



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>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

## HEISS – 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>SMALL POTATO GOULASH</b> with Braunschweiger sausage	6,40
<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

## SÜSSES - 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

**“ANGESCHMIERT“** crackling fat,  
soft white cheese of potatoes  
and pork fat    4,50

**STYRIAN FRIED  
CHICKEN SALAT**    14,90

**CLASSIC CAESAR SALAD**    14,90  
with prawns or with turkey breast

**FILET STEAK TATARE** (140g)  
with toasted butter-baguette                      15,90

**CREAM SOUP OF POTATOES  
AND GARLIC** with croutons                      4,90

**HOME MADE BEEF SOUP**  
with liver dumpling    4,50

## MAIN COURSE

**SADDLE OF VEAL STEAK**  
with pearl barley risotto, vegetables  
and rosemary sauce    26,00

**CISCO**  
with parsley potatoes  
(availability depending on the catch)                      19,50

**IN CLARIFIED BUTTER BAKED  
BREADED ESCALOPE** with parsley potatoes  
from pork or veal-saddle                      12,80 / 22,50

**JOSEF DRY AGED BURGER**  
medium with butcher with fries, small salad  
and cocktail sauce    18,50

**WHOLEMEAL PENNE** with mediterranean  
vegetables, olives and pesto-cream                      9,80

**PEARL BARLEY RISOTTO** with vegetables,  
rucola and parmesan cheese                      12,80

**TRADITIONAL UPPER AUSTRIAN  
SPECIALITIES** with roast pork,  
black pudding, small greaves dumplings,  
white cabbage, bread dumplings  
and beer sauce    17,50

**FRIED CHICKEN „VIENNESE STYLE“**  
with potato field salad    15,50

**GOULASH „JOSEF STYLE“**  
with small dumplings, potatoes  
and gherkin    9,80

**HASCHEKNÖDEL (DUMPLINGS WITH  
MINCED BEEF FILLING)**  
with cabbage and goulash sauce                      9,80

**3 PIECES VEAL SAUSAGES**  
with original Munich mustard                      5,90

**FRANKFURTER  
OR DEBREZINER SAUSAGE**  
with horseradish and mustard                      4,20

Inclusive Price

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

menu



русский



Magyar



French



English



русский

**„ANGESCHMIERT“ смалец со шкварками, картофельный сыр и клецки** 4,50  
*„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes*

**Стайерский салат с куриным филе в панировке** 14,90  
*Steirischer Backhenderlsalat*

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (140г) с тостом** 15,90  
*Beef Tatare mediterrän (140g) mit Buttertoast*

**КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ** 14,90  
*с креветками/ куриной грудкой*  
*Klassischer Caesar Salat mit Garnele oder Landhenderlbrüsterl*

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЧЕШОКОМ** 4,90  
*Erdäpfel-Knoblauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrotchips*

**ДОМАШНИЙ ГОВЯЖИЙ СУПЧИК** 4,50  
*с кнедликом*  
*Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel*

\*\*\*\*

**Стейк из телятины с ризотто из перловой крупы, тушеными овощами в соусе из розмарина** 26,00  
*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl*

**СВЕЖАЯ РЫБА-СИГ запечённая в топленом масле со свежим картофелем** 19,50  
*Reinanke mit Petersilienerdäpfel*

**БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ** 18,50  
*с картофелем фри и коктейльным соусом*  
*Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium gebraten mit Pfosten Pommes und Cocktailsauce*

**ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМАЛЬЦЕ** 22,50/12,80  
*с отварной картошкой и петрушкой*  
*Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein*

**ОРИГИНАЛЬНАЯ ЙОЗЕФ СКОВРОДКА** 17,50  
*со Свиная грудка, кровяной колбасой, клецками, салат с кислой капусты в пивном соусе*  
*DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl*

**ЗАПЕЧЕННЫЕ КУСОЧКИ КУРИЦЫ** 15,50  
*с КАРТОФЕЛЕМ САЛАТОМ*  
*Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat*

**ПЕННЕ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ с средиземноморскими овощами, оливками и соусом песто** 9,80  
*Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm*

**РИЗОТТО ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ с тушеными овощами, руколой и пармезаном** 12,80  
*Perlgraupenrisotto mit Schmorgemüse, Rucola und frisch geriebenem Parmesan*

**ЙОЗЕФ ПИВНОЙ ГУЛЯШ** 9,80  
*с клецками и маринованными огурцами*  
*Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl*

**КЛАССИЧЕСКИЕ КНЕДЛИКИ С МЯСОМ, апустой и гуляшом** 9,80  
*Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft*

**3 ШТУЧКИ БЕЛОЙ КОЛБАСЫ ЛАКИНГЕР** 5,90  
*Фляйшгауер с горчицей*  
*3 Stück Weisswürschte vom Lackinger Fleischhauer mit Original Händlmaiersenf*

**СОСИСКА ФРАНKFУРТЕР ИЛИ ДЕБРЕЗИНЕР ИЗ LACKINGER** 4,20  
*с горчицей и хреном*  
*Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren*



Magyar

**„ANGESCHMIERT“ TÖPÖRTYÜKRÉM, BURGONYAKRÉM** 4,50  
*„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes*

**RÁNTOTTCSIRKÉS SALÁTA STEYR-BÖL** 14,90  
*Steirischer Backhenderlsalat*

**MEDITERRÄN TATÁRBEAFSTEAK (140g) piritòs kenyérrel** 15,90  
*Beef Tatare mediterrän mit Buttertoast*

**KLASSZIKUS CÉZÁRSALÁTA garnélarákkal, vagy csirkemellel** 14,90  
*Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen*

**BURGONYA-FOKHAGYMA KRÉMLEVES rozskenyér chipssel** 4,90  
*Erdäpfel-Knoblauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrotchips*

**HÁZIKÉSZÍTÉSÜ MARHAHÜSLEVES májgomboccal** 4,50  
*Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel*

\*\*\*\*

**ROSA“ -RA SÜTÖTT BORJUHÁT STEAK, árpagyöngy-rizottò, párolt zöldségek és rozmaringszòsz** 26,00  
*Rosa gebratenes Kalbsrücken Steak auf Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl*

**FOGASFILÉ** 19,50  
*vajban piritva újhagymás krumplipürével*  
*Reinanke mit Erdäpfel*

**KLASSZIKUS RÁNTOTT HÜS VAJBAN SÜTVE** 22,50/12,80  
*petrezselymesburgonyával*  
*borjúból vagy disznóból*  
*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel; vom Kalb oder Schwein*

**JOSEF DRY AGED KOCSMA-BURGER** 18,50  
*hasábburgonyával és koktélszószsal*  
*Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium mit Pfosten Pommes und Cocktailsauce*

**TELJESKIÖRLÉSÜ PENNE mediterrán zöldségekkel, olivás-pesztòs tejszín mártással** 9,80  
*Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm*

**ÁRPAGYÖNGY-RIZOTTÒ párolt zöldségekkel, rukkolával és parmezánnal** 12,80  
*Perlgraupenrisotto mit Schmorgemüse, Ruocla und Parmesan*

**SZAFITOS BÉCSI RÁNTOTT CSIRKEFALATKÁK** 15,50  
*burgonya- madársalátával*  
*Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat*

**AZ EREDETI „JOSEF REINDL“ DISZNÓTOROS sertésszüzérmék, véres hurka, májashurka, zsemlegombóc, köménymagos savanyúkáposzta és „sörmártás“** 17,50  
*DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl*

**KLASSZIKUS VAGDALTHÜS savanyúkáposztával** 9,80  
*És gulyàs szószsal*  
*Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft*

**JOSEF SÖRGÜLYÁS** 9,80  
*Palffy gombóccal és savanyú uborkával*  
*Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl*

**3 DARAB FEHÉRVIRSLIKE** 5,90  
*Lackinger hentestöl, eredeti mustárral*  
*3 Stück Weisswürschte mit Original Händlmaiersenf*

**FRANKFURTI VIRSLI VAGY DEBRECENI LACKINGER** 4,20  
*Hentestöl, mustárral és tormával*  
*Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren*



French

**„ANGESCHMIERT“** 4,50  
*saindoux, pomme de terre au fromage et gras de porc*  
*„Angeschmiert“ Grammelschmalz, Erdäpfelkäs und Verhackertes*

**STYRIEN SALADE** 14,90  
*avec du morceaux de poulet frit*  
*Steirischer Backhenderlsalat*

**STEAK TATARE MEDITERRAN (140g)** 15,90  
*avec beurre de pain grillé*  
*Beef Tatare mediterrän mit Buttertoast*

**SALADE „CÉSAR“** 14,90  
*avec crevette ou du morceaux de poulet frit*  
*Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen*

**SOUPE DE POMMES DE TERRE-AIL** 4,90  
*avec croustons*  
*Erdäpfel-Knoblauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrotchips*

**SOUPE DE QUENELLES de foie** 4,50  
*Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel*

\*\*\*\*

**SELLE DE STEAK DE VEAU** 26,00  
*avec pearl barley risotto, legumes et romarin-sauce*  
*Rosa gebratenes Kalbsrücken Steak mit Perlgraupenrisotto, Schmorgemüse und Rosmarinsafterl*

**POISSON** 19,50  
*avec pommes de terre au persil*  
*Reinanke mit Petersilienerdäpfel*

**VEAU/PORC À LA VIENNOISE** 22,50/12,80  
*avec pommes de terre persillées*  
*Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein*

**JOSEF HAMBURGER „DRY AGED“** 18,50  
*avec des frites de poste, petit salade et sauce cocktail*  
*Josef Dry Aged Wirtshaus-Burger medium mit Pfosten-Pommes, kleinem Salat und Cocktailsauce*

**„PENNE“ COMPLÈTES** 9,80  
*avec legumes, olives et pesto*  
*Vollkorn-Penne mit mediterranem Gemüse, Oliven und Pesto-Rahm*

**PEARL BARLEY RISOTTO** 12,80  
*avec legumes, rucola et parmesan*  
*Perlgraupenrisotto mit Schmorgemüse, Rucola und Parmesan*

**ORIGINAL JOSEF AU REINDL** 17,50  
*autriche spécialités*  
*DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Schweinsbrüsterl, Mini-Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl*

**POULET PANÉ À LA VIENNOISE** 15,50  
*avec pommes de terre-mâche*  
*Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat*

**JOSEF GOULACHE DE BIÈRE** 9,80  
*avec de boulette de pain, pomme de terre et vinaigre cornichon*  
*Josef Biergulasch mit Semmelknödel, Erdäpfel und Essiggurkerl*

**BOULETTES AU HACHIS** 9,80  
*herbes et jus de goulash*  
*Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft*

**3 SAUCISSE BLANCHE** 5,90  
*saucisses blanches à la moutarde*  
*3 Stück Weisswürschte mit Original Händlmaiersenf*

**SAUCISSES DE FRANCFORT OU DEBRECZIN** 4,20  
*avec moutarde et raifort*  
*Frankfurter oder Debreziner vom Lackinger mit Senf und Kren*