGO} — 15.60

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

FLORENTINE ^{ACGO} — 14.70

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

URGETREIDE PANCAKES ^{ACG} — 13.60

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

JOSEPH BISTRO

PASTINAKEN CREMESUPPE

© GL — 9.80

Pastinaken*-Cremesuppe mit geröstetem Topinambur* von den „Dirndln am Feld“, gedünstetem Lauch* und Speckwürfel*

AUF WUNSCH AUCH GERNE VEGETARISCH

TERRINE MIT CIABATTA

AL — 11.90

Terrine* aus Schweinshaxen* der Biofleischerei Palatin, Pickels* aus einem bunten Gemüsemix* mit einer Scheibe Ciabatta*

LINSEN-KÜRBIS-RAGOUT

© AGL — 14.60

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

SELLERIE MIT EINKORNMALZ

ACGLM — 10.80

mit Einkornmalz* glasierter Sellerie* im Ofen gebacken, dazu hausgemachte Aioli*, Salsa* und Gartenkresse*.

NO-AVO-TOAST ^{VEGAN} AN — 15.60

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

KIMCHI KÄSETOAST ^{AGE} — 13.80

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

BRUNCH BURGER ^{ACGO} — 16.90

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 ^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.