Menü

josefwirtshaus

JOSEF-ABENDMENÜ #1

Großer Josef Tapas Turm
(für ca. 3 Personen)

Josef Aufstriche (Nobler Erdäpfelkäs, Kräutertopfen und Verhackertes)
Vegi-Superfood (Quinoa, Avocado und Granatapfel)
Gebeiztes Lachstartare mit Blue Gin
Körndlschnittbrot

***

Das klassische Josef Reindl
Knuspriges Jungschweinsbratl,
mageres Geselchtes,
resche Mini Blutwürste,
kleine Innviertler Grammelknödel,
klassisches Speckkraut, kleine Semmelknödel,
Petersilienerdäpfel, Natursafterl

***

Kardinalschnitte
von der Wögerbauer Bäuerin aus dem Mühlviertel

€ 32,00 pro Gast

Aufpreis:
Wiener Backhenderlhaxerl mit Pommes Wedges im Basketkörberl
€ 6,50 pro Gast

Ideal als Zwischengericht:
Leichte Rahmsuppe vom Zucchini mit Schwarzbrotkrusteln
um € 5,00 pro Gast zusätzlich

PREISE GÜLTIG BIS APRIL 2024

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

Änderungen aufgrund von Marktangebot, Lebensmittelknappheit oder Energiesituation möglich!

Inklusivpreise.

Menü

josefwirtshaus

JOSEF-ABENDMENÜ # 2

Großer Josef Tapas Turm
(für ca. 3 Personen)

Beef Tartare mediterran mit marinierten Eierschwammerl
Vitello Tonnato von der Pute
Antipasti Salat mit Prosciutto und Meeresfrüchten
Körndlschnittbrot

***

Kross gebratenes Lachsforellenfilet
auf mediterranem Graupenrisotto, Schmorgemüse
und Limettenschaum

***

Topfen-Marillenknödel
im Glas

€ 37,00 pro Gast

Ideal als Zwischengericht:
Leichte Rahmsuppe vom Zucchini mit Schwarzbrotkrusteln
um € 5,00 pro Gast zusätzlich

PREISE GÜLTIG BIS APRIL 2024

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

Änderungen aufgrund von Marktangebot, Lebensmittelknappheit oder Energiesituation möglich!

Inklusivpreise.

Menü

josefwirtshaus

JOSEF-ABENDMENÜ # 3

Großer Josef Tapas Turm
(für ca. 3 Personen)
Beef Tartare mediterran mit marinierten Eierschwammerl
Vitello Tonnato von der Pute
Antipasti Salat mit Prosciutto und Meeresfrüchten
Körndlschnittbrot

***

Saftig gegrilltes Beiriedsteak vom Almochsen
auf buntem Pfeffersafterl mit Erdäpfel-Trüffelpüree und Backofengemüse

***

Kardinalschnitte
von der Wögerbauer Bäuerin aus dem Mühlviertel

€ 48,00 pro Gast

Ideal als Zwischengericht:
Leichte Rahmsuppe vom Zucchini mit Schwarzbrotkrusteln
um € 5,00 pro Gast zusätzlich

VEGI-ALTERNATIVE

Cremiges Risotto von Perlgraupen
mit mediterranem Gemüse und frisch geriebenem Parmesan

€ 34,00 pro Gast
inkl. Vor- und Nachspeise

PREISE GÜLTIG BIS APRIL 2024

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

Änderungen aufgrund von Marktangebot, Lebensmittelknappheit oder Energiesituation möglich!

Inklusivpreise.

Menüs werden für Gruppen ab 10 Personen zubereitet!