

JOSEPH

Wiener Wirtshaus

VORWEG

KRÄFTIGE HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE

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

8

JOSEPH'S KARFIOLCREMESUPPE (V)

mit Mandeln

7

TATAR VOM RIND

klassisch mariniert, mit geröstetem Bauernbrot
von Bäckerei Tilsen

16

JOSEPH'S WIRTSHAUS SALAT (V)

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

13 / groß 16

BACKHENDLSALAT

in kleinen Stücken gebackenes Hähnchen aus
Mecklenburg, Erdapfelsalat und Vogerlsalat

16

RÜBEN-ERDAPFELRÖSTI (V)

mit Kräutertopfen, Kernöl und Gemüsechips

9

BEILAGEN

GRÜNER SALAT

mit Wiener Marinade

6

GURKEN-RAHM-SALAT

6

GEBACKENES

WIENER BACKHENDL

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

20

DAS „ECHTE“ WIENER SCHNITZEL

Kalb vom Landmetzger Krause mit
Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

26

KRÄUTERSEITLINGE (V)

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

16

GEBACKENER ZIEGENKÄSE (V)

mit Wildkräutern und Preiselbeeren

16

JOSEPH'S FASCHIERTE LAIBCHEN

vom Mecklenburger Landmetzger
mit Erdapfelpüree und Röstzwiebeln

16

WIENER KALBSGULASCH

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

20

ÖSTERREICHISCHER TAFELSPITZ

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

29

GEKOCHT & GEBRATEN

KASNOCKEN (V)

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und
Röstzwiebel, dazu Blattsalat

16

SPINATKNÖDEL (V)

mit zerlassener Butter, Bergkäse und Blattsalat

16

SCHWAMMERLGULASCH (V)

mit Seitlingen, Champignons, Sauerrahm und
Semmelknödel

16

SÜSSES

ERIK'S TOPFENKNÖDEL

mit Beerenragout

6

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster und Apfelmus

8 / groß 14

TOPFEN-OBERS-NOCKERL

mit Wald- und Gartenbeeren

6

KÄSEBRETTL

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

14

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

3,5

WASSER NATURELL / MEDIUM 0,75L

5,5

ORGANICS BY RED BULL 0,25L

Simply Cola / Black Orange / Viva Mate

4,5

ORGANICS BY RED BULL 0,25L

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

4,5

RED BULL 0,25L

Classic / Sugar Free / Red Edition

4

RAUCH SÄFTE 0,2L

Apfel / Orange / Schwarze Johannisbeere

3,5

ALMDUDLER 0,35L

4,5

APFELSAFT G'SPRITZT 0,2L

mit Mineralwasser

3,5

HEISSGETRÄNKE

MELANGE

4,5

CAFÉ CREMA

3,5

ESPRESSO

3,5

CAPPUCCINO

4

MILCHCAFÉ

5

LATTE MACCHIATO

5

HEISSE SCHOKOLADE

4

TEEKÄNNCHEN

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

6,5

BIER VOM FASS

EGGER MÄRZEN 0,3L / 0,5L

Typisch österreichisches Märzenbier,
mild gehopft und hochvergoren

4,5 / 6

ROSTOCKER PILS 0,3L / 0,5L

Frisch, feinherb und spritzig

4,5 / 6

BIER AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER / ALKOHOLFREI 0,5L

6

CLAUSTHALER 0,33L

Alkoholfreies Pils

4,5

FÜR EINEN SPRITZIGEN START

BRÜNDLMAYER ROSÉ SEKT 0,1L

Schaumwein

9

APEROL SPRITZ 0,2L

mit Hansesekt

8,5

HUGO SPRITZ 0,2L

Minze, Holunderblütensirup und
Hansesekt

8,5

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

7,5

Mehr Auswahl finden Sie auf
unserer Weinkarte.