



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Hanfsamen Knäckebrot & Hummus
Maronisuppe & luftige Buttermilch
Churros & Rauchpaprika
Salatherz & Orangen- Bulgur
14,- €

Brotauswahl von der
Bäckerei Vogl & hausgemachtes Blunznbrot mit
Bio- Butter aus Regen

Aal

Geräucherter Donau-Aal mit „Winterspargel“,
Waldkirchner Haselnüssen, Entenlebercreme & Ingwer-Birnenmolke
VSP 19,-

Zander

Sanft pochierter Wildfang Zander mit Salzmandarine,
Karottenvielfalt, Stängelbohnen & Safran
ZWG 24,-

Lamm

Geschmorte Sternrose vom Poltinger Lamm
mit Ofensellerie, Mais-Falafel, Macadamia & Fichtenspitzen
ZWG 26,-

Reh

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule vom Nationalpark Reh
mit gerollten Wacholderkraut, Kerbelwurzel & Rote Rüben-Wildfond
HG 45,-

Jura Käse

Fein gehobelter „Tête de Moine“ mit eingekochtem Radicchio,
gebackener Kardamom- Milch & Schwarznessel

Praline

Weißer Schokolade und Nussnougat mit eingelegten
schwarzen Johannisbeeren, Kokos & „Kir Royal“- Softeis

Finale

JOHANNNS Banane

6 Gänge	145,- €
5 Gänge	125,- €
4 Gänge	105,- €

Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 80,- € | 50,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 70,- € | 40,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 60,- € | 30,- €



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“
Das ist der Leitsatz und unser aller Bestreben. Wir stehen für eine unverwechselbare und moderne Bayerwaldküche am Puls der Zeit. Alle verwendeten Lebensmittel und Produkte sind von höchster Qualität und größtenteils von Produzenten aus unserer Region. Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Aal

Geräucherter Donau-Aal mit „Winterspargel“,
Waldkirchner Haselnüssen, Entenlebercreme & Ingwer-Birnenmolke
19,- €

Ripperl

Geschmortes Kalbs- Ripperl mit eingelegtem Butternusskürbis,
gebrannten Kürbiskernen, jungem Feldsalat & Kürbisfond
19,- €

Frühlingsalat

Bunt gemischte Salate mit Zitronen-Quinoa,
getrockneten Maulbeeren & Ziegen Frischkäse
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit eingelegter Topinambur,
luftiger Buttermilch, Oliven- Humus & Röstbrot
klein 16,- € / groß 21,- €

Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake mit sauer eingelegten
„Abate Fetel“ Birne, O´Bazda & Laugenknusper
11,- €

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Wurzelgemüse,
Kräuter- Fritatten & Grießnockerl
11,- €

Aubergine

Teigtascherl gefüllt mit geschmorter Aubergine, geräucherten Mandeln,
Roter Spitzpaprika & „24 Monate“ gereiften Parmesan
VSP 21€ | HG 28€



JOHANNNS

Vegi

Gegrillte Mais- Getreideschnitte mit „Jerusalem Artischocke“,
marinierten Goldrüben, Macadamia & Sauerdattel
28,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit wilden Blumenkohl,
Topfen-Povese, Erdnuss-Liebstockpesto & Sauerkrautmolke
34,- €

Stör

Sanft gegarter Stör aus Breitenberg mit Getreideschnitte,
Puntarelle- Artischocken Ragout, Avocado & cremiger „Buddhas Hand“ Zitrone
45,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
24,- €

Duroc

Geschmorte Backerl vom „Duroc“ Edelschwein mit Cipollin Zwiebel,
Kochsalat, Brandteig Krusteln & Kümmel-Karamelljus
32,- €

Leber

Rosa gebratene Kalbsleber mit Trüffel-Kartoffel, jungen Rüben,
knusprigen Grünkohl & Speck-Schalotten Soße
36,- €



„Johanns Steak“ -Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
49,- €

Wagyu Flanksteak Stockyard „Label Red F1“
49,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Sellerie- Tortilla, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANNS
DESSERT

Rharbarber

Topfenockerl mit Mohn-Butterbrösel,
eingelegten Rhabarber, Eistee & Limetten-Waldmeister Eis
(15 min Zubereitungszeit) 19,-

2020 Riesling Auslese I Villa Huesgen I Mosel 0,1 I 12,50€

JOHANNS Nussecke

Kürbiskern „Nussecke“ mit Amarula-Topfen,
Kernöl-Vanilleschaum & Mirabellen Sorbet 19,-

Tawny Port 20 Years Quinta Do Bom Retiro I 5cl 9,50€

Quitte

Joghurt- Honigcreme mit eingelegter Quitte, Muskatellertrauben
Birnschaum, Hafergranola & geeistes Bircher Müsli 19,-

2003 Wehlner Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel I JJPrüm I Mosel 0,1 I 43,-

Praline

Weißer Schokolade und Nussnougat mit eingelegten
schwarzen Johannisbeeren, Kokos & „Kir Royal“- Softeis 19,-

2017 Riesling Spätlese I Weingut Fürst I Franken 0,1 I 13,-

Jura Käse

Fein gehobelter „Tête de Moine“ mit eingekochtem Radicchio,
gebackener Kardamom- Milch & Schwarznessel 19,-

2006 Riesling „Domdechanev“ I Weingut Künstler I Rheingau 0,1 I 9,50€