



JOHANNNS
Mittagsmenü

Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake mit sauer eingelegter
„Abate Fetel“ Birne, O´Bazda & Laugenknusper

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit wilden Blumenkohl,
Topfen-Povese, Erdnuss-Liebstockpesto & Sauerkrautmolke

Duroc

Geschmorte Backerl vom „Duroc“ Edelschwein mit Cipollin Zwiebel,
Kochsalat, Brandteig Krusteln & Kümmel-Karamelljus

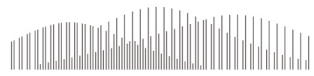
Quitte

Joghurt- Honigcreme mit eingelegter Quitte, Muskatellertrauben
Birnenschaum, Hafergranola & geeistes Bircher Müsli

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 49,- €
4 Gänge 69,- €

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



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 Kalbs- Ripperl mit eingelegtem Butternusskürbis,
gebrannten Kürbiskernen, jungem Feldsalat & Kürbisfond
19,- €

Frühlingsalat

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

Tatar

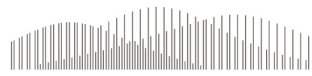
Beef Tatar vom Bayerwald OX mit eingelegter Topinambur,
luftiger Buttermilch, Oliven- Humus & Röstbrot
klein 16,- € / groß 21,- €

Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake mit sauer eingelegter
„Abate Fetel“ Birne, O' Bazda & Laugenknusper
11,- €

Hochzeitssuppe

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



JOHANNS

Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise

Gulasch vom „Teisnacher“ Wagyu Rind mit
süß- saurem Essiggemüse und Topfen-Mohnnockerl
inklusive Blattsalat und Espresso

29,- €

Vegji

Gegrillte Mais- Getreideschnitte mit „Jerusalem Artischocke“,
marinierten Goldrüben, Macadamia & Sauerdattel

28,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit wilden Blumenkohl,
Topfen-Povese, Erdnuss-Liebstockpesto & Sauerkrautmolke

34,- €

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,- €

Duroc

Geschmorte Backerl vom „Duroc“ Edelschwein mit Cipollinizwiebel,
Kochsalat, Brandteig Krusteln & Kümmel-Karamelljus

32,- €

Leber

Rosa gebratene Kalbsleber mit Trüffel-Kartoffel, jungen Rüben,
knusprigen Grünkohl & Speck-Schalotten Soße

36,- €

Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht

VSP 16,- € | HG 21,- €



„Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern

49,- €

Wagyu Flanksteak Stockyard „Label Red F1“

49,- €

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



JOHANNNS
DESSERT

Rharbarber

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

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

JOHANNNS Nussecke

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

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

Quitte

Joghurt- Honigcreme mit eingelegter Quitte, Muskatellertrauben
Birnschaum, Hafergranola & geeistes Bircher Müsli 19,-

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

Pavlova 2.0

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

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

Mimolette

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

2006 Riesling „Domdechaney“ I Weingut Künstler I Rheingau 0,1 I 9,50€