



English

## WIRTSCHAUS TAPAS

<b>THE BEST OF PORK</b> with lardo, bacon and salami	6,00
<b>SOFT WHITE CHEESE OF POTATOES</b> with char-caviar	4,40
<b>FILLET STEAK TATARE</b> with black olive pesto	5,80
<b>BAKED SARDINES</b> with lime-wild garlic Dip	6,00
<b>CEVICHE FROM THE SALMON TROUT</b> with lemon- pomegranate vinaigrette	6,00
<b>JOSEF WIRTSCHAUS TAPAS-MIX</b> (1-2 persons)	18,90
<b>NOBLE JOSEF „SMORGESBORD“</b> with salami and confit from the pork, prosciutto, lardo, root bacon, and, and and...	18,90

## HOT

<b>SMALL BREADED ESCALOPE</b> with french fries	5,40
<b>PANFRIED CHICKEN LEG</b> with potato-field- salad	5,40
<b>BLACK PUDDING BURGER</b> with black french fries	6,40
<b>CHILLI-GARLIC PRAWNS</b> with hot olive oil	6,90
<b>CLASSIC HASH OF CALF'S LIGHTS</b> with wild garlic and farmer's bread toast	6,00
<b>SMALL ESCALOPE OF MINCED VEAL</b> with truffle puree	6,40
<b>MINI STEAK OF OX-SIRLOIN</b> with herb butter, french fries and vegetables	16,50

## SWEETS

<b>SEMOLINA PORRIDGE</b> with nougat bonbon	5,40
<b>HOMEMADE APRICOT PANCAKE</b> (2 piece)	6,40
<b>STRUDEL „TRIOLOGIE“</b> with fruits	7,40
<b>CHOCOLATE CAKE</b> with liquid heart and raspberry ice (needs 20 minutes)	5,20
<b>WALNUT-, SACHER-, CHEESE- OR BLACK FOREST GATEAU</b>	3,90
<b>AUSTRIAN CHEESE</b> with grapes and chutney	6,40
<b>BREAD BASKET</b> with slices of white and wholemeal bread	1,50
<b>HANDMADE ROLL FROM BRANDL BAKER</b>	1,50
<b>PRETZEL</b>	2,00
<b>„ANGESCHMIERT“</b> crackling fat, soft white cheese of potatoes and pork fat	4,50



English

## SALADS, SOUPS, STARTERS

choose from our salad buffet at the kitchen:  
small salad 3,50                      salad bowl 6,90

<b>„ANGESCHMIERT“</b> crackling fat, soft white cheese of potatoes and pork fat	4,50
<b>STYRIAN FRIED CHICKEN SALAT</b>	14,90
<b>CLASSIC CAESAR SALAD</b> with prawns or with turkey breast	14,90
<b>FILET STEAK TATARE</b> (140g) with toasted butter-baguette	15,90
<b>SUPER FOOD SALAD</b> with quinoa, green onions, paprika, avocado, tomatoes and amaranth	9,90
<b>CLASSIC „KNACKWURST“ SAUSAGE SALAD</b> with onions, vinegar and oil	7,90
<b>CREAM SOUP OF WILD GARLIC</b> with farmer's bread croutons	4,90
<b>HOME MADE BEEF SOUP</b> with meet strudel	4,50

## MAIN COURSE

<b>SADDLE OF VEAL STEAK</b> with pearl barley risotto, vegetables and rosemary sauce	26,00
<b>CISCO</b> with parsley potatoes (availability depending on the catch)	19,50
<b>IN CLARIFIED BUTTER BAKED BREADED ESCALOPE</b> with parsley potatoes from pork or veal-saddle	12,80 / 22,50
<b>JOSEF DRY AGED BURGER</b> medium with butcher with fries, small salad and cocktail sauce	18,50
<b>WHOLEMEAL PENNE</b> with mediterranean vegetables, olives and pesto-cream	9,80
<b>PEARL BARLEY RISOTTO</b> with wild garlic, vegetables, rucola and parmesan cheese	12,80
<b>TRADITIONAL UPPER AUSTRIAN SPECIALITIES</b> with roast pork, black pudding, small greaves dumplings, white cabbage, bread dumplings and beer sauce	17,50
<b>FRIED CHICKEN „VIENNESE STYLE“</b> with potato field salad	15,50
<b>GOULASH „JOSEF STYLE“</b> with small dumplings, potatoes and gherkin	9,80
<b>HASCHEKNÖDEL (DUMPLINGS WITH MINCED BEEF FILLING)</b> with cabbage and goulash sauce	9,80
<b>3 PIECES VEAL SAUSAGES</b> with original Munich mustard	5,90
<b>FRANKFURTER OR DEBREZINER SAUSAGE</b> with horseradish and mustard	4,20

Inclusive Price

Please ask our staffs for the information about the ingredients  
and dishes witch activates allergies and incompatiblenss

menu



русский



Magyar



French



English



ру́сский

<b>„ANGESCHMIERT“ смалец со шкварками, картофельный сыр и клецки</b>	4,50
<i>„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes</i>	
<b>Стайерский салат с куриным филе в панировке</b>	14,90
<i>Steirischer Backhenderlsalat</i>	
<b>СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (140г) с тостом</b>	15,90
<i>Beef Tatare mediterran (140g) mit Buttermtoast</i>	
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ</b>	14,90
<i>с креветками/ куриной грудкой</i>	
<i>Klassischer Caesar Salat mit Garnele oder Landhenderlbrüsterl</i>	
<b>СУПЕР-ФУД САЛАТ</b> с киноа, молодым луком, паприкой, авокадо, помидорами и амарантом	9,90
<i>Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amarant</i>	
<b>САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ КОЛБАСКИ</b>	7,90
<i>с маслом и луком</i>	
<i>Klassischer Knackwurstalat mit Zwiebeln in Essig &amp; Öl</i>	
<b>ЧЕСНОЧНЫЙ КРЕМ-СУП</b> с гренками	4,90
<i>Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln</i>	
<b>ДОМАШНИЙ ГОВЯЖИЙ СУПЧИК</b>	4,50
<i>с кнедликом</i>	
<i>Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel</i>	

\*\*\*\*

<b>Стейк из телятины</b> с ризотто из перловой крупы, тушеными овощами в соусе из розмарина	26,00
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl</i>	
<b>СВЕЖАЯ РЫБА-СИГ</b> запечённая в топленом масле со свежим картофелем	19,50
<i>Reinanke mit Petersilienerdäpfel</i>	
<b>БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ</b>	18,50
<i>с картофелем фри и коктейльным соусом</i>	
<i>Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium gebraten mit Pfosten Pommes und Cocktailsauce</i>	
<b>ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМАЛЬЦЕ</b>	22,50/12,80
<i>с отварной картошкой и петрушкой</i>	
<i>Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein</i>	
<b>ОРИГИНАЛЬНАЯ ЙОЗЕФ СКОВОРОДКА</b>	17,50
<i>со Свиная грудка, кровяной колбасой, клецками, салат с кислой капусты в пивном соусе</i>	
<i>DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl</i>	
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ КУСОЧКИ КУРИЦЫ</b>	15,50
<i>с КАРТОФЕЛЕМ САЛАТОМ</i>	
<i>Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	
<b>ПЕННЕ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ</b> с средиземноморскими овощами, оливками и соусом песто	9,80
<i>Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm</i>	
<b>РИЗОТТО ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ</b> с черемши, тушеными овощами, руколой и пармезаном	12,80
<i>Perlgraupenrisotto mit Bärlauch, Schmorgemüse, Rucola und frisch geriebenem Parmesan</i>	
<b>ЙОЗЕФ ПИВНОЙ ГУЛЯШ</b>	9,80
<i>с клецками и маринованными огурцами</i>	
<i>Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl</i>	
<b>КЛАССИЧЕСКИЕ КНЕДЛИКИ С МЯСОМ,</b>	9,80
<i>апустой и гуляшом</i>	
<i>Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft</i>	
<b>3 ШТУЧКИ БЕЛОЙ КОЛБАСЫ ЛАКИНГЕР</b>	5,90
<i>Фляйшгауер с горчицей</i>	
<i>3 Stück Weisswürschte vom Lackinger Fleischhauer mit Original Händlmaiersenf</i>	
<b>СОСИСКА ФРАНКФУРТЕР ИЛИ ДЕБРЕЗИНЕР ИЗ LACKINGER</b> с горчицей и хреном	4,20
<i>Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren</i>	



Magyar

<b>„ANGESCHMIERT“ TÖPÖRTYÜKRÉM, BURGONYAKRÉM</b>	4,50
<i>„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes</i>	
<b>RÁNTOTTCSIRKÉS SALÁTA STEYR-BÖL</b>	14,90
<i>Steirischer Backhenderlstatat</i>	
<b>MEDITERRÀN TATÀRBEAFSTEAK</b> (140g) piritòs kenyérrel	15,90
<i>Beef Tatare mediterran mit Buttermtoast</i>	
<b>KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA</b> garnélarákkal, vagy csirkemellel	14,90
<i>Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen</i>	
<b>SUPERFOOD SALÁTA</b> Quinoa-val, póréhagymával, paprikával, avokádóval, paradicsommal és pattogatott amaránttal	9,90
<i>Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amarant</i>	
<b>KLASSZIKUS VIRSLISALÁTA</b> hagymával ecetes, olivaolajban	7,90
<i>Klassischer Knackwurstalat mit Zwiebeln und Essig &amp; Öl</i>	
<b>MEDVEHAGYMAKRÉM LEVES</b> feketekenyér darabokkal	4,90
<i>Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln</i>	
<b>MARHALEVES HÚSRÉTESSEL</b>	4,50
<i>Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel</i>	

\*\*\*\*

<b>ROSA“ -RA SÜTÖTT BORJUHÁT STEAK,</b> árpagyöngy-rizottò, párolt zöldségek és rozmaringszòsz	26,00
<i>Rosa gebratenes Kalbsrücken Steak auf Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl</i>	
<b>FOGASFILÉ</b>	19,50
<i>vajban piritva ùjhagymás krumplipürével</i>	
<i>Reinanke mit Erdäpfel</i>	
<b>KLASSZIKUS RÁNTOTT HÛS VAJBAN SÛTVE</b> petrezselymesburgonyával	22,50/12,80
<i>borjúból vagy disznóból</i>	
<i>In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel; vom Kalb oder Schwein</i>	
<b>JOSEF DRY AGED KOCSMA-BURGER</b> hasábburgonyával és koktélszószal	18,50
<i>Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium mit Pfosten Pommes und Cocktailsauce</i>	
<b>TELJESKIÖRLÉSÛ PENNE</b> mediterrán zöldségekkel, olivás-pestós tejszín mártással	9,80
<i>Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm</i>	
<b>ÁRPAGYÖNGY-RIZOTTÒ</b> medvehagyma, párolt zöldségekkel, rukkolával és parmezánnal	12,80
<i>Perlgraupenrisotto mit Bärlauch Schmorgemüse, Ruocla und Parmesan</i>	
<b>SZAFOTOS BÉCSI RÁNTOTT CSIRKEFALATKÁK</b> burgonya- madársalátával	15,50
<i>Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	
<b>AZ EREDETI „JOSEF REINDL“ DISZNÓTOROS</b> sertésszüzérmék, véres hurka, májashurka, zsemlegombóc, köménymagos savanyúkáposzta és „sörmártás“	17,50
<i>DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl</i>	
<b>KLASSZIKUS VAGDALTHÛS</b> savanyúkáposztával	9,80
<i>És gulyàs szószal</i>	
<i>Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft</i>	
<b>JOSEF SÖRGULYÁS</b> Palffygomboóccal és savanyú uborkával	9,80
<i>Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl</i>	
<b>3 DARAB FEHÉRVIRSLIKE</b>	5,90
<i>Lackinger hentestöl, eredeti mustárral</i>	
<i>3 Stück Weisswürschte mit Original Händlmaiersenf</i>	
<b>FRANKFURTI VIRSLI VAGY DEBRECENI LACKINGER</b>	4,20
<i>Hentestöl, mustárral és tormával</i>	
<i>Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren</i>	



French

<b>„ANGESCHMIERT“</b> saindoux, pomme de terre au fromage et gras de porc	4,50
<i>„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes</i>	
<b>STYRIEN SALADE</b> avec du morceaux de poulet frit	14,90
<i>Steirischer Backhenderlsalat</i>	
<b>STEAK TATARE MEDITERRAN</b> (140g) avec beurre de pain grillé	15,90
<i>Beef Tatare mediterran mit Buttermtoast</i>	
<b>SALADE „CÉSAR“</b> avec crevette ou du morceaux de poulet frit	14,90
<i>Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen</i>	
<b>SUPER FOOD SALADE</b> avec quinoa, oignon, poivron, avocat, tomate et amarante	9,90
<i>Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amarant</i>	
<b>SALADE DE CERVELAS</b> avec oignon, vinaigre et huileinoa	7,90
<i>Klassischer Knackwurstsalat mit Zwiebel in Essig und Öl</i>	
<b>SOUPE À L'AIL DES OURS</b> avec croutons	4,90
<i>Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotchips</i>	
<b>SOUPE</b> de strudel à la viande	4,50
<i>Hausgemachte Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	

\*\*\*\*

<b>SELLE DE STEAK DE VEAU</b> avec pearl barley risotto, legumes et romarin-sauce	26,00
<i>Rosa gebratenes Kalbsrücken Steak mit Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl</i>	
<b>POISSON</b> avec pommes de terre au persil	19,50
<i>Reinanke mit Petersilienerdäpfel</i>	
<b>VEAU/PORC À LA VIENNOISE</b> avec pommes de terre persillées	22,50/12,80
<i>Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein</i>	
<b>JOSEF HAMBURGER „DRY AGED“</b> avec des frites de poste, petit salade et sauce cocktail	18,50
<i>Josef Dry Aged Wirtshaus-Burger medium mit Pfosten-Pommes, kleinem Salat und Cocktailsauce</i>	
<b>„PENNE“ COMPLÈTES</b> avec legumes, olives et pesto	9,80
<i>Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm</i>	
<b>PEARL BARLEY RISOTTO</b> avec l'ail des ours, legumes, rucola et parmesan	12,80
<i>Perlgraupenrisotto mit Bärlauch, Schmorgemüse, Rucola und Parmesan</i>	
<b>ORIGINAL JOSEF AU REINDL</b> autriches spécialités	17,50
<i>DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Mini-Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl</i>	
<b>POULET PANÉ À LA VIENNOISE</b> avec pommes de terre-mâche	15,50
<i>Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	
<b>JOSEF GOULACHE DE BIÈRE</b> avec de boulette de pain, pomme de terre et vinaigre cornichon	9,80
<i>Josef Biergulasch mit Semmelknödel, Erdäpfel und Essiggurkerl</i>	
<b>BOULETTES AU HACHIS</b> herbes et jus de goulash	9,80
<i>Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft</i>	
<b>3 SAUCISSE BLANCHE</b> saucisses blanches à la moutarde	5,90
<i>3 Stück Weisswürschte mit Original Händlmaiersenf</i>	
<b>SAUCISSES DE FRANCFORT OU DEBRECZIN</b> avec moutarde et raifort	4,20
<i>Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren</i>	