

# JOSEPH KLASSIKER

8-12 UHR

## KAISER FRÜHSTÜCK

2 Bio Handsemmeln, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof,  
weiches Bio Ei von Familie Oberenzer, hausgemachte Bio Marillenmarmelade <sup>ACG</sup> — 8.40

## JOSEPH FRÜHSTÜCK

Bio Joseph Brot, Bio Handsemmel, Bio Wiener Mürbkipferl,  
Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei, Bio Blütenhonig von Schleining,  
hausgemachte Bio Marillenmarmelade, Cream Cheese, Bio Wiener Beinschinken von Thum,  
„Francine“ und „Schlossberger Jung“ Käse von Jumi <sup>ACG</sup> — 16.40

## POCHIERTE EIER

### FLORENTINE

Bio English Muffin,  
2 pochierte Bio Eier,  
Babyspinat und Sauce  
Hollandaise <sup>ACGMO</sup> — 13.70

### BENEDICT

Bio English Muffin,  
2 pochierte Bio Eier,  
Bio Wiener Beinschinken  
von Thum, Schnittlauchöl,  
Gartenkresse und Sauce  
Hollandaise <sup>ACGMO</sup> — 14.80

### ROYAL

Bio English Muffin,  
2 pochierte Bio Eier,  
Norwegischer Lachs von Vårlaks,  
Gartenkresse und Sauce  
Hollandaise <sup>ACDGMO</sup> — 15.20

## KRÄUTER-KÄSE OMELETTE „KUKU SABZI“

2 Bio Eier, frische Kräuter, „Schlossberger Jung“, „Emmentaler Jung“ und „Miuchgsicht“ Käse von Jumi,  
Tomaten der Saison von den Dirndln am Feld, frittierte Kapern, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof  
und gemischter Bio Brotkorb <sup>ACGO</sup> — 14.70

## BUCHWEIZEN KASCHA MIT HEIDELBEEREN

Bio Heidelbeeren von Beerenberg, Bio Naturjoghurt von Höfer, Bio Blaumohn von Sonnentor,  
hausgemachter gepuffter Buchweizen und Edelbitterschokolade von Zotter <sup>FGO</sup> — 9.60

# JOSEPH BISTRO

## GURKENKALTSCHALE

Bio Naturjoghurt von Höfer, Fenchel-Gurkensalat, Gelbwurz Couscous, Schnittlauchöl <sup>AGLMO</sup> — 6.80

## BURRATA MIT GEBRATENEM WEINGARTENPFIRSICH

Pfirsichessig von Gegenbauer, Bio Olivenöl, Brunnenkresse und 1 Scheibe Bio Pane di Altamura <sup>AGO</sup> — 12.80

## LACHS-RÜBE-ROGGEN

In Kräutern gebeizter norwegischer Lachs von Vårlags, Krentopfen, Chioggia Rübe von den Dirndln am Feld, Salzzitrone und Dille, auf getoastetem Bio Dänischen Roggenvollkornbrot <sup>ADGMO</sup> — 13.40

## AVOCADOTOAST MIT KUMQUAT UND PFEFFERONI

Brunnenkresse, Chiliöl, auf Bio Dinkel Einkorn Amaranth Brot <sup>ALMO</sup> — 14.40

*Dazu:* Kamptaler Schinkenspeck Chips <sup>O</sup> — 1.20

## MANGALITZA PRESSWURST SALAT MIT INGWER-ZITRONENDRESSING

Bio Presswurst vom Thum, Vogerlsalat, Koriander, Josephs Waldviertler Essiggurken aus eigenem Anbau, Roter Spitzpaprika, Weiße Zwiebel, Erdnüsse und gemischter Bio Brotkorb <sup>AELMO</sup> — 14.80

## RÖMERSALAT MIT FRENCH DRESSING UND RÄUCHERFORELLE

Bio Räucherforelle von Wolf, wachswiches Bio Ei, Tomaten der Saison von den Dirndln am Feld, Tropea Zwiebeln, Schafkäse, Kren und gemischter Bio Brotkorb <sup>ACDGLMO</sup> — 14.80

## LITTLE ENGLISH

„Traditional Breakfast Sausage“ und „Unsmoked Bacon“ von Britwurst, Weiße Riesenbohnen, Cherrytomaten von den Dirndln am Feld, Bio Spiegelei von Familie Oberenzer, Minz Salsa Verde und 1 Scheibe Bio Erdäpfeltoast <sup>ACO</sup> — 16.70

*Optional:* Vegetarisch mit 2 Spiegeleiern von Familie Oberenzer <sup>ACO</sup> — 14.50

## KOREAN STYLE CHICKEN BURGER

Bio Roggensauerteig Brioche Bun, Bio Huhn, Kimchi von Tobi Klingler, Spitzkraut, Chilis von Fireland Foods und Sprossensalat mit Erdnüssen und Koriander <sup>ACEFGNO</sup> — 18.20

## EMMER SAUERTIG PANCAKES

Chai-Zwetschken, Vanillesauce und aktivierte, gerösteten Mandeln <sup>ACGH</sup> — 9.80

ENTDECKEN SIE WEITERE KÖSTLICHKEITEN IN DER PATISSERIE VITRINE UND UNSEREM SHOP.

# GETRÄNKE

**100% JOSEPH**  
**100% HAUSGEMACHT**  
**100% BIO**

**ERDBEER RHABARBER HOLUNDER**  
**NATUR LIMONADE**  
prickelnd, mit Honig gesüßt  
0,4l — 5.80

**KIRSCH COLAKRAUT**  
**NATUR LIMONADE**  
prickelnd, mit Honig gesüßt  
0,4l — 5.80

**EISTEE**  
Sencha- und Jasmin Grüntee, Zitrone,  
Holunderblüten, mit Honig gesüßt  
0,4l — 4.40

**HIMBEER KOMBUCHA**  
Fermentiertes Sencha Grünteegetränk  
mit lebenden Bio Kombuchakulturen  
und Himbeeren 0,33l — 4.90

**MANGO LASSI**  
Joghurtgetränk mit Kokos und Kurkuma  
0,33l — 5.20

**BLUEBERRY BANANA BLUES SMOOTHIE**  
Heidelbeeren, Banane und Chia Samen  
0,33l — 5.60

## SÄFTE

**FRISCH GEPRESSTER BIO ORANGENSAFT**  
0,25l — 4.50

**JONAGOLD APFELSAFT NATURTRÜB\***  
von Familie Preiß 0,25l — 3.30

**BIO ROTER TRAUBENSAFT VOM**  
**BLAUEN ZWEIFELT\***  
von Urbanhof 0,25l — 3.60

Alle Getränke sind auch mit Soda  
auf 0,4l erhältlich — 0.60

## WASSER

**VÖSLAUER MINERALWASSER**  
still oder prickelnd  
0,33l — 2.90 / 0,75l — 4.80

**SODA** 0,4l — 1.80  
mit frischem Bio Zitronensaft\* 0,4l — 2.90

## KAFFEE

Espresso — 2.60 / Macchiato — 2.80  
Doppio — 4.10 / Macchiato — 4.30  
Verlängerter — 2.90 / mit Milch — 3.10

Melange — 3.60  
Caffè Latte — 4.20  
extra Shot — 1.50

Bio Chai Latte — 4.20  
Heiße Zotter Schokolade — 5.20  
Josephs phrische Biomilch  
vom Biomilchhof Koppensteiner  
/ heiß oder kalt — 3.80

Bio Hafermilch — 0.60  
von Minor Figures

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei  
und / oder laktosefrei sowie kalt erhältlich.

## TEE 0.5L KANNE

### VON PAPER & TEA

**DARJEELING**  
Bio Schwarztee, Second Flush  
aus dem Himalaya, Indien — 4.90

**EARL GREY**  
Schwarztee mit Bergamotteöl  
aus Yunnan, China — 4.90

**MIGHTY GREEN SENCHA**  
Bio Grüntee aus Kagoshima, Japan — 4.90

**ALL THE FLOWERS**  
Brombeer- & Himbeerblätter, Pfefferminze,  
Hagebutte, Sonnenblumen- & Ringelblu-  
menblüten, Apfelstücke, Katzenpfötchen,  
Malve, Heidekraut, Rittersporn — 4.90

**VERBENA**  
Bio Zitronenverbene aus Marokko — 4.30

**NANA MINT**  
Bio Minze aus Ägypten — 4.70

## BIER

**MÄRZEN** 0,3l — 4.40  
**HELLES** 0,3l — 4.20  
aus der Privatbrauerei Dangl, Zettenreith

**BIO ZITRONENVERBENE RADLER**  
0,33l — 4.40  
aus der Privatbrauerei Trumer, Obertrum

## APERÖ

**BERGAMOTTO** von Super Cattivo

**WERMUT ‚WERMUTLICH‘ WEISS** von  
Peter Juranitsch Andert  
pur 0,04l — 4.00 / mit Soda 0,25l — 5.00  
mit Bio Tonic von bitter fog 0,20l — 7.00

## WEIN

**WEISSER SPRITZER** 0,25l — 4.20

**CREMANT ‚ATMOSPHERES‘**  
Jo Landron, Loire  
0,125l — 5.80 / 0,75l — 29.00

**FLORA 2019 - CUVÉE WEISS**  
Michael Gindl, Weinviertel  
0,125l — 5.80 / 0,75l — 29.00

**RÓZSA PETSOVITS 2019 - CUVÉE ROSÉ**  
Petra und Franz Weninger,  
Mittelburgenland  
0,125l — 4.90 / 0,75l — 24.50

**HUNNY BUNNY 2019 - BLAUFRÄNKISCH**  
Judith Beck, Neusiedlersee  
0,125l — 5.90 / 0,75l — 29.50

**PET NAT KALKSPITZ 2017/18**  
Christoph Hoch, Kremstal  
0,75l — 29.50

**TRYPTIQUE NV**  
Timothée Stroebel, Champagne  
0,75l — 75.00

**ENGEL AUF ERDEN WEISS 2020**  
Christian Tschida, Neusiedlersee  
0,75l — 48.00

\*Jugendgetränk

# UNSERE WERTE

Bei Joseph Brot sind wir überzeugt, dass wir unsere Produkte nur in reiner Handarbeit und mit den besten Rohstoffen und ausgewählten Zutaten herstellen können. Darum pflegen wir viele langjährige Partnerschaften mit unseren Produzenten, die unsere Leidenschaft für Qualität und handwerkliche Herstellung teilen. Genuss und die Freude an außerordentlichen Lebensmitteln verbinden uns ebenso wie der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur.

## 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.

## OBERENZER

Bei Familie Oberenzler aus Laa an der Thaya fühlen sich die anspruchsvollen Hennen der Rassen Lobmann Braun, Sandy und Araucana richtig wohl. Darum werfen sich auch die Eier richtig in Schale, nämlich in braune, cremefarbene und grün- bis hellblaue.

## JUMI

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

## WOLF

Die Teiche von Gerhard Wolf liegen in unberührter Natur in der Ramsau in Niederösterreich, am nördlichen Ende der Kalkalpen. Dort haben die Fische auch im Sommer das notwendige kalte und sauerstoffreiche Wasser. Seit bereits 18 Jahren züchtet Wolf wertvolle Fische in höchster Qualität. Direkt an den Teichen werden die Biofische auch - kalt oder warm - mild geräuchert.

## KOPPENSTEINER

Im tiefsten Waldviertel bewirtschaftet Familie Koppensteiner ihren Hof schon seit mehr als 20 Jahren biologisch. Das wissen auch ihre Milchkühe zu schätzen und geben mit jedem Tropfen nur die beste Milch.

## MARISOL

In traditionellen Salzgärten an der Ostalgarve, im Naturpark Ria Formosa, wird das Flos Salis, eine besondere Auslese des Flor de Sal, noch von Hand geschöpft. Die zart-blättrigen Kristalle bilden sich als erste auf der Sole und werden nur wenige Stunden danach geerntet.

## TOBI KLINGLER

Alles begann 2019 bei einer Reise mit der Transsibirischen Eisenbahn. In der Mongolei kam Tobi Klingler mit ganz viel Kimchi in Berührung - schon war die Idee geboren selbst Kimchi in Österreich herzustellen.

## BRITWURST

Richard Holmes macht Britwurst, traditionelle, britische Würste von Hand produziert von der Metzgerei Hödl in Wien. Neben einer guten Portion Schweinebauch sind die groben, glutenfreien Brotbrösel das Geheimnis seiner Rezept-Mischung.

## FIRELAND FOODS

Im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb in Niederösterreich werden mehrere hundert Chilisorten kultiviert und schonend zu milden oder höllisch scharfen Produkten verarbeitet.

## FROIHOFF

Täglich wird am Froihof Frischmilch in der hofeigenen Molkerei in der Oststeiermark zu besonderen Bio-Produkten weiterverarbeitet. Mit viel Sorgfalt und in reiner Handarbeit wird die Bio Sauerrahm Rohmilch Butter „gemodelt“, bevor sie auf dem Teller landet.

## HÖFER

Mit einem kleinen Hof hat sich Familie Höfer im Kärntner Bergland einen Lebensraum erfüllt. Das ganze Jahr hinweg grasen ihre Tiere auf saftigen Almweiden und Heuwiesen, und das schmeckt man auch. Hier entstehen naturbelassene Produkte mit Geschmack und Charakter.

## VÄRLAKS

Värlaks Salmon ist eine Kooperation von unabhängigen Fischfarmern oberhalb des Polarkreises, allesamt Familienbetriebe, dort wo es noch Natur pur und die perfekten Bedingungen für die Aufzucht von völlig natürlichen Lachsen gibt. Selbstverständlich ohne Antibiotika.

## SCHLEINING

Die Bioimkerei Schleining betreibt schon in 3. Generation ihre Bienenzucht im Bezirk Mistelbach. In einer Arbeitsgemeinschaft von Imkern aus dem Weinviertel produziert sie Qualitätshonig, der dem strengen Österreichischen Honiggütesiegel entspricht