

Saisonale Schmankert

Suppe

Spargelcreme Suppe mit Petersil-Ei Ⓐ Ⓞ Ⓞ Ⓞ 4,50



Vorspeisen

Spargel-Carpaccio mit frischem Parmesan und Olivenöl Ⓞ Ⓐ 9,90

Grüner und weißer Spargel mariniert mit Himbeeressig, Avocado Rucola und italenischem Rohschinken Ⓐ 11,90

Hauptspeisen

Hühner Reisfleisch mit Sauerrahm und frittiertem Bärlauch Ⓐ Ⓞ Ⓞ Ⓞ 9,90

Spargel Cordonbleu mit Petersil-Kartoffeln und Sauce Tartar Ⓐ Ⓞ Ⓞ 14,90

Spargelflammkuchen mit knusprigem Speck Ⓐ Ⓞ Ⓞ 14,90

Ricotta Tortellini Ⓐ Ⓞ Ⓞ Ⓞ 12,90
mit Waldkräutern und Spargelspitzen in brauner Butter geschwenkt

Veganer Spargel-Burger im hausgemachten Kürbis-Bierbrotteig mit Pommes und Petersil-Hummus Ⓐ Ⓞ Ⓞ Ⓞ Ⓞ 13,90



Desserts

Omas Zimtbucheln mit warmer Vanille Sauce Ⓐ Ⓞ Ⓞ 6,50

Freitags: Fisch gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat - fragen Sie unsere Kellner, welcher Fisch gerade am Speiseplan steht! Ⓐ Ⓞ Ⓞ Ⓞ Ⓞ Ⓞ 10,90

Samstags/Sonntags: Hausgemachter Schweinsbraten
mit Knödel Ⓞ Ⓞ Ⓞ und Sauerkraut 12,90

Ein guter Start in den Tag!

Frühstück: an Wochenenden & feiertags bis 12 Uhr

Spaziergeher Frühstück
Melange, 2 Stück ofenfrisches Gebäck Ⓞ Ⓞ 6,80
Butter Ⓞ, Marmelade, Nutella Ⓞ

Ham and Eggs (3 Eier) oder Rührei mit Schinken (3 Eier) Ⓞ
mit Brot oder Semmerl Ⓞ Ⓞ 5,90

Kleines Rindsgulasch mit Semmerl o. Schwarzbrot Ⓞ Ⓞ 8,90

Extras
Orangensaft 0,25l / 0,5l 2,50/5,00
Portion Schinken und Käse Ⓞ 3,60
Portion Butter Ⓞ, Marmelade oder Nutella Ⓞ 0,80
weiches Ei Ⓞ 1,40
XXL Laugen Breze Ⓞ Ⓞ 3,80
Semmerl Ⓞ Ⓞ 1,20
Scheibe Schwarzbrot Ⓞ Ⓞ 0,80

Hausgemachtes Weißbrot Ⓞ Ⓞ  1,60
mit Rosmarin, Zwiebeln oder Kürbis - fragen Sie unsere Kellner, welches Brot gerade frisch zubereitet wurde!

... Kaffee oder Tee dazu?

Espresso oder Brauner klein/groß 2,60/4,60

Wiener Melange mit Milch und Milchschaum Ⓞ 3,60

Cappuccino mit Schlagobers Ⓞ 3,60

Verlängerter schwarz oder braun 3,60

Café Latte Ⓞ kleiner Espresso im Glas mit viel Milch und Milchschaum 4,60

Heiße Schokolade auf Wunsch mit Schlagobers Ⓞ 4,20

Tee in der Teekanne serviert 3,90
Schwarz, Kamille, Pfefferminz, grüner Tee oder Früchte

Kleine Speisen

- Rindssuppe**  hausgemacht
mit hausgemachten Frittaten , Leberknödel  oder Grießnockerl 3,80
- Sacherwürstel**
mit Senf  und Kren 5,50
mit Gulaschsaft 6,90
- XXL Laugen Breze**  3,90

Die Josefinenhütte empfiehlt:

- Josefinenburger**    hausgemacht 12,90
mit österreichischem Qualitätsrind (180g) und hausgemachtem Burger-Brot,
Gouda, Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Röstzwiebel,
Cocktail u. Kräutersauce und Pommes Frites
- Josefinchen's Veggie Burger**     hausgemacht 12,90
mit Halloumi und hausgemachtem Burger-Brot, Gouda, Eisbergsalat,
Gurke, Tomaten, Röstzwiebel, Cocktail u. Kräutersauce und Bratkartoffeln
- Original Elsässer Flammkuchen**   12,90
mit Speck, Schinken, Zwiebel und Käse oder  vegetarisch mit Zucchini,
Tomaten, Champignons, Mais und Käse
- Josefines Jausenbrettl** 10,90
Rohschinken, Beinschinken, Schweinsbraten, Speck, Bergkäse, Liptauer 
frischer Kräuteraufstrich , Pfefferoni, Gurkerl und Schwarzbrot 
- Josefines Aufstrichkörperl** 7,50
Würziges Bauernbrot , Grammelshmalz und verschiedene Aufstriche
- Beilagen** 3,90
Blattsalat/Kraut/Kartoffelsalat 
Portion Pommes/Kartoffel/Röstkartoffeln / Spätzle 

Salate

- Tomaten mit Mozzarella**   7,90
mit Tomaten und frischem Basilikum
- Backhenderlsalat**    9,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Putenstreifensalat**  9,90
mit zarten Putenfleisch auf Blattsalat, Tomaten, Gurken und Paprika

Für den großen Hunger

- Spaghetti**  8,90
mit hausgemachter/m Pesto , Bolognese  oder Carbonara 
- Hausgemachte **Eiernockerl**   hausgemacht 10,90
mit grünem Salat
- Frisch gezupfte **Käsespätzle**    hausgemacht 11,90
mit Krautsalat
- Hüttenpfandl**   10,90
mit Kartoffeln, Speck, Schinken, Spiegelei und grünem Salat
- Wiener Schnitzerl**   12,90
vom Schwein oder von der Pute mit Kartoffelsalat  hausgemacht
nach Großmutter's Rezept 
- Gebackene Kalbsleber**   14,90
mit hausgemachtem Mayonnaisesalat  hausgemacht
- Tafelspitz**   15,90
mit Röstkartoffel , Apfelkren und Schnittlauchsauce 
- Spareribs klein/groß** 12,90/19,90
mit Bratkartoffeln , Cocktail und Knoblauchsauce 

Für unsere kleinen Gäste

- Aladdins fliegender Teppich**   6,90
Kleines Schnitzerl (Pute oder Schwein) für große Kinder mit Pommes und Ketchup
- Junior Spaghetti**  5,50
mit selbstgemachter Bolognese oder Carbonara 
- Junior Nockerl**    hausgemacht 5,50
Kleine Portion Eiernockerl mit grünem Salat
- Junior Käsespätzle**    hausgemacht 5,50
Kleine Portion Käsespätzle mit Krautsalat

Die Josefinenhütte empfiehlt:



Selbstgemacht schmeckt immer noch am besten.

Die Josefinenhütte ist noch eines der immer seltener werdenden Restaurants, die ihre Speisen hausgemacht zubereiten. Ganz traditionell wird hier sogar das Brot noch selbst gebacken. Wir garantieren höchste Qualität durch frische, streng ausgewählte Zutaten und beste Rezepte aus Mutters Küche.



Geheimtipp für Vegetarier



Josefinchen's Veggie Burger

Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓥ *hausgemacht*

mit Halloumi und hausgemachtem Burger-Brot, Gouda, Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Röstzwiebel, Cocktail u. Kräutersauce und Pommes Frites

12,90

Für Naschkatzen

Eiskaffee Ⓐ Ⓒ Ⓓ	5,50
mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers	
Palatschinken Ⓐ Ⓒ Ⓓ	5,50/5,90
mit Marillenmarmelade (2 Stück) oder Vanilleeis (1 Stück) und Schokosauce	
Apfel- oder Topfenstrudel Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓢ <i>hausgemacht</i>	4,80
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis Ⓒ Ⓓ	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster Ⓐ Ⓒ Ⓓ	6,50
Waffeln Ⓐ Ⓒ Ⓓ <i>hausgemacht</i>	5,50
mit frischen Erdbeeren oder Bananen, Schokosauce und Schlagobers	
Sachertorte mit Schlagobers Ⓐ Ⓒ Ⓓ	4,20
Gemischtes Eis (Erdbeer, Schoko & Vanille) Ⓐ Ⓒ Ⓓ	4,50
mit Schlagobers	

...zum Abschluss ein Schnapsert?

Grappa oro de Bertagnolli 2cl	4,40
Marillenbrand / Williamsbrand / Apfelbrand	4,20
aus dem Stift Klosterneuburg	

Allergenlegende

Ⓐ Gluten Ⓑ Krebstiere Ⓒ Eier Ⓓ Fisch Ⓔ Erdnüsse Ⓕ Sojabohnen
 Ⓖ Milch Ⓗ Schalenfrüchte Ⓖ Sellerie Ⓜ Senf Ⓝ Sesamsamen
 Ⓣ Schwefeldioxid Ⓟ Lupinen Ⓡ Weichtiere Ⓥ vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

Alkoholfrei

	0,25l	0,5l
Soda	1,50	2,90
Soda-Zitron	1,70	3,40
Unser Geheimtipp! Josefines Haussoda-Variationen:		
Minze-Limette	2,60	4,60
Orangen-Ingwer	2,60	4,60
Johannisbeere-Rosmarin Jugendgetränk	2,60	4,60
Melonenlimonade	2,60	4,60
Kletterwasser Jugendgetränk		
mit Himbeer- oder Holundersirup	1,40	2,80
Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft		
...oder gespritzt	2,50	5,00
	2,40	4,20
Gurken-Minze-Wasser	1l	4,80
Coca-Cola	0,33l	3,20
Classic / Light / Zero		
Almdudler	0,33l	3,20
Fuzetea	0,33l	3,20
Zitrone-Lemongras/ Pfirsich-Hibiskus		
Fanta	0,33l	3,20
Römerquelle prickelnd/still	0,33l	2,60
	0,75l	5,20
Red Bull	0,33l	3,50
Preiß Bio-Fruchtsäfte	0,2l	3,90
Apfel-Johannisbeere oder Marille		
oder gespritzt	0,5l	4,90



Alkoholische Getränke

Hugo ©	0,25l	4,90
Prosecco, Minze, Limetten, Holundersirup und Soda		
Campari Soda	0,2l	4,40
Campari Orange	0,2l	4,80
Kattus ©	0,1l	3,80
Prosecco Vino Spumante pur oder mit Orangensaft		
Kattus ©	0,75l	26,00
Flasche Prosecco Vino Spumante		
Kattus Cuvée No. 1 ©	0,2l / 0,75l / 1,5l	7,50 / 42,50 / 54,00
Kattus Grande Cuvée ©	0,75l	44,00
Laurent-Perrier	0,2l / 0,75l	11,00 / 69,00
Schladerer	2cl	3,90
Himbeergeist, Kirschwasser, Williams Birne, Zwetschgenwasser		
Bier vom Fass ©		
Gösser	0,33l / 0,5l	3,40 / 4,50
Wieselburger	0,33l / 0,5l	3,40 / 4,50
Flaschenbiere ©		
Gösser Zitronenradler	0,5l	4,50
Edelweiß hefetrüb	0,5l	4,80
Stiftsbräu	0,5l	4,50
Corona Extra	0,35l	4,90
Alkoholfreies Bier		
Edelweiß alkoholfrei	0,5l	4,80
Gösser Naturgold Alkoholfrei	0,5l	4,50
Spritzer Variationen ©		
G'spritzter weiß	0,25l	3,40
G'spritzter rot	0,25l	3,40
Hollerspritzer	0,25l	3,60
Aperol Spritzer	0,25l	4,80
Prosecco Aperol	0,25l	4,60

Weißwein

Hauswein Grüner Veltliner	1/8	2,40
Klosterneuburger Wiener Gemischter Satz	1/8 / 0,75l	3,90 / 21,90
Bründlmayer Grüner Veltliner Herrlich leichter und frischer Grüner Veltliner mit zartem Pfefferl von dem Paradewinzer aus Langenlois.	1/8 / 0,75l	4,20 / 24,90
Klosterneuburger Riesling	1/8 / 0,75l	4,20 / 24,90
Klosterneuburger Sauvignon Blanc	1/8 / 0,75l	4,50 / 26,90
Gelber Muskateller Tscheppa	1/8 / 0,75l	4,40 / 25,90

Rotwein

Hauswein Zweigelt	1/8	2,40
Achs Paul Blaufränkisch Vom Heideboden: Wunderbar harmonischer & ausgewogener Roter, von der bekannten Toplage am Neusiedlersee.	1/8 / 0,75l	4,40 / 26,90
Umathum Zweigelt Ein Bilderbuchzweigelt mit saftig üppigen Weichsel-Kirsch Noten.	1/8 / 0,75l	5,40 / 29,90
Scheiblhofer Big John Vollmundige Rotweincuvée-Reserve – wunderbar aromatisch, sehr zugänglich, extrem fruchtbetont.	0,75l	39,00
Heinrich J. Blaufränkisch „Goldberg Reserve“ Für uns der Beste Blaufränkisch dieses Landes, steinalte Rebstöcke aus der Toplage um Deutschkreutz, intensiv kräftig & vollmundig.	0,75l	48,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.



PERFECT DAY - Kletterspaß ganz leicht gemacht!

Unser „Perfect Day“-Paket garantiert Ihnen einen tollen Tag ohne hohen Organisationsaufwand!

Ab
€ 46,80

Die Kletterausrüstung wird für Sie reserviert, unsere Guides begleiten Sie beim Klettern und in der gemütlichen **Josefinenhütte** wartet eine **herrliche Brettljause** auf Sie. Sie können auch optional andere Verpflegungspakete dazubuchen.

Jetzt einen Perfect Day buchen unter: office@waldseilpark.at



Die würgste Location für Ihre Weihnachtsfeier!

Für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir verschiedene Packages mit unseren beliebten Fonduevariationen (Käsefondue und Tatarenhut) an.

Als Rahmenprogramm kann die Eisstockbahn gebucht werden und für die Nachteulen bietet der Punschstadl von Mittwoch bis Samstag Skihütten-Stimmung mit DJ-Musik.

Buchen Sie jetzt gleich Ihre Plätze: sales@eleven.co.at

Frühzeitig buchen!