



Evolution

Auftakt

Steckerlfisch mit Essiggurkerl
Gelbe Paprikasuppe mit Sauerrahm
„Käsebreze“ mit Schnittlauch
Bierrettich mit Röstzwiebel-O ' bazda
19,- €

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

Garnele

In Rapsöl pochierte Garnelen aus Erding mit Tonic-Melone,
Aquachile, eingelegten Tomberrys & Leinsamen
26,-

Forelle

Sanft gegarte Goldforelle aus Breitenberg mit
Zitrus-Quinoa, Fenchel-Safran Fond, Berberitzen & Salzricotta
28,-

Wachtel

Gebratene Brust von der Wachtel mit Eierschwammerlgulasch,
Liebstöckel-Erdäpfelkaa 's, Spitzpaprika, Marille & Kapuziner
28,-

Wild

Rosa gegrillter Rücken vom Bayerwald Reh mit geschmorter
„Wild Lasagne“, Essig-Kirschen, wilder Brokkoli & Kardamom Jogurt
36,-

Käse²

Manchego 2 Monate und 12 Monate gereift mit Tomaten- Chilli
Marmelade, Tropfen Pfefferoni & Oliven Ciabatta
19,-

Erdbeere

Weißer Basilikum Schokolade mit marinierten „Mara de Bois“
Erdbeeren, „Ed von Schleck“ Rahmeis & Mandel-Knäckebrot
19,-

Finale

„Kaffee & Kuchen“

6 Gänge	169- €
5 Gänge	149- €
4 Gänge	129- €

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



Vorspeisen

„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 großteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNS.

Garnele

In Rapsöl pochierte Garnelen aus Erding mit Tonic-Melone,
Aquachile, eingelegten Tomberrys & Leinsamen
26,-

Burrata

Marinierte „San-Marzano“ Tomate mit Büffelmilch Burrata,
Basilikum Pesto, Jalapeño Guacamole, Grüner Melone & Grissini Bruch
26,-

Sommersalat

Bunte Blattsalate mit Minz- Bulgur, marinierter Wassermelone,
Erdnussknusper & geriebenem Ziegenkäse
18,-

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit Zucchini- Paprika Gemüse,
gegrillter Auberginen Creme, Kefirschaum, & Röstbrot
klein (60gr) 18,- I groß (100gr) 24,-

Paprika

Schaumsuppe von der gelben Spitzpaprika
mit Zitrus- Erdäpfelkaa 's, Olive & knusprigem Ciabatta
13,-

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Steinpilznudel,
Fleischstrudel, Wurzelgemüse & Grießnockerl
13,-

Nudelgang

Pfifferlings-Teigtaschen mit frischen Sommertrüffel,
eingekochter Abate Fetel-Birne, Griechischer Jogurt & Salzmandeln
VSP 28,- I HG 34,-



JOHANNNS

HAUPTGANG

Zucchiniblüte

Gefüllte Zucchiniblüten mit Ratatouille-Cus Cus,
Baba- Ganoush, Sommerrettich & Limettenblätter Beurre Blanc
32,-

Saibling

Auf der Haut gebratener „Happyfisch“ Saibling mit
Tomaten Vielfalt, Ricotta- Minz Ravioli,
Avocado & weißer Tomatenmolke
39,-

Reinanke

In Gewürzbutter gegarte Reinanke mit gedämpften Chicorée,
gelber Karottencreme, gerösteten Knoblauch & Dattel- Falafel
45,-

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
28,-

Kalb

Rosa gebratener Rücken & geschmortes Backerl vom Premium Kalb
mit gerollter Paprika, wilden Broccoli, Sellerie-Misopürree & Salzzitronen-Kapern Jus
45,-

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit Eierschwammerl Gulasch,
jungen Zucchini, eingelegten Mispeln & Schnittlauch- Milchbrot
39,-

-Johanns Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Bison
59,-

Wagyu Flanksteak F1 vom „DOX Hof“ aus Teisnach
59,-

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
gebackene Trüffel- Bergkäse Rösti, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



Dessert

Mehlspeise

Gefüllte Topfen- Grießknödel mit Cantuccini Brösel,
eingekochten Zuckeraprikosen, Marillen- Eistee & Pistazien Eis
(15 min Zubereitungszeit) - 19,-

2007 „Graacher Himmelreich“ Riesling Auslese I JJPrüm 0,1 - 21,-
2003 „Wehlener Sonnenuhr“ Auslese Goldkapsel JJPrüm 0,1 – 43,-

Erdbeere

Weißer Basilikum Schokolade mit marinierten „Mara de Bois“
Erdbeeren, „Ed von Schleck“ Rahmeis & Mandel- Knäckebrot 19,-

2024 Brachetto ' d Acqui I Braida I Piemont 0,1 - 8,50,-

Kokos & Blattvanille

Kokosmilch Panna Cotta mit Guave, luftiger Pandanblätter- Schokolade,
Kokos- Limettensorbet & „Bounty“ Baiser - 19,-

2017 Riesling Spätlese „Bürgstädter Berg“ vom Weingut Fürst I Bürgstadt I Franken 14,-

oder

Ananas Rum mit Ginger Ale I 13,50,-

Don 't call it Snickers

Toblerone Schokoladenwürfel mit Erdnussbutter,
Salzkaramell, luftiger Tahiti- Vanille, Popcorn & Schokoladen Softeis - 19,-

Ramos Pinto 10Years Tawny Port 5cl - 10,50,-

oder

2000 Ramos Pinto Vintage Port 5cl – 26,-

Kaffee & Kuchen -Kleiner süßer Abschluss-

Kaffeesahneschnitte
Kaffee Marshmallow
Cornetto mit Kaffeebuttercreme
Weiße Schokolade mit gerösteter Espressobohne
12,-