



JOHANNS  
MENÜ

Auftakt

Süßwasser Stör

Geräucherter Stör mit Gin Tonic Gurke,  
grüner Melone & Emmer-Brioche

Bergforelle

Am Salzstein gegarte Bergforelle mit bunter Tomatenvielfalt,  
gebratenen Eierschwammerl & Basilikumsamen

Milchkalb

Gebackenes Milchkalb mit Bärlauch, eingelegten Artischockenblättern,  
Sonnenblumenkernen & Topinambur Grammel

Maibock

Rosa gebratener Rücken und Schlägel vom Bayerwald-Rehbock,  
mit weißem Spargel, Urkarotte & Mispeln

After Eight

Crumble mit geeister Minze,  
„After Eight“-Espuma & Schokoladen-Leder

Frozen Joghurt

Griechischer Joghurt mit Rübenrohkost,  
Blaubeeren & Getreide

- 6 Gänge • 95,- Euro
- 5 Gänge • 85,- Euro
- 4 Gänge • 75,- Euro

Weinbegleitung 45,- Euro  
Alkoholfreie Begleitung 25,- Euro

Sie möchten gerne vegetarisch essen?  
Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter

### „Gerollter“ Sommersalat

Sommerliche Schnittsalate mit Minz-Hirse, grüner Melone,  
Gewürz-Joghurt & Chiaknusper  
16,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit eingelegtem „Hauersdorfer Spargel“  
cremiger Avocado & Granola  
18,-€

### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Kräuterfrittaten, Grießnockel & Leberpovese  
7,- €

### Landschwein

Gebackenes Schnitzel vom niederbayerischen Schweinerücken  
mit Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeeren  
16,- €

### Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse,  
Rahmwirsing, Kren & Brandteigkruspeln  
22,- €

### Forelle

In Gewürzbutter gegarte Regenbogenforelle mit bunter Tomatenvielfalt,  
Avocado & Frischkäse-Tascherl  
26,- €

### Stör

Gegrillter Süßwasser-Stör mit Erdäpfel-Kipferl,  
gefüllter Zucchini-Blüte, Mispeln & Nußbutter  
32,- €

### Süßwasser Stör

Geräucherter Stör mit Gin Tonic Gurke,  
grüner Melone & Emmer-Brioche  
18,- €

### Spitzpaprika

Rahmsuppe vom Spitzpaprika  
mit Zitrus-Hüttenkäse, Avocado & Anis-Sauerteig  
7,- €

### Weißer Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel  
mit saurer Hirschbirne & Getreide  
8,- €

### Donauwaller

In Gewürzbutter gegarter Waller mit Wachsbohnen,  
gebratenen Eierschwammerl & Kartoffelpovese  
30,- €

### Paulis Gockel

Sanft gegarte Gockelbrust mit Zitrus-Kohlrabi,  
knusprigen Topfengnocchi & grünem Rhabarber  
28,- €

### Dry Aged Ox

Gegrillte Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox  
mit Artischocken, eingelegter Aubergine & Leinsamen  
32,- €

### Poltinger Lamm

Niederbayerisches Lamm gebraten, geschmort und gekocht  
mit weißem Spargel, Süßkartoffelcreme, & Braune Butter Ravioli  
34,- €



### Kaffee heiß/ kalt

Mokka-Topfen-Soufflée mit eingelegten Herzkirschen,  
Tahiti Vanille, Pistazien & weißem Kaffee  
18,- €

### Piña Colada

Maracujabiskuit mit weißer Schokolade,  
Ananasmarmelade, geeister Kokosnuss & Mango Lassi  
16,- €

### Rhabarber-Himbeer

Topfen, cremig & gebacken, mit eingelegtem Rhabarber,  
Himbeer & knusprigem Esterhazy  
16,- €

### Praline

Haselnussnougat und Beglische Schokolade  
mit eingelegten Mispeln, Mispelkerneis & knuspriger Milchhaut  
16,- €

### Frozen Joghurt

Griechischer Joghurt mit Rübenrohkost,  
Blaubeeren & karamelisiertem Getreide

16,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



# KINDERKARTE

|  |                |
|--|----------------|
| Rindsuppe mit Wurzeln & Kräuterfrittaten                           | 4,-€           |
| Schüsselchen „Grünes“ mit viel Vitaminen                           | 4,-€           |
| Knusper-Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise                     | 5,-€           |
| Kleines gebackenes Schnitzel vom Land-Schwein<br>mit Pommes Frites | 5,-€<br>+ 3,-€ |
| Süßwasserfisch in der Knusper-Panade<br>mit Petersilienkartoffeln  | 6,-€<br>+ 3,-€ |
| Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan                   | 8,-€           |
| „JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland                                   | 8,-€           |