



JOHANNS

Evolution

Auftakt

Gebackene Ente & Miso-Powidl
Pastinaken- weiße Zwiebelsuppe & Sauerrahm
Mais- Vaduvan Gelee & Hanfsamen
Cornetto & Zitrus-Erdäpfelkaa's
19,- €

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

Aal

Über Buchenholz geräucherter Donau-Aal mit Roten Rüben Kefir,
Kren, Senfkaviar & Winterportulak

Zander

Sanft gedämpfter Zander mit Fenchel-Artischocken Gemüse,
Erdäpfel Grammel & Safran Aioli
ZWG 27,-

Kalb

Geschmortes Schulterblatt vom Bayerwald Kalb mit Topinambur,
Schwarzkohl, Birnenessig & weißer Specksauce
ZWG 29,-

Hirsch

Rosa gegrillter Rücken vom Nationalpark Hirsch mit Steinpilznudel,
Kerbelwurzeln, Mohn- Püree & Trüffeljus
HG 49,-

Taleggio

Eingelegte Waldheidelbeeren vom Dreisessel mit Pinienholz- Taleggio
Malzbrot, Radicchio di Treviso & schwarzen Walnüssen

Mocca

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

Finale

„Süßer Kürbis“

| | |
|---------|---------|
| 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 großteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Aal

Über Buchenholz geräucherter Donau-Aal mit Roten Rüben Kefir,
Kren, Senfkaviar & Winterportulak
24,- €

Ripperl

Geschmortes lauwarmes Kalbsripperl mit Spitzpaprika- Bulgur,
Römersalat, Gewürzanasanas & geräucherten Mandeln
24,- €

Wintersalat

Bunte winterliche Blattsalate mit eingelegten Spagettikürbis,
Cranberrys & Pumpernickel- Crumble
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit marinierter roter Beete,
geräucherter Maroni, luftiger Buttermilch & Röstbrot
klein 16,- € / groß 21,- €

Pastinake & Zwiebel

Schaumsuppe von der Pastinake und weißer Zwiebel
mit Laugenknusper, Granny Smith Apfel & O´ bazda
11,- €

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Steinpilznudel,
Fleischstrudel, Wurzelgemüse & Grießnockerl
11,- €

Pasta

Dünne Eierbandnudeln mit gerösteten „Waldkirchner“ Haselnüssen,
Buchenpilzen, süß- saurer Birne & Mimolette Käse
VSP 21€ | HG 28€



Getreide

„Vollkorn- Soufflé“ mit Lauchherzen, jungen Pastinaken,
Miso- Nussbutter & salzigem Powidl
29,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling aus Breitenberg mit Anis- Kohlrabi,
Topfen Gnocchi, Austernpilze & Limettenblätter Beurre Blanc
36,- €

Stör

Sanft gegarter Bayerwald- Stör mit Artischocken Tortellini,
gebackener Avocado, wildem Brokkoli & Buddhas Hand Zitrone
49,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
26,- €

Leber

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Blumenkohlvielfalt, Erdnussbutter- Povesa,
eingelegeten Holunderbeeren & Balsamico- Specksoße
38,- €

Hirsch

Rosa gegrillter Rücken vom Nationalpark Hirsch mit Steinpilznudel,
Kerbelwurzeln, Mohn- Püree & Trüffeljus
49,- €

Gockel

Pochierte und anschließend gegrillte Brust vom Bauernhendl mit
Kürbis- Polenta Schnitte, Salatherz, Perlzwiebel & Brathendl Rahm
34,- €

-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

Topfen- Nussnockerl mit Quitten- Holler Ragout,
Chai Latte & Getreide Eis
(15 min Zubereitungszeit) - 19,-

2020 Chardonnay Beerenauslese | Weingut Kollwenz | Burgenland 0,1 - 14,-

Rharbarber

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

2013 „Graacher Himmelreich“ Riesling Auslese | JJPrüm 0,1 - 18,-

Tropical

Maracuja Panna Cotta mit weißer „Luflée“ Schokolade,
eingelegter Ananas, Litschi & Mango- Lassieis - 19,-

Ananas Rum mit Ginger Ale | 13,50,-

Mocca

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

2024 Petit Guiraud | Chateau Guiraud | Sauternes 0,1 - 14,-

Taleggio

Eingelegte Waldheidelbeeren vom Dreissessel mit Pinienholz-Taleggio
Malzbrot, Radicchio di Treviso & Schwarzen Walnüssen - 19,-

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

Perfekt zum Kaffee -Kleiner süßer Abschluss-

Knuspriger Kürbismarzipan
Kürbis Cheesecake
Kernöl- Salzkaramell Praline
12,-

2024 Felseneck Riesling Kabinett | Weingut Prinz Salm | Nahe 0,1 - 9,50,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter