

Liebe Gäste,

wir heißen Sie willkommen im Café Josefina mit bestem Kaffee, ausgesuchten Tees, feinen Schokoladen und frisch zubereiteten, leckeren Speisen.

Ein diplomierter Barista zaubert Ihnen den Himmel auf Erden mit seinen gelungenen Kaffeevariationen. Die Ölgewinnung aus der Kaffeebohne, nennt man im italienischen „Ristretto“.

Legendär ist sein Cappuccino, unerreicht sein Cappuccino mit Hafer.

Seit längerem haben wir unsere Speisekarte weitgehend auf Bio-Qualität umgestellt. Das Köstliche mit dem Gesunden verbindend, verwenden wir täglich frisches Bio-Obst und – Gemüse für alle warmen und kalten Gerichte und selbstverständlich auch für unsere feinen Kuchen, die wir fast alle mit Reissüße süßen.

Nahezu alle unsere Getränke sind in Bio-Qualität, frisch gepresste Säfte und hausgemachte Erfrischungsgetränke, ebenso zuckerfrei und fructosefrei.

Non-Bio-Produkte sind entsprechend gekennzeichnet.

Fühlen Sie sich zuhause in der entspannten, freundlichen Atmosphäre unseres kleinen, feinen Cafés.

Ihr Café Josefina

Frühstück

Minifrühstück

mit Marmelade, Butter, Samba, 5,90 €
ein weichgek. Ei, kleiner Brotkorb ^{c, a, g, h}

Frühstücksteller Josefina

mit Käse, Schinken, Salami, hausgemachten *klein* 10,90 €
Brotaufstrichen, ein weichgek. Ei, hausgemachte *groß* 13,90 €
Marmelade, Brotkorb ^{c, a, 2}

Frisch gebackenes Croissant ^a 2,70 €
Frisch gebackenes Croissant glutenfrei oder vegan 2,70 €
Croissant mit Butter & Marmelade ^{c, a} 3,90 €
Bircher-Müsli mit frisch geriebenen Äpfeln ^{h, g, a} 5,90 €
Joghurt mit Fruchtsalat, Knuspermüsli und Agavendicksaft ^{g, h, a} 5,90 €

Extras

Weichgekochtes Ei ^c 1,90 €
Breze ^a 1,50 €
Butterbreze ^{* a, g} 2,20 €
Butter oder Alsan ^g 0,60 €
Marmelade | Fruchtaufstrich | Samba Schoko ^g 0,90 €
Honig ^{*} 0,80 €
Brotkorb ^a 1,60 €

* konventionell ¹ mit Farbstoff

Rühreier *(ohne Milch, serviert wie Omelette)*

Rühreier mit getrockneten Kräutern ^c	6,50 €
Rühreier mit Schafskäse & Tomate oder Paprika ^c	7,50 €
Rühreier mit Schinken & Tomate ^{c, 2}	8,50 €
Rühreier mit Lauch, Schinken, Tomate, Paprika & Schafskäse ^{c, 2, 3}	9,90 €

jeweils mit kleiner Brotauswahl ^a

Omelett's

Omelett mit Spinat & Süßkartoffel ^c	10,90 €
Omelett mit Spinat, Süßkartoffel & Feta ^{c, g}	11,90 €
Omelett mit Ziegenfrischkäse, Tomaten, Basilikum-Pesto und Peccorino-Käse ^{c, g}	12,90 €

Frühstück Spezial

French Toast* mit Heidelbeeren* und Bananen*	8,90 €
vegan oder glutenfrei möglich	8,90 €
Avokado* auf Vollkornbrot und Kräuterrührei	10,90 €
vegan möglich	10,90 €
Brexit Breakfast mit Bratwürstl, Baked Beans, Rührei	12,90 €
vegan möglich	12,90 €
Spiegeleier Rusticana mit Ziegenkäse, Feta, Gemüse und „Surprise“	12,90 €
Josies Liebling	13,90
überbackenes Croissant mit Avocado*, Rühreier und Dijon-Senf*	
dazu Joghurt und Früchte Schale	
vegan möglich	14,90

* konventionell

Vegane & hausgemachte Frühstücke *gluten-und zuckerfrei*

Quinoa-Frühstück

mit Gojibeeren, Rosinen, Sesam, Kokosflocken, 8,90 €
in Sojadrink – dazu gibt es einen kleinen Obstsalat ^{l,f}

Hirse-Frühstück

mit Gojibeeren, Datteln, Maulbeeren & Obstsalat 8,90 €
in warmen Dinkel-Mandeldrink ^a

Crumble-Müsli = „Chunchy-Crumle-Müsli“

mit Mandeln, Buchweizen, Kokos, Haferflocken 8,90 €
& Agavendicksaft in Dinkel-Mandeldrink und Obst ^{a,h}

Veganes Omelette

mit Lauch, Pilzen, Tomaten und Paprika 8,90 €
Zusätzlich mit Avocado und Vollkornbrot 10,90 €

French Toast

vegan oder glutenfrei mit Heidelbeeren* und Bananen* 8,90 €

Sandwiches, frisch getoastet

Panino* Toskana mit Rucola, Tomate, Mozzarella ^{a,g,1} 4,90 €

Panino* Hinterkochschinken, Rucola, Tomate, Mozzarella ^{a,g,1} 5,90 €

Panino* Salami mit Tomate und Mozzarella ^{a,g,1} 5,90 €

Piadina* Ziege mit Spinat, Ziegenkäse, Apfelscheibe ^{a,g,2} 4,40 €

Panino* Siciliano (Gemüse - vegan) ^{a,g} 4,90 €

mit Käse 5,90 €

* konventionell

Kaffee

Kaffee / Americano	2,80 €
Cappuccino ^{8, g}	3,10 €
Flat white,,	3,90 €
großer Cappuccino ^{8, g}	4,20 €
Milchkaffee ^{8, g}	3,70 €
Latte macchiato (Milchkaffee) ^{8, g}	3,70 €
Espresso mit gefiltertem Wasser	2,10 €
Espresso doppio mit gefiltertem Wasser	3,50 €
Espresso macchiato ^{8, g}	2,50 €
Espresso doppio macchiato ^{8, g}	3,70 €
auf Wunsch mit Sojamilch Organic, laktosefrei ^{8, g, f}	0,50 €

Alle unsere Kaffeespezialitäten werden mit Bio-Milch & Bio-Kaffee zubereitet

Dinkel-Mandel & Haferdrink ^{a, e} , Reis-Mandeldrink ^e	0,50-0,70 €
--	-------------

Heisse Schokolade Organic

cremige Schokolade ^{8, g}	3,60 €
italienische Schokolade ^{8, g}	3,90 €
italienische Schokolade mit Chili ^{8, g}	3,90 €
Ingwer-Schokolade mit Gewürzen ^{8, g}	3,90 €

Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Hausgemachter indischer Chai ^f mit Haferdrink	3,60 €
Schwarzer Tee, Assam	3,40 €
Grüner Tee aus Japan, Kabuse	3,60 €
Weißer Tee, Wild Rose von Rishi	3,60 €
Rooibosch Tee	3,60 €
Frischer Ingwer, Limmettensud und Honig	3,90 €
Frischer Minztee*	3,80 €
Kräutertee, lose	

** konventionell*

Wasser

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33 ml	2,70 €
	0,50 ml	3,50 €
Plose Quellwasser mit & ohne Kohlensäure	0,25 ml	2,90 €
	0,75 ml	5,50 €

Bio-Limonaden

Josefina Soda

frische Minze, Limette, Holundersirup
mit Soda aufgespritzt*

	0,40 ml	3,90 €
	0,50 ml	5,60 €
hausgemachte frische Ingwer-Limonade zuckerfrei	0,40 ml	3,90 €
hausgemachte frische Limetten-Limonade zuckerfrei	0,40 ml	3,90 €
Zitronen-Limonade*	0,40 ml	3,90 €

Heiße Winter-Vitamin-Drinks

Erhältlich von Oktober bis Ostern

Heißer Cranberry-Acerola-Saft

Cranberry / Acerola / Granatapfel / Gewürze

Heißer gewürzter Holundersaft

Holunder / Orangensaft / Acerolasaft / Gewürze

Heiße Josie

*Holunderblütensirup / Limettenextrakt / Minze**

Heißer Sanddorn

Sanddorn / Orangensaft / Granatapfel / Gewürze

je 3,90 €

* konventionell ¹ mit Farbstoff

Sommer Season

Erhältlich von Ostern bis Oktober

Eis-Schokolade ^{8, g}	0,4 ml	4,80 €
Eis-Cafe ^{8, g}	0,4 ml	4,80 €

auch Vegan erhältlich + 1 € Aufpreis

Iced Coffee

Erhältlich von Ostern bis Oktober

Frozen Latte macchiato	0,40 ml	4,80 €
Frozen Cappuccino doppio	0,40 ml	4,80 €
Frozen Chai	0,40 ml	4,80 €
Iced Americano	0,40 ml	4,80 €
Iced Coconut Latte	0,40 ml	5,80 €

auch Vegan erhältlich + 0,70 € Aufpreis

Frisch gepresste Säfte Bio

Orange Karotte Apfel Rote Beete Ingwer	0,30 ml	4,40 €
<i>ect. - je nach saisonalem Bio-Obst und Gemüse Angebot</i>	0,40 ml	5,90 €
Orange pur	0,30 ml	4,40 €
	0,40 ml	5,90 €

Bio-Säfte und Saftschorlen

Apfel Johannisbeere Maracuja Orange Rhabarber	0,25 ml	3,50 €
	0,50 ml	4,90 €
Saftschorlen	0,33 ml	3,20 €
	0,50 ml	4,20 €

** konventionell*

Bier – Organic

Lammsbräu Edel Hell ^a	0,50 ml	4,30 €
Lammsbräu Pils Lammsbräu ^a	0,33 ml	3,90 €
Pils Alkoholfrei ^a	0,33 ml	3,90 €
Franziskaner Weiße	0,50 ml	4,30 €

Aperitif – Organic

Prosecco Aperol ^{*1}	0,10 ml	4,20 €
Aperol-Spritz Prosecco, Aperol ^{*1} <i>mit Soda aufgespritzt</i>	0,25 ml	5,90 €
Veneto-Spritz Weißwein, Aperol ^{*1} <i>mit Soda aufgespritzt</i>	0,25 ml	5,90 €
Hugo Prosecco, Limette, Holundersirup, Minze [*] <i>mit Soda aufgespritzt</i>	0,25 ml	5,90 €

** konventionell ¹ mit Farbstoff*

Weine - Organic

Weisswein

Grüner Veltliner, Landwein	0,10 ml	3,20 €
Wimmer - Czerny, Österreich	0,20 ml	5,70 €
<i>Frisch, mild und süffig, ein ehrlicher Österreicher</i>		
<i>Traube: Grüner Veltliner ^{c, m}</i>		
Chardonnay dell'Emilia	0,10 ml	3,40 €
Corte d'Aibo, Italien	0,20 ml	6,50 €
<i>Frischer Duft von Blüten und Honig am Gaumen</i>		
<i>Marille & Südfrüchte, elegant und nachhaltig.</i>		
<i>Traube: Chardonnay ^{c, m}</i>		
Grauburgunder, trocken, Stutz	0,10 ml	3,50 €
Württemberg Deutschland	0,20 ml	6,50 €
<i>Erfrischend, fruchtig und süffig mit einem Hauch</i>		
<i>Mandel- und Muskataroma, sehr angenehm im Finale</i>		
<i>Traube: Grauburgunder ^{c, m}</i>		
Weißweinschorle	0,20 ml	3,90 €

Frizzante - Organic

Prosecco Valdo*	0,10 ml	4,20 €
	0,20 ml	7,90 €
Prosecco Valdo* <i>Piccolo</i>	0,75 ml	27,00 €
<i>Traube: Treviso</i>		

* konventionell ¹ mit Farbstoff

Kuchen

köstliche hausgemachte Bio-Kuchen *siehe Vitrine*
zucker- / fructosefrei gesüßt / glutenfrei

3,90 €

unter anderem:

von unserer Konditormeisterin

Confiserie mit Schichtschokoladen und feine Kompositionen

unter Verwendung von Bio-Milch, Bio-Eiern, Reissüße anstatt Zucker

Bio-Maronen- und Reismehl, anstatt Weizenmehl.

Zusatzstoffkennzeichnung

2 = Konservierungsstoffe

8 = Milcheiweiß

a = glutenhaltiges Getreide

c = Eier und Eierzeugnisse

e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

g = Milch und Milcherzeugnisse

h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

k = Senf und Senferzeugnisse

l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

m = Schwefeldioxid und Sulphite

n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zertifiziert durch ABCert AG,
Codenummer DE-ÖKO-006

Veranstaltungen und Catering

Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Josefina.

Für Ihren Geburtstag, Abschlussfeier oder einen anderen Anlass
können Sie das Josefina gerne mieten.

Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot, das Ihren Vorstellungen und
Ihrem Anlass entspricht. Bitte sprechen Sie uns an oder kontaktieren
Sie uns unter der Telefonnummer 0152 - 33 80 87 40.

Ihr Café Josefina