



WIRTSCHAUS TAPAS

THE BEST OF PORK with lardo, bacon and salami	4,40
SOFT WHITE CHEESE OF POTATOES with char-caviar	3,60
FILLET STEAK TATARE with black olive pesto	4,80
CARPACCIO with potato vinaigrette, bacon and lamb's lettuce	4,80
ANTI PASTI SALAD with asparagus and grilled octopus served in a can	4,80
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...	16,00

HOT

BREADED PORK ESCALOPE "FRIES" with wedges and cranberries	4,80
PANFRIED CHICKEN LEG with potato-cucumber- salad	4,80
CLASSIC HASH OF CALF'S LIGHTS with wild garlic and farmer's bread toast	6,00
CHILLI-GARLIC PRAWNS with olive oil	6,40
TAPAS ASPARAGUS BURGER with sauce hollandaise	6,00
CRISPY LAMB'S LETTUCE with fried black pudding	4,80
MINI BEEF STEAK (150g) with fitness salad	16,50

SWEETS

CHOCOLATE CAKE with liquid heart and raspberry ice cream ((needs 20 minutes))	5,20
BAKED VANILLA ICE CREAM with strawberry-ginger ragout	6,80
COCO PANNA COTTA with steamed apricots	5,20
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	10,90 + € 2,-/piece
with turkey breast	14,60
MELON AND LAMB'S LETTUCE with sheep's cheese	9,90
ASPIC OF PROK KNUCKLE with pumpkinseed- ice cream from EISGREISSLER, marinated with vinegar and oil and with small salad	9,90
SUPER FOOD SALAD with quinoa, green onions, paprika, avocado, tomatoes and amaranth	9,90
CLASSIC "KNACKWURST" SAUSAGE SALAD with onions, vinegar and oil	7,90
FILET STEAK TATARE (140g) with buttered toast	14,90
CREAM OF WILD GARLIC with farmer's bread croutons	4,90
CLEAR SOUP OF STEWED STEAK with meet strudel	4,50

MAIN COURSE

FRIED DRY AGED BEIRIED STEAK (200g) with fried early potatoes	26,00
with buttered green asparagus and sauce hollandaise	+ 8,50
CISCO FROM THE "TRAUNSEE" with early potatoes (availability depending on the catch)	23,00
IN CLARIFIED BUTTER BAKED BREADED ESCALOPE with parsley potatoes from veal or pork	19,90/12,80
JOSEF DRY AGED BURGER medium with butcher with fries and cocktail sauce	17,50
GRATINATED WILD GARLIC DUMPLINGS with tomato-paprika-olive-ragout	8,90
CREAMY TAGLIATELLE with green asparagus and parmesan cheese	12,50
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
ESCOLOPE OF MINCED VEAL WITH SLICED BLACK PUDDING with mashed wild garlic-potatoes and roasted onions	15,50
GOULASH „JOSEF STYLE“ with small dumplings and gherkin	10,90
3 PIECES VEAL SAUSAGES with original Munich mustard	5,90

Inclusive Price

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

menu





русский



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

САЛАТ С ДЫНЕЙ и козьим сыром

Melonen-Vogersalat mit Schafkäse 9,90

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СВИНИНЫ

с маслом и зелёным салатом 9,90
Schweinhaxerl-Sulz mit Kernöleis vom Eisgreissler und kleinen Salat in Essig & Öl

СУПЕР-ФУД САЛАТ с киноа, молодым луком,

паприкой, авокадо, помидорами и амарантом 9,90
Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amarant

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ КОЛБАСКИ

с маслом и луком 7,90
Klassischer Knackwurstalat mit Zwiebeln in Essig & Öl

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ТАРТАР ИЗ

ГОВЯДИНЫ (140г) с тостом 14,90
Beef Tatare mediterran (140g) mit Buttertoast

ЧЕСНОЧНЫЙ КРЕМ-СУП с гренками

Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln 4,90

ДОМАШНИЙ ГОВЯЖИЙ СУПЧИК

с кнедликом 4,50
Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (200г)

с молодым картофелем 26,00
возможно заказать дополнительно зеленую спаржу
с голландским соусом + 8,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit gebratenen Heurigen Erdäpfel mit grünem Butterspargel und Sauce Hollandaise

СВЕЖАЯ РЫБА-СИГ запечённая в топленом масле

со свежим картофелем 23,00
Traunsee Reinanke mit Heurige

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 Pfasten Pommes und Cocktailsauce

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ ЛУКОВЫЕ НЕДЛИКИ

с рагу из томатов, паприки и оливок 8,90
Gratinierte Bärlauchknödel mit Tomaten-Paprika-Oliven-Ragout

СЛИВОЧНАЯ ПАСТА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ

с зеленой спаржей и свежим пармезаном 12,50
Rahm-Tagliatelle grünem Spargel und frisch geriebenen Parmesan

ЗАПЕЧЁННЫЕ КУСОЧКИ КУРИЦЫ

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

ОРИГИНАЛЬНАЯ ЙОЗЕФ СКОВОРОДКА

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

КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С кровяной колбаской,

картофельным пюре и жареным луком 15,50
Kalbsbutterschnitzel mit gebackenem Blunz 'nradl auf Bärlauch-Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

ЙОЗЕФ ПИВНОЙ ГУЛЯШ

с клецками и маринованными огурцами 10,90
Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl

3 ШТУЧКИ БЕЛОЙ КОЛБАСЫ ЛАКИНГЕР

Фляйшгауер с горчицей 5,90
3 Stück Weisswürschte vom Lackinger Fleischhauer 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 pulykahús csikkal 2,-/darab 14,60
Caesar Salat mit Garnele oder Putenbruststreifen

SÁRGADINNYE-MADÁRSALÁTA kecskesajttal 9,90

Melonen-Vogersalat mit Schafkäse

DISZNÒKOCSONYA süttõkmagolajjal, kis adag

manirozott salátával házikészítésű húsosrétesel 9,90
Schweinhaxerl-Sulz mit Kernöleis vom Eisgreissler und kleinen Salat in Essig & Öl

SUPERFOOD SALÁTA Quinoa-val,

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

KLASSZIKUS VIRLSALÁTA

hagymával ecetes, olivaolajban 7,90
Klassischer Knackwurstalat mit Zwiebeln und Essig & Öl

MEDITERRÀN TATÀRBEAFSTEAK (140g)

piritòs kenyérral 14,90
Beef Tatare mediterran mit Buttertoast

MEDVEHAGYMAKRÉM LEVES

feketekenyér darabokkal 4,90
Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln

MARHALEVES HÚSRÉTESSEL

Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel 4,50

SÜLT HÁTSÒCOMB STEAK (200g)

Sült újbungonyával 26,00
vajás zöldsépgával és hollandi mártással +8,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit gebratenen Heurigen Erdäpfel mit grünem Butterspargel und Sauce Hollandaise

TRAUNSEE-BÖL FOGOTT FOGASFILÉ

vajban piritva újhagymás krumplipürével 23,00
Traunsee Reinanke mit Heurige

KLASSZIKUS RÁNTOTT HÚS VAJBAN SÜTVE

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 koktélszósszal 17,50
Josef Dry Aged Wirtshaus Burger medium mit Pfasten Pommes und Cocktailsauce

PIRÍTOTT MEDVEHAGYMA-GOMBÒC

paradicsomos-paprikás-olivás ragun 8,90
Gratinierte Bärlauchknödel auf Tomaten-Paprika-Oliven-Ragout

TEJSZINES TAGLIATELLE

Spárga és parmezánnal 12,50
Rahm-Tagliatelle mit grünem Spargel und frisch geriebenen Parmesan

SZAFOTOS 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 savanyúkáposzta és „sörmártás“ 16,50
DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Bratl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl

BORJÜFASIRT SÜLT VÉRESHURKÁVAL

Medvehagymás krumplipürén tálalva, sült hagymával 15,50
Kalbsbutterschnitzel mit gebackenem Blunz 'nradl auf Bärlauch-Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

JOSEF SÖRGÜLYÁS

Palffygomóccal és savanyú uborkával 10,90
Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl

3 DARAB FEHÉRVIRSLIKE

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 „CÉSAR“

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

SALADE AVEC MELON

avec fromage de brebis 9,90
Melonen-Vogersalat mit Schafkäse

ASPIC MAISON avec crème glacée de courge,

salade, vinaigre et huileinoa 9,90
Schweinhaxerl-Sulz mit Kernöleis, kleinem Salat in Essig und Öl

SUPER FOOD SALADE avec quinoa, oignon,

poivron, avocat, tomate et amarante 9,90
Superfood-Salat mit Quinoa, Jungzwiebel, Paprika, Avocado, Tomaten und gepoppten Amarant

SALADE DE CERVELAS avec oignon,

vinaigre et huileinoa 7,90
Klassischer Knackwurstsalat mit Zwiebel in Essig und Öl

STEAK TATARE MEDITERRAN (140g)

avec beurre de pain grillé 14,90
Beef Tatare mediterran mit Buttertoast

SOUPE À L'AIL DES OURS avec croutons 4,90

Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotchips

SOUPE de strudel à la viande 4,50

Hausgemachte Rindsuppe mit Fleischstrudel

CÔTE DE BŒUF (200g) avec pommes

de terre nouvelles 26,00
avec asperges et sauce hollandaise + 8,50
Gebratenes Dry Aged Beiried Steak mit gebratenen Heurigen Erdäpfel mit grünem Butterspargel und Sauce Hollandaise

“TRAUNSEE” POISSON

avec pommes de terre nouvelles 23,00
Traunsee Reinanke mit Heurige

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 Pfasten-Pommes und Cocktailsauce

BOULETTES À BASE DE PAIN

À L'AIL DES OURS GRATINÉE
avec tomate-poivron-olives-ragoût 8,90
Gratinierte Bärlauchknödel auf Tomaten-Paprika-Oliven-Ragout

CRÈME TAGLIATELLES avec asperge

et fromage parmesan fraîchement râpé 12,50
Rahm-Tagliatelle mit Spargel und frisch geriebenen Parmesan

POULET PANÉ À LA VIENNOISE

avec pommes de terre-mâche 13,50
Saftig gebackene Wiener Backhenderlstücke mit Erdäpfel-Vogersalat

ORIGINAL JOSEF AU REINDL

autriche spécialités 16,50
DAS ORIGINAL JOSEF REINDL mit Bratl, Blunzn, Knödel, Stöcklkraut und Biersafterl

ESCALOPE HACHÉE AU BEURRE AVEC BOUDIN NOIR

avec purée de pommes de terre et ail des ours, rôti Oignons 15,50
Kalbsbutterschnitzel mit gebackenem Blunz 'nradl auf Bärlauch-Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

JOSEF GOULACHE DE BIÈRE

avec de boulette de pain et vinaigre cornichon 10,90
Josef Biergulasch mit Semmelknödel und Essiggurkerl

3 SAUCISSE BLANCHE

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