



JOHANNS

Evolution

Auftakt

Gebackener Hefeteig & gegrillte Aubergine
Knusprige Karotte & Raz el Hanout
Kohlrabitascherl & Hüttenkäse
Spargelsuppe & Sauerrahm
19,- €

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

Reinanke & Spitzpaprika
Gebeizte Reinanke mit Spitzpaprika-Ingwersaft,
süßen Pfefferoni, Bärlauch Kapern & Raps Knäckebrot

Stör & Liliengewächse
Sanft gegarter Bayerwald Stör mit Röstzwiebelcreme, Lauchherzen,
Holunderblüten-Zwiebeln, schwarzer Limette & Zwiebelhaut
ZWG 34,- | HG 49,-

Spanferkel & Pökelsalz
Gesurte Backerl vom Spanferkel mit Petersilien-Spinat, Saubohnen,
eingelegten Morcheln, gerösteter Buchweizen & Pilzmolke
ZWG 29,-

Lamm & Bleichspargel
Geschmortes und rosa gegrilltes vom Poltinger Lamm mit Vadouvan-Dotter,
Niederbayerischen Spargel, gebackener Bramata & Schlangenbohnen
ZWG 34,- | HG 49,-

Erdbeere & Tomate
In Tomatenwasser gedämpfte Weiße Erdbeeren mit 30 Tage
gereiften Salz-Ricotta, fermentierten Pfeffer & Erdbeerkernöl

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

Finale

„Kaffee & Kuchen“

6 Gänge	155,- €
5 Gänge	135,- €
4 Gänge	115,- €

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



„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.

Reinanke & Spitzpaprika

Gebeizte Reinanke mit Spitzpaprika-Ingwersaft,
süßen Pfefferoni, Bärlauch Kapern & Raps Knäckebrot
24,-

Ripperl

Lauwarme ausgelöste Kalbsripperl mit grünem Minzbulgur,
marinierten Spargel, Erbsen Guacamole & Berberitzen
26,-

Frühlingsalat

Bunte Frühlingsalate mit eingelegten Hollunderblüten-Linsen,
geriebenen Salz- Ricotta, Wasabi-Erdnüssen & Maulbeeren
18,-

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit süß-sauren Mairüben,
„Russisches Ei“, Pfefferoni, Kefirschaum & Röstbrot
klein (60gr) 18,- I groß (100gr) 24,-

Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Vadouvan-Dottercreme,
Zitrus-Hüttenkäse & Buttergetreide
13,-

Hochzeitssuppe

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

Pasta

Kleine Ricotta Tortellini mit gebratenem weißem Spargel, Zitronen-Labneh,
Mönchsbart, Salzmandeln & 24 Monate gereiften Parmesan
VSP 26,- I HG 32,-



Spargel klassisch

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger aus Hainersdorf
mit jungen Kartoffeln & „27 Grad“ Leindotteröl-Hollandaise
28,-

+Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Zitrus-Hüttenkäse & Bärlauchkapern- 11,-
+Rinderschinken "Pastrami Style" mit Pfefferoni-Mayonnaise & Laugenknusper- 11,-

Saibling

„Happyfisch“ Saibling aus Breitenberg mit gebackener Avocado, Artischocken-Tortellini,
Auberginencreme, jungen Radi & Limettenblätter Molke
39,-

Zander

In Brauner Butter gegarter Donau Zander mit Bärlauch- Rollgerste,
„Guggenberger- Grünspargel“, Stangenbohnen & Spargel- Misoschaum
42,-

Johanns-Schnitzel

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

Leber

Rosa gegrillte Kalbsleber mit gebackener Bramata, gepressten Lauchherzen,
Schlangenbohnen, eingekochten Waldheidelbeeren & Speck-Balsamicoße
39,-

Gockel

Sanft pochierte und gebratene Brust vom Bauernhendl mit gefüllter Spitzpaprika,
Zartweizen, wilden Brokkoli, Powidl & Brathendl-Rahmsoße
36,-

Black Angus

„12/75“ geschmorte Backerl vom Black Angus Rind mit Gewürzlack,
weißen Spargel“, Mairüben & gebackenen Röstzwiebel- Brandteig
42,-

-Johanns Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Bison
59,-

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

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Belgische Trüffel- Parmesan Pommes, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANNS
DESSERT

Topfen

Topfenockerl mit Butter-Krokantbrösel, Quitten- Heidelbeerragout,
Vanille Eistee & geeisten Bircher Müsli
(15 min Zubereitungszeit) - 19,-

2020 Chardonnay Beerenauslese / Weingut Kollwentz / Burgenland 0,1 - 14,-

Rharbarber

Himbeer Mascarpone mit eingelegtem Rharbarber,
Pistazieneis, Joghurtschaum & Esterhazy Knusper- 19,-

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

Kokos & Blattvanille

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

*2024 Rosenmuskateller „lieblich“ / Kellerei Kaltern / Südtirol 0,1 / 8,50,-
oder
Ananas Rum mit Ginger Ale / 13,50,-*

Mocca

Cremige Kaffee-Schokolade mit „Amarula“ -Karamell,
Tonkabohnen Softeis, Bananen-Gelee & knusprigen Kakao - 19,-

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

Kaffee & Kuchen -Kleiner süßer Abschluss-

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

*Ramos Pinto 10Years Tawny Port 5cl - 10,50,-
oder
2000 Ramos Pinto Vintage Port 5cl - 26,-*