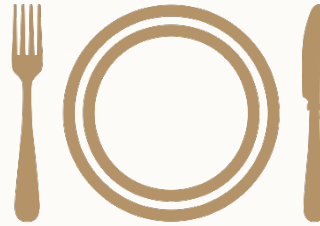




JOSEFSTÜBLE

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 begrüessen 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

Mittwoch – Samstag / Wed – Sat: 10:00 – 23:00

Sonntag / Sunday: 10:00 – 22:00

Montag und Dienstag / Monday and Tuesday: 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.



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.

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.



Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

Vegetarische Gerichte sind auf unserer Karte entsprechend gekennzeichnet.

Vegetarian dishes are marked accordingly on our menu.

Herkunft der Hauptzutaten | Origin of Main Ingredients

Fleisch:

Rind, Argentinien

Kalb, Schwein, Hähnchen – aus Deutschland

Meat:

Beef, Argentina

Veal, pork and chicken – from Germany

Fisch: aus Alaska und Estland

Fish: from Alaska and Estonia

Brot: aus Deutschland

Bread: from Germany

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices in Euro including service and statutory VAT.

JOSEFSTÜBLE

Ein Ort, der bleibt.



Menü

Vorspeisen | Starters

EUR

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

Frittatensuppe 6.50
Beef broth with sliced pancake strips



Grüner Salat 7.50
Frische Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette
Fresh mixed leaf salad with homemade vinaigrette



Gemischter Salat 9.50
Bunt gemischte Salate der Saison
Mixed seasonal salad



Tomaten-Bruschetta 12.50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Grillgemüse und Olivenöl – mediterran inspiriert
Toasted bread with tomatoes, grilled vegetables and olive oil – Mediterranean style



Büffelmozzarella mit Tomaten 12.50
Mit Basilikum und nativem Olivenöl – klassisch & zeitlos
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and extra virgin olive oil – a timeless classic

Grosser gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen 19.50
Large mixed salad with grilled chicken breast strips

Wurstsalat mit Pommes frites 17.50
Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln.
Traditional Swiss sausage salad with pickles and onions, served with fries.

Wurstsalat mit Käse und Pommes frites 18.50
Wurstsalat mit würzigem Käse, Essiggurken und Zwiebeln.
Swiss sausage and cheese salad with cheese, pickles and onions, served with fries.

JOSEFSTÜBLE
Ein Ort, der bleibt.



Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

EUR



Ravioli der Saison an Zitronensauce

19.50

Hausgemacht und leicht fruchtig – eine feine, erfrischende Komposition
Homemade seasonal ravioli in a delicate lemon sauce



Rösti

18.50

mit mediterranem Grillgemüse, goldbraun mit Käse überbacken
Golden-brown Rösti with Mediterranean grilled vegetables and melted cheese



Tagliatelle ai Funghi Porcini

20.50

Bandnudeln mit Steinpilzen in cremiger Sauce
Tagliatelle with porcini mushrooms in a creamy sauce

Steak auf dem heissen Stein | Hot Stone Steaks

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.

Hähnchen (300 g) / Chicken (300 g)

22.50

Schweinerückensteak (300 g) / Pork loin steak (300 g)

22.50

Schweinefilet (250g) / Pork fillet (250 g)

24.50

Entrecôte (300 g) / Entrecôte (300 g)

32.50

Kalbssteak (300 g) / Veal steak (300 g) –

36.50

JOSEFSTÜBLE
Ein Ort, der bleibt.



Cordon Bleu Variationen | Cordon Bleu Variations EUR

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 22.50

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

Gorgonzola 24.50

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

Winzer-Art 24.50

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

Josefstüble 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)**

Pfännli und Klassiker | Small Pans and Classics

Unsere beliebtesten Gerichte – herzhaft und voller Geschmack.

Our all-time favourites – hearty and full of flavour.

Schweinsfilet-Pfännli 28.50

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, dazu Spätzli und Gemüse.
Pork fillet in Calvados cream sauce with spaetzle and vegetables

Entrecôte-Pfännli 35.50

Zartes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Spätzli und Gemüse.
Entrecôte with Béarnaise sauce, spaetzle and vegetables



Leberli mal anders | Liver Specialties

EUR

Für Kenner und Liebhaber

For true connoisseurs

Kalbsleberli mit Kräuterbutter

26.50

serviert mit Röstli

Veal liver with herb butter, served with rösti

Saure Kalbsleberli

26.50

serviert mit Röstli

Veal liver in a tangy jus, served with rösti

Kalbsleberli mit Madeirasauce

26.50

serviert mit Röstli

Veal liver with Madeira wine sauce, served with rösti

Kalbsleberli mit Calvadossauce

27.50

serviert mit Röstli

Veal liver with Calvados cream sauce, served with rösti.

Klassiker | Classics

Schnitzel Paniert

19.50

Paniert, knusprig und saftig – mit Pommes frites und Gemüse.

Breaded schnitzel served with fries and vegetables.

Schweinsrahmschnitzel

22.50

Mit Nudeln und Gemüse

Pork schnitzel in cream sauce served with pasta and vegetables

Wiener Schnitzel (Kalb)

29.50

Goldbraun gebraten, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Viennese-style veal schnitzel served with fries and vegetables

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb)

29.50

Mit Röstli – typisch schweizerisch und cremig

Traditional Zurich-style veal in a creamy sauce with rösti



Fischgerichte | Fish Dishes

EUR

Leicht, aromatisch und frisch zubereitet

Light, flavorful and freshly prepared

Lachsfilet in Alufolie gegart

27.50

Schonend zubereitet, mit frischem Gemüse und Baby-Kartoffeln.

Gently baked salmon fillet in foil with fresh vegetables and baby potatoes.

Fondue-Erlebnis ab 2 Personen

Gemütlicher Genuss zum Teilen – **nur auf Vorbestellung.**

A cozy dining experience to share – **available by pre-order only.**

Fleischfondue „Chinoise“

35.00 p.P.

Drei Fleischsorten, verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis und Gemüse

Meat fondue with three kinds of meat, sauces, fries, rice and vegetables

Käsefondue

24.50 p.P.

Der Schweizer Klassiker – herzhaft und cremig

Traditional Swiss cheese fondue – rich and creamy

