



Mittagsmenü

Paprika

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



Saibling

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



Gockel

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



Don 't call it Snickers

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

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



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 JOHANNNS.

Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirsepopcorn
11,-

Burrata

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

Sommersalat

Bunte Blattsalate mit Minz- Bulgur, marinierter Wassermelone,
Erdnusssknusper & 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,-

Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht
VSP 18,- I HG 24,-



Hauptspeisen

Leibspeise

Gebackenes Milchlamm aus Grafenau
mit lauwarmen Erdäpfel- Vogerlsalat,
bunten Radiserl & Salzzitronen Creme
inklusive Blattsalat und Espresso
34,-

Zucchiniblüte

Gefüllte Zucchini Blüten mit Ratatouille- Cous Cous,
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 gedämpftem Chicorée,
gelber Karottencreme, geröstetem 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,-

-JOHANNNS Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Bison
59,-

Wagyu Flanksteak F1 vom „DOX Hof“ 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

Weißer Schokolade mit gerösteter Espressobohne
12,-