



Willkommen im Joyce!

Wir sind auf zeitgemäße, internationale, speziell europäische Fusionsküche mit „einem leichten Touch Asien“ spezialisiert.

Unsere Gerichte werden auf höchster Qualität mit Bedacht auf die jeweilige Saison und frischen, hausgemachten sowie regionalen Zutaten zubereitet. Wir legen großen Wert auf Details in jeder Hinsicht und freuen uns dir liebevoll zubereitete Speisen mit ausgezeichnetem Service anzurichten.

Bei Fragen jeglicher Art stehen wir dir gerne zur Seite.

Wer mit Freude und Spaß isst, dem schmeckt es besser.

Dein Joyce Team

Suppen

- Über die Nacht gekochte Rindsuppe** ^{ACL} €6.5
Frittaten | Gemüse
- Spargelsuppe** ^{AG} €8.5
Gebratene grüne Spargel
- Langsam gekochte Fischsuppe** ^D €8.3
à la Halászlé (Paprizierte Fischsuppe)
Kartoffel | Fisch Einlage
- Tagessuppe** €6.1
Bitte bei unserem Service erfragen

Vorspeisen

- Fisch Tartar (hausgebeizter Seesaibling)** ^{GDDLF} €15.9
Im Verjus mariniertes Vogelsalat | eingelegter Spargel
- Spargelsalat (VEGETARISCH)** ^G €12.9
Erdbeeren | Ziegenkäse | Pflücksalat
- Burrata (VEGETARISCH)** ^G €13.9
Bunte Kirschtomaten | Olivenöl | Aceto Balsamico | Rucola
- Rindercarpaccio** ^G €12.5
Rucola | Parmesan | Olivenöl | kurz gebratene grüne Spargeln
- Calamari Fritti** ^{AG} €14.7
Rucola | Kirschtomaten | Limetten-Honig Dip

Gestalte deinen eigenen Salat

Pflücksalat mit Balsamico Honig Marinade
& Kirschtomaten

€5.90

+ Topping zur Wahl

Kurz gebratenes
Rind



€5.90

Ziegenkäse[®]



€4.90

Hausgebeizter
Fisch Tartar[®]



€6.20

Avocado[®]



€3.90

2 Stk. Falafel



€3.80

Kräuter-
croûtons[®]



€1.20

Serrano
Schinken



€3.10

Panko
Hühnerfilet[®]



€5.30

Mini
Mozzarella[®]



€2.50

Parmesan[®]



€1.50

Gurken



€1.00

Hausgemachte
Tortilla Chips



€1.50

Paprika



€1.20

Sautierte
Pilze



€3.20

Riesengarnele[®]



€4.00

3 Stk. Datteln im
Speckmantel



€4.70

Hauptspeisen

- Beef Tartar Burger** (Bio-Brioche Bun von Joseph Brot) ^{AGM} €15.9
Chili Mayo | Röstzwiebel | Salat
Optional mit hausgemachten Pommes + €5
- Pulled Pork Burger** (Bio-Brioche Bun von Joseph Brot) ^{AGF} €14.9
Coleslaw
Optional mit hausgemachten Pommes + €5
- Maishendl Brust** (Wartezeit 15 min.) ^{GO} €18.2
Erdäpfelpüree | gebratene Spargeln-Gemüse
- Wiener Schnitzel vom Schwein | Kalb** ^{ACGN} €16.2|€24.9
mit hausgemachtem Erdäpfel-Blattsalat
- Gekochte Hüftspitze vom Wiener Rind** ^G €18.9
Rösti | Gemüse | Schnittlauch Sauce
- Hüftsteak** ^{GO} €27.9
Getrüffeltes Kartoffelpüree | 48 Std. gekochte Rinderjus
Optional mit gegrillter grüner Spargel + €5
- Spargelgrieß** ^{AG} (VEGETARISCH) €15.5
Gegrillter grüner Spargel | eingelegte Purple Haze | Bärlauch Öl
Optional mit Ziegenkäse +€4.9
- Spargel Risotto** ^G (VEGETARISCH) €16.9
Optional mit geblämmter Lachsforelle ^D +€6.2
mit Calamari Fritti ^{AB} +€6.2
mit kurz gebratenem Rind +€5.9
- Karotten Trio** (VEGAN) €14.9
Ochsenherz Karotten Ragout | Creme aus weißen Karotten |
eingelegte Purple Haze Karotten
Optional mit Ziegenkäse ^G (VEGETARISCH) +€4.9
- König Spargel** ^{CG} (VEGETARISCH) €21.9
Erdäpfelpüree | Spinat | Ei Tartar | Sprossen
- Tagesfisch** (aus österreichischen Gewässern) ^{GD} €25.9
Erbsencreme | Poschierte weiße Spargel | Serrano Chips |
eingelegte Rhabarber | Spargel Schaum

Desserts

- Joyce`s Schoko Brownie** (warm serviert) ^{GG} €7.9
Mandeln | Kokos-Eis
- Palatschinken** ^{ACG} €4.1 | €6.5
Hausgemachte Marillenmarmelade
- Hausgemachter Topfenstrudel** ^{ACG} €6.9
Optional mit hausgemachter Vanillesauce + €3
- Karamell Panna Cotta** ^{ACG} €6.9
Frische Erdbeeren | Minze | Mangocreme
- Sgroppino** (ital. gemischter Sorbet-Drink)
- mit Vodka* [©] €9
 - mit Prosecco* [©] €7.8
 - mit naturtrübem Apfelsaft* (alkoholfrei) €6.8
- Zartbitter-Schoko-Mousse** ^{CG} (Beste Belgische Schokolade) €7.4
Mangocreme | marinierte Erdbeeren | karamellisierte weiße Schokolade
- Dessertplatte für 2 Personen** ^{ACG} €19.9

Drinks

Hausgemacht

	<u>0.5L</u>
Lemongrass Ingwer Limo	€4.80
Maracuja Zitrone Limo	€4.80
Holunder Minze Limo	€4.80
Marille Maracuja Eistee	€4.80
Zitrone Minze Eistee	€4.80

Alkoholfrei

Gasteiner Wasser still / prickelnd	0.33L 0.75L	€3.60 €5.80
Coca-Cola Classic / Zero	0,33L	€4.20
Soda	0.25L 0.50L	€2.60 €3.60
*Soda Zitrone / Himbeere	0.25L 0.50L	€2.90 €4.90
Apfelsaft naturtrüb	0.25L	€3.90
Apfelsaft gespritzt	0.25L 0.50L	€3.40 €5.00
Marillensaft	0.20L	€4.20
Bio Johannisbeersaft	0.20L	€4.20
Mangosaft	0.20L	€4.20
Bio Rhabarber gespritzt	0.33L	€5.00
Kinley Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Rose		€3.80

*Jugendgetränk

Bier^A

Vom Fass	<u>0.2L</u>	<u>0.3L</u>	<u>0.5L</u>
Stiegl Helles	€3.10	€4.20	€5.10
Stiegl Bio Zwickl	€3.40	€4.40	€5.50
Aus der Flasche			<u>0.5L</u>
Zitronen Radler			€4.90
Stiegl Weiss			€4.90
Stiegl Freibier			€4.80

Aperitiv / Spritzer[©]

	<u>0.25L</u>
Weiss gespritzt	€4.10
Joyce Spritz	€6.80
Aperol Spritz	€6.80
Campari Spritz	€6.80
Lillet Spritz	€6.10
Hugo	€6.50
Campari Soda	€5.10
Campari Orange	€5.90
Prosecco Briosio vino spumante	0.1L €5.20
Rosé Sparkling Dürnberg	0.1L €5.50

Offene Weine®

<u>Weiß</u>	<u>0.75L</u>	<u>1 8</u>
Grüner Veltliner Hochstrass DAC 2022 Hofbauer Schmidt	€30.00	€5.20
Wiener Gemischter Satz DAC bio 2022 Wieninger	€32.00	€5.40
Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC 2022 Pfeifer	€30.00	€5.20
Riesling Federspiel 2022 Domäne Wachau	€30.00	€5.20
Chardonnay bio 2022 Christ	€32.00	€5.40
Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Südsteiermark DAC bio 2022 Tement	€39.00	€6.60
<u>Rot</u>	<u>0.75L</u>	<u>1 8</u>
Zweigelt Heideboden 2020 Mattias Gsellmann	€32.50	€5.50
Blaufränkisch 2020 Paul Kerschbaum	€31.50	€5.30
Cuvee Small Hill Red 2020 Hillinger	€33.00	€5.60

Flaschen Wein®

<u>Weiß</u>	<u>0.75L</u>
Roter Veltliner Symphoniker 2021 Setzer	€30.00
Riesling Alte Reben Sieverung 2021 Kroiss	€37.00
Grüner Veltliner Kammern Kamptal DAC bio 2021 Hirsch	€43.00
<u>Rot</u>	<u>0.75L</u>
Rubin Carnuntum 2021 Grassl	€32.00
Pinot Noir vom Schloss bio 2018 Graf	€39.00
Redmont 2019 Markowitsch	€49.00
Haideboden 2018 Umathum	€51.00

Sparkling / Champagner®

	<u>0.75L</u>
Prosecco Briosio vino spumante	€35.50
Rosé Sparkling Dürnberg	€38.00
Schlumberger Grüner Veltliner	€45.00
Schlumberger Rosé	€45.00
Moet & Chandon Imperial	0.2L €35.00
Moet & Chandon Rosé	0.2L €39.00

Tee Specials



MOUNT DARJEELING	€4.80
<i>Ist ein exklusiver Darjeeling, der nur in ganz besonderen Höhenanlagen wächst – für einen unerreichten Geschmack.</i>	
HEY EARL GREY (Klassisch Überraschend Selected)	€4.80
<i>Ist mit seiner ungewöhnlich frischen Note von Bergamotte ein selbstbewusster schwarzer Tee für Kenner</i>	
SENGHA MORNING BLOSSOM	€4.80
<i>Ist ein aromatisierter, milder grüner Tee, der mit einer feinen Fruchtnote und Ringelblumenblüten- und Rosenblütenblättern erfrischt.</i>	
GREEN TEA GREETINGS	€4.80
<i>Ist ein fein-herber grüner Blatt-Tee aus China, dem Mutterland des Tees, mit honig-gelber Aufgussfarbe.</i>	
WILD BERRY WONDER	€4.80
<i>Ist eine Früchteteemischung aus fruchtig-süßen Beeren, frisch verfeinert mit Beerenaroma - ein Genuss für den ganzen Tag.</i>	
VITALIZING HERBS	€4.80
<i>Ist ein Kräutertee mit Honigbusch, Pfefferminze, Zimt, Süßholz, Zitronengras und Ringelblumenblüten.</i>	
ROOIBOS SAFARI	€4.80
<i>Ist ein angenehm sanfter Rotbuschtee von den Hängen der Zederberge in Südafrika.</i>	
QUEEN CAMOMILE	€4.80
<i>Ist ein wohlschmeckender Kamillentee ausschließlich aus Pflanzen, die unsere höchsten Ansprüche erfüllen</i>	
INGWER-MINZE TEE (hausgemacht)	€4.80
<i>Ein Wundermittel bei Erkältungen, wohltuend, aromatisch, würzig</i>	
YUZU HONIG TEE (hausgemacht)	€4.80
<i>Yuzu säuerlich wie eine Zitrone und süß wie eine Mandarine, hoher Vitamin C Gehalt, beruhigend</i>	

Kaffee



Espresso klein	€2.90
Espresso Macchiato [®]	€3.10
Espresso groß	€4.40
Espresso Macchiato groß [®]	€4.60
Melange / Cappuccino [®]	€3.90
Verlängerter	€3.70
Caffè Latte [®]	€4.90

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich.
Für Milchalternativen bitte an unser Servicepersonal wenden.

Heiße Schokolade[®]

Heiße Schokolade	€4.60
mit Rum	+ €1.50

Allergene

- Ⓐ = glutenhaltiges Getreide
- Ⓑ = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Ⓒ = Eier und Eierzeugnisse
- Ⓓ = Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- Ⓔ = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Ⓕ = Soja (Bohnen und Erzeugnisse)
- Ⓖ = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Ⓕ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- Ⓕ = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Ⓜ = Senf und Senferzeugnisse
- Ⓝ = Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse
- Ⓞ = Schwefeldioxid und Erzeugnisse (Sulfite)
- Ⓟ = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Ⓡ = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.)



Guten Appetit!

Für alle Neuigkeiten und Informationen kannst du uns auch online finden!
Oder schau uns Live beim Kochen auf Twitch zu!



[Joyce Restaurant](#)



[joyce.restaurant](#)

 TikTok

[joyce.restaurant](#)


twitch



[twitch.tv/chef_jan](#)

[www.restaurant-joyce.at](#)