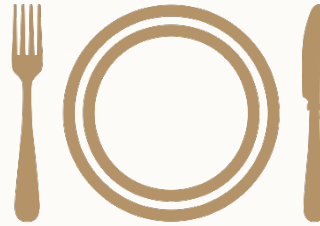




# JOSEFSTÜBLE

Ein Ort, der bleibt.



## Willkommen im Josefstüble

Schön, dass Sie bei uns sind.

Das Josefstüble steht für ehrliche Gastfreundschaft, Herzlichkeit und das gute Gefühl, willkommen zu sein. Unser Haus ist ein Ort der Begegnung – zum Zusammensitzen, Geniessen und Verweilen, ob mit Familie, Freunden oder geschätzten Gästen.

Mit frischer Energie und viel Leidenschaft führen wir das Josefstüble als offenen Treffpunkt für alle Generationen. Besonders wichtig ist uns, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – ohne Hektik und ohne Förmlichkeit, dafür mit Aufmerksamkeit, Qualität und echter Freude am Gastgebersein.

Unsere Küche verbindet Bodenständigkeit mit Sorgfalt und einem feinen Gespür für Details. Wir arbeiten mit ausgewählten Zutaten, legen grossen Wert auf Frische und bereiten jedes Gericht mit Liebe zu.

Nehmen Sie sich Zeit, geniessen Sie den Moment und lassen Sie sich verwöhnen. Das Josefstüble soll ein Ort sein, an den man gerne zurückkehrt.

Wir freuen uns sehr, Sie im Josefstüble begrüssen zu dürfen.



# JOSEFSTÜBLE

Ein Ort, der bleibt.



## **Kontakt | Contact**

*Restaurant Josefstüble*

*Robert-Koch-Strasse 1, 79576 Weil am Rhein*

 +49(0)7621 730 89 |  [www.josefstueble.de](http://www.josefstueble.de) |  [info@josefstueble.de](mailto:info@josefstueble.de)

---

## **Öffnungszeiten | Opening Hours**

**Mi – Sa | Wed – Sat: 10:00 – 14:00 & 17:00 – 23:00**

**So | Sun: 10:00 – 22:00**

**Mo & Di | Mon & Tue: Ruhetag | Closed**

---

## **Warme Küche | Hot Kitchen**

**11:30 – 13:30 & 17:30 – 21:30**

**Sonntag: durchgehend warme Küche bis 21 Uhr**

**Sunday: continuous hot kitchen service until 9 PM**

**JOSEFSTÜBLE**  
Ein Ort, der bleibt.



# Menü

## Vorspeisen | Starters



EUR

*Ein genussvoller Start in Ihr Menü  
A delightful beginning to your meal*

-  **Steinpilzcremesuppe (7,9)** 7.50  
Cremig, duftend und voll Pilzaroma.  
*Creamy porcini mushroom soup with a rich forest aroma.*
-  **Grüner Salat (10)** 6.50  
Frische Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette  
*Fresh mixed leaf salad with homemade vinaigrette*
-  **Gemischter Salat (10)** 8.50  
Bunt gemischte Salate der Saison  
*Mixed seasonal salad*
- Grosser gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen (7,10)** 19.50  
*Large mixed salad with grilled chicken breast strips*
- Wurstsalat Basler Art einfach (1,7,10) (Pommes frites + 3 Euro)** 13.50  
Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln.  
*Traditional Swiss sausage salad with pickles and onions.*
- Wurstsalat mit Käse Basler Art einfach (1,7,10) (Pommes frites + 3 Euro)** 14.50  
Wurstsalat mit würzigem Käse, Essiggurken und Zwiebeln.  
*Swiss sausage and cheese salad with cheese, pickles and onions.*

---

## Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

-  **Ravioli der Saison an Zitronensauce (1,3,7)** 19.50  
Hausgemacht und leicht fruchtig – eine feine, erfrischende Komposition  
*Homemade seasonal ravioli in a delicate lemon sauce*
-  **Gemüse-Rösti (7)** 18.50  
mit mediterranem Grillgemüse, goldbraun mit Käse überbacken  
*Golden-brown Rösti with Mediterranean grilled vegetables and melted cheese*



## Steak auf dem heißen Stein | Hot Stone Steaks

EUR

Frisch am Tisch serviert – Sie bestimmen den Gargrad  
Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Gemüse serviert.

*Served on a hot stone – you decide the level of doneness  
All dishes are served with fries and vegetables.*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hähnchen (300 g) / Chicken (7,10) (300 g)</b>                    | 22.50 |
| <b>Schweinerückensteak (300 g) / Pork loin steak (7,10) (300 g)</b> | 22.50 |
| <b>Entrecôte (300 g) / Entrecôte (7,10) (300 g)</b>                 | 32.50 |
| <b>Kalbssteak (300 g) / Veal steak (7,10) (300 g) –</b>             | 36.50 |

## Cordon Bleu Variationen | Cordon Bleu Variations

Knusprig paniert, liebevoll gefüllt und goldbraun gebraten.  
Alle Cordon Bleus werden aus zartem Schweinelachs zubereitet.

Serviert mit Pommes frites und frischem Gemüse.

*Crispy breaded, generously filled and prepared with care  
All Cordon Bleu dishes are served with fries and vegetables.*

**Classico (1,3,7,10)** 22.50

Der Klassiker mit saftigem Schinken und geschmolzenem Käse.  
*The classic version with savoury ham and melted cheese.*

**Gorgonzola (1,3,7,10)** 24.50

Herzhaft gefüllt mit Schinken, Käse, Gorgonzola  
*Filled with ham, cheese, gorgonzola – rich and savoury.*

**Winzer-Art (1,3,7,10)** 24.50

Mit Schinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie – aromatisch und würzig.  
*Filled with ham, cheese, onions, garlic and parsley – aromatic and flavourful.*

**Josefstüble (1,3,7,10)** 26.50

Hausvariante mit Schinken, Käse, Spinat, Kräuterbutter und Tomaten.  
*Our house specialty with ham, cheese, spinach, herb butter and tomatoes.*

Alle Varianten auch mit **Kalbfleisch** erhältlich (+8.00)  
*All variations also available with veal (+8.00)*



---

## Leberli mal anders | Liver Specialties

EUR

Für Kenner und Liebhaber  
*For true connoisseurs*

### **Kalbsleberli mit Kräuterbutter (7)**

23.50

serviert mit Rösti  
*Veal liver with herb butter, served with rösti*

### **Saure Kalbsleberli (7)**

23.50

serviert mit Rösti  
*Veal liver in a tangy jus, served with rösti*

---

## Klassiker | Classics

### **Schnitzel Paniert (1,3,7)**

19.50

Paniert, knusprig und saftig – mit Pommes frites und Gemüse.  
*Breaded schnitzel served with fries and vegetables.*

### **Schweinsrahmschnitzel (1,3,7)**

22.50

Mit Nudeln und Gemüse  
*Pork schnitzel in cream sauce served with pasta and vegetables*

### **Wiener Schnitzel (Kalb) (1,3,7)**

27.50

Goldbraun gebraten, serviert mit Pommes frites und Gemüse  
*Viennese-style veal schnitzel served with fries and vegetables*

### **Zürcher Geschnetzeltes (Kalb) (7)**

27.50

Mit Rösti – typisch schweizerisch und cremig  
*Traditional Zurich-style veal in a creamy sauce with rösti*

---

## Fischgerichte | Fish Dishes

Leicht, aromatisch und frisch zubereitet  
*Light, flavorful and freshly prepared*

### **Zanderknusperli mit Salat (1,4)**

18.50

*Crispy pike-perch bites with salad*

---



# GETRÄNKEKARTE / BEVERAGE MENU

## Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Drinks

EUR

### Offen / Open

Menge

Preis

Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure) /

*Still or sparkling water*

2 dl / 4 dl

3.00 / 4.00

Coca-Cola/Fanta/Spezi/Eistee/Citro

2 dl / 4 dl

3.00 / 4.50

Apfelschorle / *Apple juice spritzer*

2 dl / 4 dl

3.00 / 4.50

### Flaschen / Bottled

Mineralwasser / *Natural mineral water*

0.7 l

6.00

Coca-Cola Zero

3 dl

4.50

Rivella Rot

3 dl

4.50

Apfelsaft / *Apple juice*

3 dl

4.50

Orangensaft, Tomatensaft / *Orange juice, Tomato juice*

2 dl

4.50

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

2 dl

4.50

Red Bull

0.25 l

4.50

## WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

Perfekt nach dem Essen. / *Perfect after your meal*

Cappuccino (7)

4.00

Latte Macchiato (7)

4.50

Café Crème

3.00

Café koffeinfrei / *Decaffeinated coffee*

3.00

Espresso

3.00

Doppelter Espresso / *Double espresso*

4.50

Espresso Macchiato (7)

3.50

Schale / *Milk coffee* (7)

4.00

Corretto / *Espresso with a dash of grappa*

5.50

Kaffee Lutz hell, Kernobst 40% (4 cl) / *Coffee with fruit brandy*

6.00

Kaffee Kirsch, Zwetschgen 40% (4 cl) / *Coffee with cherry or plum brandy*

6.00

Schokolade, Ovo warm / *Hot chocolate* (7)

4.50

Tee Rum / *Tea with rum*

5.50

Diverse Teesorten / *Selection of teas*

3.00

**JOSEFSTÜBLE**

Ein Ort, der bleibt.



## APÉRITIF & BITTER / APERITIFS & BITTERS (12)

EUR

### **Sanbitter (Alkoholfrei | 1,75 dl)**

6.00

Alkoholfreier italienischer Bitteraperitif mit fruchtig-herben Noten.

*Non-alcoholic Italian bitter aperitif with fruity and slightly bitter notes*

### **Cynar (4 cl | 17%)**

6.50

Italienischer Kräuteraperitif auf Artischockenbasis – würzig und leicht bitter.

*Italian herbal aperitif based on artichokes – aromatic and slightly bitter.*

### **Campari (4 cl | 17%)**

6.50

Der klassische italienische Bitteraperitif mit markanter Kräuternote.

*The classic Italian bitter aperitif with distinctive herbal notes.*

### **Martini Bianco (4 cl | 17%)**

6.50

Aromatischer Wermut mit feinen Kräutern und leichter Vanillenote.

*Aromatic vermouth with delicate herbs and a hint of vanilla.*

### **Appenzeller (4 cl | 29%)**

6.50

Traditioneller Schweizer Kräuterlikör.

*Traditional Swiss herbal liqueur.*

### **Fernet Branca (4 cl | 40%)**

6.50

Kräftiger italienischer Kräuterbitter.

*Strong Italian herbal bitter.*

### **Weissweinschorle (2 dl)**

3.30

Erfrischende Mischung aus Weisswein und Mineralwasser.

*Refreshing mix of white wine and sparkling mineral water.*

### **Rotweinschorle (2 dl)**

3.70

Erfrischende Mischung aus Rotwein und Mineralwasser.

*Refreshing mix of red wine and sparkling mineral water.*



## APÉRITIF & SIGNATURE DRINKS (12)

EUR

*Der perfekte Start in Ihren Abend.*

*The perfect start to your evening.*

### **Aperol Spritz (2 dl)**

8.50

Der Klassiker mit italienischem Flair.

*The Italian classic with a refreshing bittersweet character.*

### **Hugo (2 dl)**

8.50

Frisch, leicht und beliebt.

*Fresh, light and very popular.*

### **Limoncello Spritz (2 dl)**

8.50

Fruchtig-frischer Aperitif mit italienischem Zitronenlikör.

*A refreshing aperitif with Italian lemon liqueur.*

### **Sarti Spritz (2 dl)**

8.50

Fruchtig-elegant und modern.

*Fruity, elegant and modern.*

### **Leonardo Cuvée Sekt**

6.00

Feinperlig und frisch – ideal als Aperitif.

*Fine sparkling wine with fresh fruit notes – perfect as an aperitif.*



## BIER VOM FASS / DRAFT BEER

EUR

*Frisch gezapft – unser Klassiker.  
Freshly tapped – our classic beers.*

**Hirsch Hefeweizen hell, dunkel** / *Traditional wheat beer – fruity and full-bodied*

0,30 l 4.00

0,50 l 5.00

**Hirsch Pils** / *Classic pilsner – crisp and hoppy*

0,25 l 3.00

0,40 l 4.00

**Radler, Diesel** / *Beer mixed with lemonade or cola*

0,25 l 3.30

0,40 l 4.30

**Laterne** / *Large beer jug – perfect for sharing (1,0 l)* 12.50

---

## FLASCHENBIERE / BOTTLED BEERS

Hirsch Zwuckl Naturtrübes Kellerbier / *Naturally cloudy cellar beer (0,33 l)* 4.00

Hirsch Donau Radler mit Zitronenlimonade / *Beer with lemon soda (0,33 l)* 4.00

Hirsch Helles Mildes Lagerbier / *Smooth lager beer (0,50 l)* 4.20

Köstritzer Kellerbier / *Unfiltered cellar beer (0,50 l)* 4.50

Köstritzer Schwarzbier / *Dark beer with roasted malt aromas (0,50 l)* 4.50

Hirsch Gold Export / *Strong export beer (0,50 l)* 4.20

Hirsch Kristall Weizen / *Clear wheat beer (0,50 l)* 5.00

---

## Flaschenbiere Alkoholfrei /

### Non-alcoholic bottled beers

Hirsch Helles / *Lager beer (0,50 l)* 4.20

Hirsch Weizen / *Wheat beer (0,50 l)* 5.00

**JOSEFSTÜBLE**  
Ein Ort, der bleibt.



## SPIRITUOSEN / SPIRITS

EUR

|   |      |
|---|------|
| Kirschwasser / Zwetschgenwasser / <i>Cherry or plum brandy</i> (40%   2 cl) | 3.00 |
| Williams / <i>Pear brandy</i> (37,5%   2 cl)                                | 3.00 |
| Ramazzotti / <i>Italian herbal liqueur</i> (30%   2 cl)                     | 3.00 |
| Limoncello / <i>Italian lemon liqueur</i> (30%   42cl)                      | 3.00 |
| Vodka (40%   2 cl)  | 3.00 |
| Gin Gordon's (37%   2 cl)   | 3.00 |
| Asbach (36%   2 cl)   | 3.00 |

---

## KLASSISCHE LONGDRINKS / CLASSIC LONG DRINKS

|  |      |
|--|------|
| Gin Tonic / <i>Gin with tonic water</i> (4 cl)           | 8.50 |
| Campari Orange / <i>Campari with orange juice</i> (4 cl) | 8.50 |
| Wodka Orange / <i>Vodka with orange juice</i> (4 cl)     | 8.50 |
| Whisky Cola / <i>Whisky with cola</i> (4 cl)             | 8.50 |

---

## LIKÖRE / LIQUEURS

|   |      |
|---|------|
| Baileys / <i>Irish cream liqueur</i> (17%   2 cl) (7)     | 3.00 |
| Amaretto / <i>Italian almond liqueur</i> (28%   2 cl) (8) | 3.00 |

---

## PREMIUM AUSWAHL / PREMIUM SELECTION

*Für besondere Momente / For special moments*

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Rémy Martin VSOP (40%   2 cl) | 5.00 |
| Vieille Prune (40%   2 cl)    | 5.00 |
| Rum Zacapa (40%   2 cl)       | 6.00 |

---



## **WEINE / WINES (12)**

**EUR**

### **Offene Weine / House wines (0,25 l)**

#### **Gutedel – Markgräflerland**

4.90

Frischer, leichter Klassiker aus der Region

*Fresh and light regional classic*

#### **Grauburgunder – Haltinger Winzer**

5.60

Fruchtbetont, mit feinen Aromen von reifer Birne und saftigem Apfel

*Fruity Pinot Gris with notes of pear and apple*

#### **Rosé – Haltinger Winzer**

5.00

Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeere und Himbeere

*Fresh rosé with strawberry and raspberry notes*

#### **Spätburgunder „Weiler Schlipf“**

5.60

Eleganter Burgunder mit feinen Kirschnoten, dezenter Würze und weichen Tanninen.  
Harmonisch und vielseitig – ideal zu Fleischgerichten und Wild.

*Elegant Pinot Noir with delicate cherry notes, subtle spice and soft tannins –  
harmonious and versatile, perfect with meat and game dishes.*

#### **Primitivo**

6.00

Kräftiger, fruchtiger Rotwein aus Süditalien mit Noten von dunklen Beeren und Gewürzen.

*Full-bodied red wine from southern Italy*

---

### **Flaschenweine / Bottled wines (0,75 l)**

#### **Weißwein / White wine**

#### **Uby No.3 – Südwestfrankreich**

25.00

Aromatischer Weißwein aus Südwestfrankreich mit exotischen Fruchtnoten, lebendiger Frische und unkompliziertem Trinkfluss. Perfekt als Terrassenwein.

*Aromatic white wine with exotic fruit notes*

---

**JOSEFSTÜBLE**  
Ein Ort, der bleibt.



## WEINE / WINES (12)

EUR

### Rosé

#### Aix Rosé – Provence

32.00

Premium-Provence-Rosé mit feiner Frucht, floralen Noten und eleganter Mineralität.

*Elegant rosé from Provence with delicate fruit and floral notes*

---

### Rotwein

#### Primitivo

25.00

Kräftiger, fruchtiger Rotwein aus Süditalien mit Noten von dunklen Beeren und Gewürzen.

*Full-bodied red wine from southern Italy*

#### Masterpiece Merlot

28.00

Intensiver, samtiger Merlot mit Aromen von reifen Pflaumen, dunklen Kirschen und einem Hauch Vanille. Weiche Tannine, vollmundige Struktur und angenehme Länge im Abgang. Ein zugänglicher, internationaler Rotwein mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

*Smooth Merlot with plum and dark cherry aromas*

#### Masseria La Volpe – Italien

30.00

Kräftiger, vollmundiger Rotwein aus Süditalien mit dunklen Beeren, reifen Tanninen und würziger Tiefe. Ideal für kräftige Speisen.

*Full-bodied southern Italian red wine*

---

**JOSEFSTÜBLE**

Ein Ort, der bleibt.



## ALLERGEN-KENNZEICHNUNG | ALLERGEN LIST

Die Nummern entsprechen den Angaben bei den Gerichten. /  
*Numbers correspond to the dishes.*

- |   |  |
|---|--|
| 1 Glutenhaltiges Getreide /<br><i>Gluten-containing cereals</i> | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) / <i>Nuts</i>     |
| 2 Krebstiere / <i>Crustaceans</i>                               | 9 Sellerie / <i>Celery</i>                 |
| 3 Eier / <i>Eggs</i>  | 10 Senf / <i>Mustard</i>                   |
| 4 Fisch / <i>Fish</i>   | 11 Sesam / <i>Sesame</i>                   |
| 5 Erdnüsse / <i>Peanuts</i>                                     | 12 Schwefeldioxid / <i>Sulphur dioxide</i> |
| 6 Soja / <i>Soy</i>   | 13 Lupinen / <i>Lupins</i>                 |
| 7 Milch & Laktose / <i>Milk &amp; Lactose</i>                   | 14 Weichtiere / <i>Molluscs</i>            |

## HERKUNFT DER HAUPTZUTATEN | ORIGIN OF MAIN INGREDIENTS

### Fleisch | Meat:

- **Rindfleisch:** Argentinien | **Beef:** *Argentina*
- **Kalb, Schwein, Poulet:** Deutschland | **Veal, Pork, Chicken:** *Germany*

### Fisch | Fish:

- Alaska und Estland | *Alaska and Estonia*

### Brot | Bread:

- Deutschland | *Germany*

## WICHTIGE HINWEISE | IMPORTANT NOTES

### Allergene | Allergens:

Für Allergiker führen wir eine separate Liste mit allen allergenen Stoffen in unseren Speisen und Getränken. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal bei Bedarf.

*For guests with allergies, we provide a separate list of all allergens contained in our food and beverages. Please ask our service staff if required.*

### Spuren | Traces:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren anderer Stoffe enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden.

*Despite careful preparation, our dishes may contain traces of other ingredients used in our kitchen.*

### Vegetarisch | Vegetarian:

Vegetarische Gerichte sind auf unserer Karte entsprechend gekennzeichnet.

*Vegetarian dishes are marked accordingly on our menu.* **Preise | Prices:**

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*All prices in Euro including service and statutory VAT.*

