

JOSEPH

Wiener Wirtshaus

VORWEG

KRÄFTIGE HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE

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

9

JOSEPH'S KARFIOLCREMESUPPE (V)

mit Mandeln

8

TATAR VOM RIND

klassisch mariniert, mit geröstetem Bauernbrot
von Bäckerei Tilsen

17

JOSEPH'S WIRTSHAUS SALAT (V)

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

13 / groß 16

BACKHENDLSALAT

in kleinen Stücken gebackenes Hähnchen aus
Mecklenburg, Erdapfelsalat und Vogersalat

18

RÜBEN-ERDAPFELRÖSTI (V)

mit Kräutertopfen, Kernöl und Gemüsechips

10

BEILAGEN

GRÜNER SALAT

mit Wiener Marinade

6

GURKEN-RAHM-SALAT

6

GEBACKENES

WIENER BACKHENDL

in kleinen Stücken gebackenes Hähnchen
aus Mecklenburg, serviert mit Erdapfelsalat,
Zitrone und gebackener Petersilie

21

DAS „ECHTE“ WIENER SCHNITZEL

Kalb vom Landmetzger Krause mit
Erdapfelsalat und Preiselbeeren

29

KRÄUTERSEITLINGE (V)

frische Kräuterseitlinge im knusprigen Bierteig,
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar,
gerösteten Kürbiskernen und grünem Salat

18

GEBACKENER ZIEGENKÄSE (V)

mit grünem Salat und Wiener Marinade

18

JOSEPH'S FASCHIERTE LAIBCHEN

vom Mecklenburger Landmetzger
mit Erdapfelpüree und Röstzwiebeln

18

WIENER KALBSGULASCH

Kalb vom Landmetzger Krause mit
Schwammerln, Sauerrahm und Butter-Nockerl

21

ÖSTERREICHISCHER TAFELSPITZ

serviert im Kupfertopf mit viel Suppe und
Frittaten zum Tafelspitz, Spinat, Rösterdäpfel,
Apfelkren und Schnittlauchsoße

32

GEKOCHT & GEBRATEN

KASNOCKEN (V)

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und
Röstzwiebel

16

SPINATKNÖDEL (V)

mit zerlassener Butter und Bergkäse

16

SCHWAMMERLGULASCH (V)

mit Seitlingen, Champignons, Sauerrahm und
Semmelknödel

16

SÜSSES

ERIK'S TOPFENKNÖDEL

mit Beerenragout

8

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster und Apfelmus

10 / groß 15

TOPFEN-OBERS-NOCKERL

mit Wald- und Gartenbeeren

6

KÄSEBRETTL

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

15

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

ALKOHOLFREI

WASSER NATURELL / MEDIUM 0,35L

3,8

WASSER NATURELL / MEDIUM 0,75L

5,8

PEPSI 0,2L

Pepsi Cola / Pepsi Zero Zucker / Mirinda

3,7

THOMAS HENRY 0,2L

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

4

RAUCH SÄFTE 0,2L

Apfel / Orange / Schwarze Johannisbeere

3,8

ALMDUDLER 0,35L

4,5

APFELSAFT G'SPRITZT 0,2L

mit Mineralwasser

3,7

HEISSGETRÄNKE

MELANGE 4,6

CAFÉ CREMA 3,5

ESPRESSO 3,6

CAPPUCCINO 4,1

LATTE MACCHIATO 5

MILCHCAFÉ 5,1

HEISSE SCHOKOLADE 4,1

TEEKÄNNCHEN

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

6,6

BIER VOM FASS

EGGER MÄRZEN 0,3L / 0,5L

Typisch österreichisches Märzenbier, mild gehopft und hochvergoren

4,7 / 6

ROSTOCKER PILS 0,3L / 0,5L

Frisch, feinherb und spritzig

4,7 / 6

BIER AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER / ALKOHOLFREI 0,5L

6

CLAUSTHALER 0,33L

Alkoholfreies Pils

4,6

FÜR EINEN SPRITZIGEN START

BRÜNDLMAYER ROSÉ SEKT 0,1L

Schaumwein

9,5

APEROL SPRITZ 0,2L

mit Schaumwein

9

HUGO SPRITZ 0,2L

Minze, Holunderblütensirup und Schaumwein

9

NEGRONI 0,1L

Bulldog Gin, Vermouth Cinzano 1747 Rosso, Campari, Orange

11

JOSEPHS HAUSWEINE

GRÜNER VELTLINER 0,2L

Österreich

9,5

ZWEIGELT 0,2L

Österreich

12

WEISSER SPRITZER / WEISSWEINSCHORLE 0,2L

8

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer Weinkarte.