



WIRTSCHAUS TAPAS

THE BEST OF PORK with lardo, bacon and salami	4,80
SOFT WHITE CHEESE OF POTATOES with char-caviar	4,20
FILLET STEAK TATARE with black olive pesto	5,60
ANTI PASTI SALAD with grilled prawn and olive oil served in a can	5,20
CARPACCIO with marinated chanterelle and parmesan cheese	5,20
JOSEF WIRTSCHAUS TAPAS-MIX (1-2 persons)	14,50
NOBLE JOSEF „SMORGESBORD“ with salami and confit from the pork, prosciutto, lardo, root bacon, and, and and...	18,00



HOT

BREADED ESCALOPE "FRIES" from turkey with wedges and cranberries	6,40
PANFRIED CHICKEN LEG with potato-cucumber-salad	5,40
GRATINATED PUMPKIN GNOCCHI with parmesan cheese	5,40
CLASSIC HASH OF CALF'S LIGHTS with bread dumplings	6,40
CHILLI-GARLIC PRAWNS with olive oil	6,90
SMALL POTATO GOULASH with Braunschweiger sausage	6,40
MINI BEEF STEAK (150g) with fitness salad	16,50

SWEETS



CHOCOLATE CAKE with liquid heart and raspberry ice cream (needs 20 minutes)	6,80
HOMEADE ELDERFLOWER ROASTER with poppy seed ice cream	5,20
CLASSIC APRICOT PANCAKE (2 piece)	5,80
APRICOT-CURD-CHEESE DUMPLING served in a glass	5,10
STRUDEL "TRIOLOGIE" with two different sauces	6,50
SWEET „SMORGESBORD“ (TAPAS MIX 1-2 persons)	14,00
AUSTRIAN CHEESE with grapes and chutney	5,20
BREAD BASKET with slices of white and wholemeal bread	1,50
HANDMADE ROLL FROM BRANDL BAKER	1,40
XL PRETZEL	2,20

SALADS, SOUPS, STARTERS

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

JOSEF XXL SALAD DISH with fried chicken or with turkey breast	9,90
CLASSIC CAESAR SALAD with prawns with turkey breast	10,90 + € 2,-/piece 14,60
SUPER FOOD SALAD with quinoa, green onions, paprika, avocado, tomatoes and amaranth	9,90
FILET STEAK TATARE (140g) with buttered toast	14,90
CREAMSUP OF PUMPKIN with croutons	4,90
CLEAR SOUP OF STEWED STEAK with liver dumpling	4,50

MAIN COURSE

STEWED STEAK OF BEEF with bouillon vegetables, apple horse radish, chives sauce and scrambled lardon-potatoes	22,00
FRIED DRY AGED BEIRIED STEAK (230g) with vegetables and fried early potatoes	28,50
ROASTED FILET OF PIKE PERCH with pepper-cream cabbage and potatoes	17,50
VENISON RAGOUT "FORESTER" STYLE" with apple red cabbage and fried serviette dumpling	16,50
IN CLARIFIED BUTTER BAKED BREADED ESCALOPE with parsley potatoes from veal or pork	19,90/12,80
JOSEF DRY AGED BURGER medium with fries and cocktail sauce	17,50
FRIED CHICKEN „VIENNESE STYLE“ with potato field salad	13,50
TRADITIONAL UPPER AUSTRIAN SPECIALITIES with roast pork, black pudding, small greaves dumplings, white cabbage, bread dumplings and beer sauce	16,50
GRATINATED PUMPKIN GNOCCHI with parmesan cheese	9,50
HASCHEKNÖDEL (DUMPLINGS WITH MINCED BEEF FILLING) with cabbage and goulash sauce	9,80
GOULASH „JOSEF STYLE“ with small dumplings and gherkin	9,80
3 PIECES VEAL SAUSAGES with original Munich mustard	5,90

Inclusive Price

menu





ру́сский



Magyar



French

ФИРМЕННЫЙ XXL-САЛАТ

С сочными кусочками жареной курицы 9,90
С сочными кусочками жареной индейки 9,90
XXL Salatschüssel mit Backhenderlstücke / Putenbruststreifen

КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ

с креветками 10,90
с индейкой 2,-/креветками 14,60
Klassischer Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen

СУПЕР-ФУД САЛАТ с киноа, молодым луком, паприкой, авокадо, помидорами и амарантом 9,90
Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amaranth

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (140гр) с тостом

Beef Tatare mediterrän (140g) mit Buttertoast 14,90

ЛЕГКИЙ ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с гренками 4,90
Leichte Cremesuppe vom Bauernkürbis mit Schwarzbrotchips

ДОМАШНИЙ ГОВЯЖИЙ СУПЧИК

с кнедликом 4,50
Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel

Говяжье филе вареное «тафельшпитц»

в овощном бульоне с яблочным хреном и соусом из лука порей и картофелем 22,00
Klassisch gesottener Tafelspitz mit viel Rindssuppe, Suppengemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Erdäpfel-Grammelschmarren

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (230гр)

с молодым картофелем и овощной 28,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit Gemüse und gebratenen Heurigen Erdäpfel

СОЧНОЕ ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ СУДАКА со сливочной капустой, паприкой и картофелем 17,50
Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Rahmkraut mit kleinen Erdäpfel

РАГУ ИЗ ОЛЕНИНЫ «ПО-ЛЕСНИЧЬИ»

с красной капустой и кнедличками 16,50
Hirschkalbschlegel-Ragout „Förster Art“ mit Apfelrotkraut und gebratenen Serviettenknödel

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМАЛЬЦЕ

с отварной картошкой и петрушкой 19,90/12,80
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ

с картофелем фри и коктейльным соусом 17,50
Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium gebraten mit Pfosten Pommes und Cocktailsauce

ЗАПЕЧЕННЫЕ КУСОЧКИ КУРИЦЫ

с картофельным салатом 13,50
Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat

ОРИГИНАЛЬНАЯ ЙОЗЕФ СКОВРОДКА

со свиной, кровяной колбасой, клецками, салат с кислой капусты в пивном соусе 16,50
DAS ORIGINAL JOSEF REINDL

ЗАПЕЧЕННЫЕ НЬОККИ В ТЫКВЕННОМ СОУСЕ

«ИЗ НЕАПОЛЯ» со свежим пармезаном 9,50
Gratinierte Kürbis-Rahm-Gnocchi „Langer von Neapel“ mit frisch geriebenen Parmesan

КЛАССИЧЕСКИЕ КНЕДЛИКИ С МЯСОМ,

апустой и гуляшом 9,80
Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft

ЙОЗЕФ ПИВНОЙ ГУЛЯШ

с клецками и маринованными огурцами 9,80
Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl

3 ШТУЧКИ БЕЛОЙ КОЛБАСЫ ЛАКИНГЕР

Фляйшгауер с горчицей 5,90
3 Stück Weisswürschte mit Original Händlmaiersenf

JOSEF XXL-SALÁTATÁL

rántott csirkemellel vagy grillezett pulykacsikkal 9,90
XXL Salatschüssel mit Backhenderlstücke / Putenbruststreifen

KLASSZIKUS CÈZÀR SALÀTA

garnélarákkal 10,90
Vagy pulykahùs csikkal 2,-/darab 14,60
Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen

SUPERFOOD SALÁTA Quinoa-val, póréhagymával, paprikával, avokádóval, paradicsommal és pattogatott amaránttal 9,90
Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amaranth

MEDITERRÀN TATÀRBEAFSTEAK (140g)

piritòs kenyérrrel 14,90
Beef Tatare mediterrän mit Buttertoast

KÖNNYÜ SÜTÖKRÉMLEVES

fekete kenyérchips-el 4,90
Leichte Cremesuppe vom Bauernkürbis mit Schwarzbrotchips

HÁZIKÉSZÍTÉSÜ MARHAHÜSLEVES

májgomboccal 4,50
Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel

KLASSZIKUS FÖTT MARHAFARTÓ

Sok húslével, metélőhagyma szósszal, leveszöldséggel, almatornával, és krumplis-tepertős császármarzsával 22,00
Klassisch gesottener Tafelspitz mit viel Rindssuppe, Suppengemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Erdäpfel-Grammelschmarren

SÜLT HÁTSÒOMB STEAK (230g)

sült újburgonyával és zöldséggel 28,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit gebratenen Heurigen Erdäpfel und Gemüse

ROPOGÒS SÜLTFOGASFILÉ paprikás-tejszínes kàposztaágyon, apró burgonyával 17,50
Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Rahmkraut mit kleinen Erdäpfel

SZARVASBORJÛOMB RAGU " ERDÉS Z MÓDRA" vöröskàposztával és sült zsemlegomboccal 16,50
Hirschkalbschlegel-Ragout „Förster Art“ mit Apfelrotkraut und gebratenen Serviettenknödel

KLASSZIKUS RÁNTOTT HÛS VAJBAN SÛTVE

petrezselymesburgonyával 19,90/12,80
borjúból vagy disznóból
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel, vom Kalb oder Schwein

JOSEF DRY AGED KOCSMA-BURGER

hasáburgonyával és kockélszósszal 17,50
Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium mit Pommes & Sauce

SZAF TOS BÉCSI RÁNTOTT CSIRKEFALATKÁK

burgonya- madársalátával 13,50
Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat

AZ EREDETI „JOSEF REINDL“ DISZNÓTOROS disznósült, véres hurka, májashurka, zsemlegombóc, köménymagos savanyúkàposzta és „sörmártás“ 16,50
DAS ORIGINAL JOSEF REINDL

CSÖBEN SÛLT TEJSZINES-SÛTÖTÖKÖS GNOCCHI

„HOSSZÛ NEPÁLI SÛTÖTÖK“ frissen reszelt parmezánnal 9,50
Gratinierte Kürbis-Rahm-Gnocchi „Langer von Neapel“ mit frisch geriebenen Parmesan

KLASSZIKUS VAGDALTHÛS savanyúkàposztával

Ès gulyàs szósszal 9,80
Klassische Hascheeknödel mit Gabelkraut und Gulaschsaft

JOSEF SÖRGULYÁS

Palffygomboccal és savanyú uborkával 9,80
Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl

3 DARAB FEHÉRBÖRÛ VIRSLI

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

JOSEX XXL SALADE

avec du morceaux de poulet frit 9,90
ou Blanc de dinde 9,90
mit Backhenderlstücke/Putenbruststreifen

SALADE „CÈSAR“ avec crevette 10,90
avec du morceaux de poulet frit 2,-/pièce 14,60
Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen

SUPER FOOD SALADE avec quinoa, oignon, poivron, avocat, tomate et amarante 9,90
Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amaranth

STEAK TATARE MEDITERRAN (140g) avec beurre de pain grillé 14,90
Beef Tatare mediterrän mit Buttertoast

SOUPE DE POTIRON avec croustons 4,90
Leichte Cremesuppe vom Bauernkürbis mit Schwarzbrotchips

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

CULOTTE DE BŒUF BOUILLIE

avec Soupe de bœuf, legumes, sauce au raifort et aux pommes, sauce à la ciboulette et pommes de terre- rillons- crêpe épaisse en morceaux 22,00
Klassisch gesottener Tafelspitz mit viel Rindssuppe, Suppengemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Erdäpfel-Grammelschmarren

CÔTE DE BŒUF (230g) avec pommes de terre nouvelles et légumes 28,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit Gemüse und gebratenen Heurigen Erdäpfel

FILET DE SANDRE avec paprika-à la crème rouge et pomme de terre 17,50
Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Rahmkraut mit Erdäpfel

RAGOÛT DE CERF FORESTIER AVEC LARD avec du chou rouge et du pain boulette 16,50
Hirschkalbschlegel-Ragout „Förster Art“ mit Apfelrotkraut und gebratenen Serviettenknödel

VEAU/PORC À LA VIENNOISE avec pommes de terre persillées 19,90/12,80
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel vom Kalb oder Schwein

JOSEF HAMBURGER „DRY AGED“ avec des frites de poste et sauce cocktail 17,50
Josef Dry Aged Wirtshaus-Burger medium mit Pfosten-Pommes und Cocktailsauce

GNOCCHI DE COURGE avec du fromage parmesan fraîchement râpé 9,50
Gratinierte Kürbis-Rahm-Gnocchi „Langer von Neapel“ mit frisch geriebenen Parmesan

POULET PANÉ À LA VIENNOISE avec pommes de terre-mâche 13,50
Saftige Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat

ORIGINAL JOSEF AU REINDL autriche spécialités 16,50
DAS ORIGINAL JOSEF REINDL

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

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

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

