

JOSEPH

Wiener Wirtshaus

VORWEG

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Gemüse, Rindfleisch und Einlage nach Wahl: Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

8

ERDÄPFELSUPPE

mit Eierschwammerl und Speck

7

TATAR VOM RIND

klassisch mariniert mit geröstetem Bauernbrot

16

JOSEPHS WIRTSHAUS SALAT (V)

Erdäpfel, Kraut, Karotte, Tomate, Vogersalat und steirisches Kürbiskernöl

klein 12 / groß 16

BACKHENDLSALAT

in kleinen Stücken gebackenes Hähnchen aus Mecklenburg, Erdäpfel- und Vogersalat

klein 12 / groß 18

TAFELSPITZ & MEERRETTICH

auf geröstetem Bauernbrot mit Meerrettichmayonnaise Römersalat und Röstzwiebeln

15

BEILAGEN

GRÜNER SALAT

mit Wiener Marinade

5

GURKEN-RAHM SALAT

5

GEBACKENES

WIENER BACKHENDL

Hähnchen aus Mecklenburg, in kleinen Stücken gebacken mit Erdäpfelsalat, Zitrone und gebackener Petersilie

18

DAS „ECHTE“ WIENER SCHNITZEL

Kalb vom Landmetzger Krause mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

23

KRÄUTERSEITLINGE (V)

Kräuterseitlinge ausgebacken in knusprigem Bierteig mit Sauce Tartar und grünem Salat

16

KNUSPRIGER BLUMENKOHL

mit Blumenkohlcreme, Speck und Kräutermayonnaise

16

JOSEPHS FASCHIERTE LAIBCHEN

mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

15

ZWIEBELROSTBRATEN

Entrecôte vom Landmetzger Krause mit Röstzwiebeln und Braterdäpfel

26

GEKOCHT & GEBRATEN

KASNOCKEN (V)

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Blattsalat und Röstzwiebeln

14

SPINATKNÖDEL (V)

mit zerlassener Butter, Bergkäse und Blattsalat

14

SÜSSES

JOSEPHS MARILLENKNÖDEL

mit Vanillesauce

5

MARMELADENPALATSCHINKEN

Marillen- oder Erdbeermarmelade mit Vanillesauce

ein 4 / zwei 6

TOPFEN-OBERS-NOCKERL

mit Wald- und Gartenbeeren

5

KÄSEBRETTL

vom Wismarer Wochenmarkt. Weich- und Hartkäse mit Früchtebrot, Walnüssen und Feigensenf

12

Wir beziehen unsere Lebensmittel ausschließlich von ausgewählten regionalen Partnern.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Das Serviceteam informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen und Getränken.

JOSEPH

Wiener Wirtshaus

FÜR EINEN SPRITZIGEN START

RUINART BRUT CHAMPAGNE 0,75L

Reims, Frankreich

140

TAITTINGER BRUT CHAMPAGNE

Reims, Frankreich

0,1L 14 / 0,75L 99

BRÜNDLMAYER ROSÉ SEKT 0,1L

Schaumwein

8

APEROL SPRITZ 0,2L

mit Hansesekt

8

HUGO SPRITZ 0,2L

Minze, Holunderblütensirup und Hansesekt

8

NEGRONI 0,1L

Bulldog Gin, Vermouth Cinzano 1747 Rosso,

Campari, Orange

11

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO

3,5

MELANGE / CAPPUCCINO

3,5

CAFÉ LATTE

4

TEE KÄNNCHEN

Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Grün- oder
Kräutertee

6

JOSEPHS HAUSWEINE

GRÜNER VELTLINER 0,2L

Österreich

9

ZWEIGELT 0,2L

Österreich

12

WEISSER SPRITZER / WEISSWEINSCHORLE 0,2L

7,5

BIER AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER / ALKOHOLFREI 0,5L

5,2

CLAUSTHALER 0,33L

alkoholfreies Pils

4,5

ALKOHOLFREI

WASSER NATURELL / MEDIUM

0,35L 3 / 0,75L 5

ORGANICS BY REDBULL 0,25L

Simple Cola / Black Orange / Viva Mate

4,5

ORGANICS BY REDBULL 0,25L

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale /
Purple Berry / Ginger

4,5

REDBULL 0,25L

classic / sugar free / red edition

4

RAUCH SÄFTE 0,2L

Apfel / Orange / schwarzer Johannisbeer-
nektar

3,5

ALMDUDLER 0,35L

4,5

APFELSAFT G´ SPRITZ 0,2L

mit Mineralwasser

3,5

BIER VOM FASS

EGGER MÄRZEN

typisch österreichisches Märzenbier, mild
gehopft und hochvergoren

0,3L 4 / 0,5L 5,5

ROSTOCKER PILS

frisch, feinherb und spritzig

0,3L 4 / 0,5L 5,5