JOHANNS

Evolution

Auftakt

Gebackene Ente & Miso-Powidl
Maronisuppe & 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 Klez´n Nudel,
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 I alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 80,- € I 60,- €
Weinbegleitung I alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 70,- € I 50,- €
Weinbegleitung I alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 60,- € I 40,-€

JOHANNS

„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.

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

Ripperl
Geschmortes lauwarmes Kalbsripperl mit Spitzpaprika- Bulgur,
Römersalat, Gewürzananas & 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,- €

Maroni
Schaumsuppe von der Esskastanie
mit Räuchertofu, Orangen- Hüttenkäse & Leinsamen Tramezzini
11,- €

Hochzeitssuppe
Altbayrische Rindssuppe mit Kletzennudeln,
Fleischstrudel, Wurzelgemüse & Grießnockerl
11,- €

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

JOHANNS

Vegi
Gefüllter Mangold mit Gerstenrisotto, geschmortem Kürbis,
Salzmandarine, Chiaknusper & Kürbis- Gewürzfond
29,- €

Saibling
Auf der Haut gebratener Saibling aus Breitenberg mit geschmortem Fenchel,
Schwarzkohl, Brandteig & Sanddorn- Molke
36,- €

Stör
Sanft gegarter Stör aus Breitenberg mit Kräutersaitlingen,
Fenchel-Bohnen, Getreideschnitte & geräucherter Erdäpfelsauce
45,- €

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

Ente
Brust & Keule von der „Pleiskirchner" Bauernente
mit Kardamom Blaukraut, Rahmwirsing & Semmel- Grießknödel
34,- €

Leber
Rosa gegrillte Kalbsleber mit Blumenkohlvielfalt, Erdnussbutter- Povese,
eingelegten Holunderbeeren & Balsamico- Specksoße
38,- €

Hirsch
Rosa gegrillter Rücken vom Nationalpark Hirsch mit Klez´n Nudel,
Kerbelwurzeln, Mohn- Püree & Trüffeljus
49,- €

Eichelschwein
„12Std/70Grad" sanft gegarte Backerl vom Eichel gefütterten Schwein
mit jungen Pastinaken, Powidl- Brioche, Kräutersaitlingen & Senfkörner Jus
36,- €

-Johanns Steak-

Simmentaler „Dry Aged" Filet vom „Reitberger Hof" aus Büchlberg
59,- €

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

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Topinambur- Cheddar Gratin, JOHANNS Cesars Salat & BBQ- Jus

JOHANNS

DESSERT

Zwetschge Gelb & Rot

Gebackene Edelbitter-Schokolade mit Zwetschgen- Eistee,
Mirabellen Sorbet & luftiger Tahitivanille
(15 min Zubereitungszeit) 19,-

Müsli

Kefir- Cheesecake Creme mit Earl Grey Trauben, Abate Fetel Birne,
Vanille- Matcha & geeistem Bircher Müsli19,-

Tropical

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

Mocca

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

Taleggio

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

Perfekt zum Kaffee

-Kleiner süßer Abschluss-

Knuspriger Kürbismarzipan
Kürbis Cheesecake
Kernöl- Salzkaramell Praline
12,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter