




**Hommage an die Heimat**  
**Heimwehküche – Essen mit Seele**

Heimweh und Heimatküche, das bedeutet für uns tägliche ehrliche Handarbeit. Mit Klassikern aus Süddeutschland & Österreich. Über Jahrhunderte wurde Österreich kulinarisch von seinen Nachbarländern, Böhmen, Mähren, Ungarn, Italien und Tirol beeinflusst.



**JOSEPH'S** besinnt sich auf diese Wurzeln, unprätentiös, bodenständig und zeitgemäß. Bei der Zubereitung der Speisen setzt man im JOSEPH'S auf Spitzenprodukte landwirtschaftlicher Betriebe aus dem Kölner Umland, Säfte aus Streuobstwiesen und saisonale Bioprodukte. Dieses Prinzip „FARM TO TABLE“ beinhaltet, dass keine Produkte aus Massenfertigung mit langen Transportwegen den Weg in die Küche finden.



**VORSPEISEN**

- Etagere (ab 4 Personen) ..... p.P. 15 €  
Variation unserer beliebtesten Schmankerln
- Vogersalat mit Erdäpfeldressing** ..... 12 €  
krossem Speck, Croutons & Kürbiskernen
-  **Crème brûlée vom Ziegenkäse** ..... 13 €  
mit Birnenchutney & Brioche Streusel
-   **Marinierte Gelbe & Rote Beete** ..... 13 €  
mit geräuchertem Topfenobers, Frisee & Fregola Sarda
- Carpaccio vom steirischen Rinderfilet** ..... 17 €  
mit gehobeltem Allgäuer Bergkäse, Kapernäpfeln & Röstzwiebel-Emulsion

**WARME VORSPEISEN & SUPPEN**

- Gebratene Semmelknödelscheiben mit Waldschwammerln im Rahm**  
als Vorspeise ..... 13 €  
als Hauptgang ..... 17 €
- Gebratene Jakobsmuscheln** ..... 16 €  
mit Karotten- Vanillepüree & Sternanischaum
-  **Karotten- Ingwersüppchen** ..... 7 €  
mit Speckrosmarinflanzen
-  **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle ..... 7 €  
mit Leberknödel ..... 8 €


**HAUPTGÄNGE**

-  **Perlgraupenrisotto** ..... 16 €  
mit Petersillie, Karfiolröschen, Parmesan & getrockneten Paradeisern
-  **Original Wiener Schnitzel vom Kalb** ..... 25 €  
mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat & Preiselbeertöpfchen
-  **Krosses Backhendl m. steirischem Kernöl** ..... 20 €  
Kartoffel- Endiviensalat & grüner Kräutersoße
- Handgeschnittene breite Nudeln mit Flusskrebse** ..... 22 €  
mit Veloute & jungen Erbsen
- Lachsforelle im Strudelteig gebacken** ..... 23 €  
mit Brunnekressepüree, krossem Lauchrösti & Senf-Zitronenbutter
-  **Zart gegarter Tafelspitz vom Rind** ..... 26 €  
in eigener Boullion auf Erdfrüchteragout mit Apfelkren
- In Zweigelt geschmorte Lammstelze** ..... 26 €  
mit Knoblauch Limettenglace, jungem Spinat & Kartoffelstrudel
- Rinderfilet unter der Markkruste** ..... 34 €  
mit Brokkoli, Schwammerln & Herzoginkartoffel

**Immer wieder montags**

- Hausgemachte Rindsroulade** ..... 21 €  
mit glacierten Möhren & Speck- Kartoffelstampf

**DESSERTS**

- Crème Brulee vom Blaumohn** ..... 8 €  
mit Heidelbeeren, Sauerrahm-Honigee
- Luftiges Griesflammerie** ..... 10 €  
Whisky-Karamell & Himbeer-Tonkabohnen-Parfait
-  **Topfenschmarrn m. Zwetschgenröster** p.P. 12 €  
(für 2 Personen)
- Lauwarmes Schokoladentörtchen** ..... 10 €  
mit Macchiato Parfait & Kirschwasser-Sahne

