



# JOHANNS

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

### Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,  
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirsepopcorn  
9,- €

### 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,- €

### 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

Täglich wechselndes Nudelgericht  
VSP 16,- € | HG 21,- €



## Hauptspeisen

### Leibspeise

Gebatene Kalbfleischpflanzerl mit Schnittlauch- Erdäpfelpüree,  
knusprigen Zwiebeln und Paprika- Tomatenragout  
inklusive Blattsalat und Espresso  
34,- €

### 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,- €

### Gockel

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

### Hirsch

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

### Leber

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

## -JOHANNNS Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Bison  
59,- €

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

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



**JOHANNS**  
Mittagsmenü

Pastinake & Zwiebel  
Schaumsuppe von der Pastinake und weißer Zwiebel  
mit Laugenknusper, Granny Smith Apfel & O' bazda

---

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

---

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

---

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

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert)      59,- €  
4 Gänge      79,- €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 3 Gänge      35 | 24,- €  
Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 4 Gänge      45 | 30,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
Informieren Sie bitte vorab unser Serviceteam