

Jose
fa



Dürfen wir vorstellen:

Josefa ist unsere leidenschaftliche Gastgeberin, tief in München verwurzelt und weltoffen. Sie schafft einen Ort, an dem Menschen aus aller Welt zusammenkommen, wo die Grenzen zwischen Bar und Hotellobby verschwimmen. Ihr Herz hängt an regionalen Produkten und Spezialitäten, die sowohl vom bayerischen als auch italienischen Handwerk inspiriert sind.

Josefa ist am glücklichsten, wenn ihre Gäste den ganzen Tag bei ihr sind. Deshalb kümmert sie sich mit ihren eigenen Kaffeeröstungen um den perfekten Start in den Tag und verwöhnt mittags mit ihren Sandwich-Spezialitäten. Nachmittags und abends lebt sie ihre Leidenschaft für Wein und gutes bayerisches Bier und mixt auch gerne ihre eigenen, besonderen Cocktails.

May we introduce:

Josefa is more than just a hostess – she is the heart and soul of her space. Deeply rooted in Munich yet open to the world, she creates a place where people from all walks of life come together. Here, the lines between bar and hotel lobby blur, blending a sense of home with the spirit of discovery. Her heart beats for regional products and specialties, inspired by the craftsmanship of both Bavaria and Italy.

Josefa is happiest when her guests spend the whole day with her. She starts their morning with her own coffee roasts, delights them at lunchtime with her signature sandwiches, and in the afternoon and evening, she brings her passion for fine wine and Bavarian beer to life. Her creativity shines through in the unique and special cocktails she crafts with love. A place to linger, savor, and feel at home – just the way Josefa loves it.



Für unsere Spirituosenauswahl,
frag uns gerne nach der Extra-Karte

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen wende dich bitte an unser Team.
Weine können Sulfite enthalten.
Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in €.

*For our selection of spirits,
feel free to ask for our extra menu*

*If you have any questions regarding additives or allergens please contact our team for additional information.
Wines may contain sulfites. All prices including tax in €.*

Wasser, Softs & Schorlen

Wasser, Softs & Schorlen

water, softdrinks & spritzer

Platzl Tafelwasser still, sprudelig - <i>still, sparkling</i>	0,70 l	4,90
Wolfra Natursäfte & Nektar Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Grapefruit <i>apple, orange, rhubarb, cranberry, passionfruit, grapefruit</i>	0,20 l	3,80
Wolfra Saft- & Nektarschorle <i>spritzer</i>	0,40 l	4,80
Softdrinks Aqua Monaco Black Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Coca Cola Zero, Bluna	0,20 l	4,50
Holunderblütenwunder Limonade Holunder-Ingwer - <i>elderflower-ginger</i>	0,40 l	6,50

Frisch in den Tag bis 12 Uhr
start your day right until 12pm

Frisch gepresste Säfte Orange - <i>orange</i> Apfel-Orange-Karotte-Ingwer - <i>apple, orange, carrot, ginger</i>	0,40 l	7,90
--	--------	------

Kaffee, Schokolade, Tee & Co

Kaffee – Josefas Blend

coffee time

Espresso / Doppelter Espresso	2,90	4,20
Espresso Macchiato		3,20
Café Americano		4,20
Latte Macchiato		4,90
Cappuccino		3,90



Mit zwei nur für uns kreierten Röstungen,
Josefa Power Blend (50 % Robusta / 50 % Arabica)
und **Josefa Tender Blend** (100 % Arabica), verbinden
sich Dallmayr und Josefa in ihren Werten und dem,
was sie am meisten lieben: Leidenschaft für Kaffee
und Münchner Lebensart.

Schokolade & Co *hot chocolate & co*

Azucó Fairtrade Schokolade	5,50
Cacao con leche 27 % Kakao	
Cacao intenso 42 % Kakao	
Extra Sahne – <i>extra whipped cream</i>	+ 1,00
Extra Baileys	+ 3,00
Chai Latte	5,90
Tiger Spice Chai, geschäumte Milch	
<i>Tiger Spice Chai, foamed milk</i>	
Pistazien Latte	7,90
Latte Macchiato mit Fellers Pistazienlikör	
<i>latte macchiato with pistachio liqueur</i>	

Kaffee, Schokolade, Tee & Co

Teezeit

tea time

Bioteaque -

Chiemgauer Tee Manufaktur

Haferl Tee - cup of tea

6,50

Schwarza Louis

English Breakfast



Schwarza Beni

Earl Grey



Frische Resi

Grüntee, Ingwer, Limone

Green tea, ginger, lime



Gschammige Camilla

Kamille

Chamomile flower



Gfeida Maxi

Kräutertee,

Erdbeer, Minze

Herbal tea,

strawberry, mint

Scheene Leni

Früchtetea,

Waldfrucht, Himbeer

Fruit tea, wild berry,

raspberry

Frischer Minztee

mit Ingwer & Zitrone

Fresh mintleaf tea with ginger & lemon

4,50

Aperitif

Josefas Signatures *aperitif*



spatzl

Unsere Antwort auf den Aperol Spritz 9,50
Bavarian Moonshine Orangen-Chili-Likör,
Limette, Chocolate Bitters, Sekt
*Bavarian Moonshine orange chili liqueur,
lime, chocolate bitters, sparkling wine*



Love Affair 12,50
Anna Famosa Aperitif, White Peach, Sekt
*Anna Famosa aperitif, white peach,
sparkling wine*

gspusi 9,50
Bavarian Moonshine Pfirsichlikör,
Mandelsirup, Peach Bitters, Sekt
*Bavarian Moonshine peachliqueur, almond
syrup, peach bitters, sparkling wine*

Lausbua 7,50
Ayinger Lager Hell, Bavarian Moonshine
Orangen-Chili Likör, Zitrone
*Ayinger lager, Bavarian Moonshine orange
chili liqueur, lemon*

spatzl sour 14,50
Bavarian Moonshine Orangen-Chili-Likör,
Zitrone, Zuckersirup
*Bavarian Moonshine orange chili liqueur,
lemon, simple syrup*

Barfood & Kuchen

aus Josefás Vitrine

Josefas snackification

Josefas Sandwich	8,90
Münchner Schwarzbrot, Krautsalat, Bergkäse, Tafelspitz vom Rind <i>Josefas sandwich</i> <i>munich bread, coleslaw,</i> <i>mountain cheese, roastbeef</i>	
Croissant	3,60
Brezn	2,20
<i>pretzels</i>	
Josefas Kuchen der Saison	4,60
Josefas Kuchen findest du in der Vitrine <i>Josefas seasonal cakes</i> <i>please ask us for our daily changing</i> <i>variation of cakes</i>	



Wirf gerne einen Blick auf die
Tagesangebote in Josefás Vitrine.

*Take a look at the daily specials in
Josefa's display case.*

Champagner, Bier & Wein

Champagner

& other bubbles

Champagne Blanc de Blancs	0,10 l	21,00
Pascal Doquet, Vertus-Cote de Blancs	0,75 l	139,00
Champagne Rosé	0,10 l	23,00
Ruinart, Reims	0,75 l	159,00
Champagne Brut	0,75 l	139,00
Ruinart, Reims		
Chardonnay Sekt Brut Nature	0,10 l	11,00
Weingut Knewitz, Appenheim	0,75 l	75,00

PetNat – *Pétillant Naturel*

Oh when the Saints	0,10 l	11,00
Weingut Heinrich, Burgenland	0,75 l	75,00

Alkoholfrei *Bubbles without troubles*

Sparkling Tea BLÅ	0,10 l	11,00
Copenhagen Company	0,75 l	75,00

Ayinger Bier

beer

Lager Hell vom Fass	0,33 l	4,50
Bräuweisse	0,33 l	4,50
Bairisch Pils	0,33 l	4,50
Celebrator »Doppelbock«	0,33 l	4,90
Gewinner World Beer Awards, 6,7 % <i>winner world beer awards, 6,7 %</i>		
Hopfenthaler	0,50 l	5,30
Alkoholfreies Helles <i>non alcoholic beer</i>		
Schneider Weisse	0,50 l	4,90
Alkoholfreies Weißbier <i>non alcoholic wheatbeer</i>		

Champagner, Bier & Wein

Weißwein

white wine

Offen – by the glass

Riesling Gutswein	0,10 l	5,50
Max Müller, Franken	0,20 l	9,00
Weißer Burgunder	0,10 l	7,50
Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe	0,20 l	13,00
Josefas Liebling Cuveé	0,10 l	5,00
Karl Pfaffmann, Pfalz	0,20 l	7,00
Sauvignon Blanc Kaitui	0,10 l	7,50
Markus Schneider, Pfalz	0,20 l	13,00
Grüner Veltliner Purus	0,10 l	9,00
Weszeli, Kamptal DAC	0,20 l	15,00

Riesling

Riesling Gutswein	0,75 l	35,00
Max Müller, Franken		
Unplugged 2022	0,75 l	42,00
Tesch, Nahe		
Riesling 2022	0,75 l	55,00
Dr Bürklin-Wolf, Pfalz		

Grüner Veltliner

Purus	0,75 l	55,00
Weszeli, Kamptal DAC		
Horizont	0,75 l	59,00
Herbert Zillinger, Weinviertel		
Der Ott	0,75 l	95,00
Bernhard Ott, Niederösterreich		

Gelber Muskateller

Gelber Muskateller	0,75 l	38,00
Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel		

Champagner, Bier & Wein

Sauvignon Blanc

Kaitui 1,50 l 90,00
Markus Schneider, Pfalz

Chardonnay

Chardonnay 2023 0,75 l 55,00
Alois Lageder, Südtirol D.O.C.

The Butcher Chardonnay 0,75 l 38,00
Schwarz, Burgenland

Twin Oaks 0,75 l 59,00
Robert Mondavi, California

Weißburgunder

Weißer Burgunder 0,75 l 45,00
Gut Hermannsberg,
Niederhausen-Nahe

Retzstadter Langenberg 0,75 l 80,00
Rudolf May, Franken

Scheurebe

Scheurebe 0,75 l 35,00
Max Müller, Franken

Weiße Cuvées

Josefas Liebling 0,75 l 33,00
Grauburgunder & Chardonnay 1,50 l 65,00
Karl Pfaffmann, Walsheim 3,00 l 130,00

1. Streich by Max & Moritz 0,75 l 39,00
Müller-Thurgau, Huxelrebe,
Sauvignon Blanc, Riesling
Johanninger, Biebelsheim

Popcorn 0,75 l 49,00
Grüner Veltliner, Weißburgunder,
Welschriesling, Traminer
Herbert Zillinger, Niederösterreich

Figure Libre Freestyle Blanc 0,75 l 47,00
Grenache Blanc, Marsanne,
Roussanne, Viura
Domaine Gayda, Languedoc IGP

Champagner, Bier & Wein

Roséwein

rosé wine

Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé	0,20 l	14,00
	0,75 l	52,00
Karl Pfaffmann, Pfalz	1,50 l	94,00
AIX Rosé Coteaux d'Aix-en	0,20 l	14,00
Maison Saint Aix, Provence	1,50 l	99,00
Spring Break	0,75 l	49,00
Herbert Zillinger, Niederösterreich		

Rotwein

red wine

Offen – by the glass

Black Print , Merlot, Cabernet Dorsa,	0,10 l	8,00
Blaufränkisch, Syrah	0,20 l	14,00
Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	55,00
Sangiovese “Fiori Rossi”	0,10 l	8,00
Azienda Agricola Poliziano,	0,20 l	14,00
Montepulciano	0,75 l	55,00

Spätburgunder

Retzstadter Langenberg	0,75 l	65,00
Rudolf May, Franken		

Merlot

Alto Adige DOC 2020	0,75 l	55,00
Weingut Tenuta Alois Lageder, Südtirol D.O.C.		

Blaufränkisch

Kalkstein 2023	0,75 l	48,00
Weingut Claus Preisinger, Burgenland		

Cocktails

Cocktails – vorher *pre dinner*

Negroni	14,50
Campari, Wermut, Gin <i>campari, vermouth, gin</i>	
Manhattan	14,00
Whiskey, Wermut, Angostura <i>whiskey, vermouth, angostura</i>	
Dry Martini	15,00
Wodka/Gin, Wermut, Oliven <i>vodka/gin, vermouth, olive</i>	
Margarita	14,00
Tequila, Orangenlikör, Limette <i>tequila, orange liqueur, lime</i>	
Whiskey Sour	14,00
Whiskey, Zitrone, Zuckersirup <i>whiskey, lemon, sugar syrup</i>	

✿ Probiere auch unseren spatzl sour
Also try our spatzl sour

Cocktails – nachher *after dinner*

Espresso Martini	14,00
Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup <i>espresso, coffee liqueur, sugar syrup</i>	
Old Fashioned	14,50
Whiskey, Zucker, Angostura-Bitter <i>whiskey, sugar, angostura bitters</i>	
Josefas Clover Club	14,00
Gin, Erdbeere, Zitrone <i>gin, strawberry, lemon</i>	
Horse's Neck	14,50
Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale <i>bourbon whiskey, angostura, ginger ale</i>	



Für unsere Spirituosenauswahl,
frag uns gerne nach der Extra-Karte
*For our selection of spirits,
feel free to ask for our extra menu*

Cocktails

Cocktails – Klassiker *all timer*

Cosmopolitan	14,00
Wodka, Orangenlikör, Cranberry, Limette <i>vodka, orange liqueur, cranberry, lime</i>	
Paloma	14,00
Tequila, rosa Grapefruit, Limette <i>tequila, pink grapefruit, lime</i>	
Gin Tonic	14,50
Frage nach unserem Gin-Sortiment <i>please ask for our gin selection</i>	
Munich Mule	13,50
Gin, Ginger Beer, Limette <i>gin, ginger beer, lime</i>	
Mai Tai	15,00
Rum, Orangenlikör, Mandeln, Rohrzucker, Limette <i>rum, orange liqueur, almond, cane sugar, lime</i>	
White Russian	14,50
Wodka, Kaffeelikör, Sahne (optional) <i>vodka, coffee liqueur, cream (optional)</i>	
Campari Milano	9,50
Campari, Cranberry, Sekt <i>campari, cranberry, sparkling wine</i>	

Alkoholfrei *non alcoholic*

Espresso Tonic	9,50
Tonic water, Espresso 100 % Arabica <i>tonic water, espresso 100 % arabica</i>	
Die Pampelmuse	6,50
Grapefruit, Honig, Limette <i>grapefruit, honey, lime</i>	
Der Süße	7,50
Cranberry, Erdbeer, Vanille, Bitter Lemon <i>cranberry, strawberry, vanilla, bitter lemon</i>	
Bittersüßer Spritzer	9,50
Crodino, Schweppes White Peach, Limette <i>crodino, schweppes white peach, lime</i>	
Die Scharfe	8,50
Apfel, Ingwer, Ginger Beer <i>apple, ginger, ginger beer</i>	