



JOHANNS
Evolution

Auftakt

Buchenpilze & Erdäpfelkaas
Spargelsuppe & luftige Buttermilch
Knuspriges Zandertatar & Spitzpaprika
Frühlingsrübe & Bulgur
14,- €

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

Wollschwein

Marinierter Buttermilchbruch mit Schweins- Ripperl- Vinaigrette,
Raps, eingelegten Radiserl & geräuchertem Schmalz
VSP 19,-

Forelle

Gebratene Seeforelle aus Breitenberg mit weißem „Guggenberger“ Spargel,
Spitzmorcheln, Dottercreme & Reis- Molke
ZWG 26,-

Kalb

Kalbhaxe „12/85“ mit Buchweizen, Bärlauch- Kochsalat,
Vadouvan- Hollandaise & Röstzwiebelgranola
ZWG 28,-

Wagyu

Rosa gegrilltes Wagyu Flanksteak „F1“ mit Erdäpfelschnitte,
roten Pfefferoni, wildem Brokkoli & CranberryJus-

Mimolette

Fein geriebener Mimolette Käse mit eingelegten Mispeln,
süß- saurem Rüben- Chutney & „JOHANNS Franzbrötchen“

Pavlova 2.0

Marinierte Erdbeeren mit Maiwipferl- Cheesecake,
luftiger Kokosnuss, Baiser & Walderdbeer „Ed von Schleck“

Finale

DON'T CALL IT
„Dubai Schokolade“

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.

Wollschwein

Marinierter Buttermilchbruch mit Schweins- Ripperl- Vinaigrette,
Raps, eingelegten Radiserl & geräuchertem Schmalz
19,- €

Ripperl

Geschmortes Kalbs- Ripperl mit marinierten Spargel- Minzbulgur,
jungem Feldsalat, Erbsen Guacamole & Leinsamenknusper
21,- €

Frühlingsalat

Bunt gemischte Salate mit Zitronen- Quinoa,
getrockneten Maulbeeren & Ziegen Frischkäse
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit eingelegter Topinambur,
luftiger Buttermilch, Oliven- Humus & Röstbrot
klein 16,- € / groß 21,- €

Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel aus Haunersdorf/ Niederbayern
mit Zitrus- Erdäpfelkaas & Butter- Getreide
11,- €

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Wurzelgemüse,
Kräuter- Fritatten & Grießnockerl
11,- €

Pasta

Teigtascherl mit weißem Spargel und Burrata gefüllt,
dazu Walnuss- Estragon Pesto, Räuchertofu & Miso-Butterschaum
VSP 21€ | HG 28€



JOHANNNS

Spargel klassisch

Weißer Stangenspargel von der „Familie Guggenberger aus Hauernsdorf“
mit Petersilienerdäpfel & Vaduvan-Hollandaise
25€

+ Lauwarm geräuchertes Bachforellenfilet mit Zitrushüttenkäse 9€
+ Zirben-Rosmarin Rohschinken & Pastrami von der Ochsenbrust 9€

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit Mairüben,
Leinsamen- Grünspargel, Salzzitrone & Spargelmolke
36,- €

Stör

Sanft gegarter Stör aus Breitenberg mit Getreideschnitte,
Puntarelle- Artischocken Ragout, Avocado & cremiger „Buddhas Hand“ Zitrone
45,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
24,- €

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit
weißen „Guggenberger“ Spargel,
Buchenpilz-Waffel, Dottercreme & Brathendlsoße
34,- €

Leber

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebel- Povesse,
Lauchherzen, Perlzwiebeln, „Wiener Feige“ & Schalotten-Speck Soße
36,- €



„Johanns Steak“ -Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
55,- €

Wagyu Flanksteak Stockyard „Label Red F1“
55,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Sellerie- Tortilla, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANNNS
DESSERT

Rharbarber

Topfenockerl mit Mohn-Butterbrösel,
eingelegten Rhabarber, Eistee & Limetten-Waldmeister Eis
(15 min Zubereitungszeit) 19,-

2020 Riesling Auslese I Villa Huesgen I Mosel 0,1 l 12,50€

JOHANNNS Nussecke

Kürbiskern „Nussecke“ mit Amarula-Topfen,
Kernöl-Vanilleschaum & Mirabellen Sorbet 19,-

2003 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel I JJPrüm I Mosel 0,1 l 43,-

Snickers

Toblerone-Nougatwürfel mit gerösteten Erdnüssen,
eingelegter Banane, Karamell Popcorn & Biscoff-Bananen Rahmeis 19,-

Tawny Port 20 Years Quinta Do Bom Retiro I 5cl 9,50€

Pavlova 2.0

Marinierte Erdbeeren mit Maiwipferl- Cheesecake,
luftiger Kokosnuss, Baiser & Walderdbeer „Ed von Schleck“ 19,-

2023 Brachetto 'd'Aqui I Braida I Piemont 0,1 l 7,00 €

Mimolette

Fein geriebener Mimolette Käse mit eingelegten Mispeln,
süß- saurem Rüben- Chutney & „JOHANNNS Franzbrötchen“ 19,-

2023 Chablis „Saint Pierre“ I Régnard I Chablis 0,1 l 12,50€