



JOHANNS  
MENÜ

Auftakt

Avocado

Fein geriebene Avocado mit gebeiztem Süßwasser Stör,  
Gazpacho-Vinaigrette & weißer Tomate

Bergforelle

Am Salzstein gegarte Bergforelle mit Zuckermais,  
gebratenen Eierschwammerl & grünen Trauben

Milchkalb

Gebackenes Milchkalb mit Kapernspinat, eingelegten Artischocken,  
Sonnenblumenkernen & Topinambur Knusper

Wild

Rosa gebratener Rücken und Schlägel vom Rehbock,  
mit eingeweckten Mispeln, Saitlingen & Ofensellerie

Melonen Crumble

Eingelegte und gedörnte Melone mit Crumble,  
weißem Pfirsich & Zitronenverbene

(Bayer)Wald Heidelbeer

Lauwarme Waldheidelbeeren mit Mascarpone,  
„Abate Fetel“ Birne, Salzbrezel & Braune Butter Eis

- 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, Feldgurke,  
Gewürz-Joghurt & Chiaknusper  
16,- €

### Tatar

„Knuspriges“ Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit eingelegten Tomaten,  
cremiger Avocado & weißem Tomatenschaum  
18,-€

### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese  
8,- €

### 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

Süßwasser-Stör mit gegrilltem Sommerkürbis,  
knusprigen Kichererbsen & Salzzitrone  
32,- €

### Süßwasser Stör

Fein geriebene Avocado mit gebeiztem Stör,  
Gazpacho-Vinaigrette, weißer Tomate & Olivenbrioche  
18,- €

### Spitzpaprika

Rahmsuppe vom Spitzpaprika  
mit Zitrus-Hüttenkäse, Avocado & Anis-Sauerteig  
8,- €

### Weißer Zwiebel

Schaumsuppe von der weißen Zwiebel  
mit grüner Apfelrohkost, Obazda und Laugenchip  
8,- €

### Wildfang Zander

In Gewürzbutter gegarter Zander mit Wachsbohnen, Grillzwiebel,  
gebratenen Eierschwammerl & Kartoffelpovese  
32,- €

### Paulis Hendl

Sanft gegarte Gockelbrust und geschmorte Haxerl mit Zitrus-Kohlrabi,  
knusprigen Topfengnocchi, eingelegten Mispeln & Quinoa  
28,- €

### Dry Aged Ox

Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox  
mit Artischocken, mariniertes Aubergine & Leinsamenvinaigrette  
32,- €

### Poltinger Lamm

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



### Melonen Cheesecake

Eingelegte Melonenvielfalt, mit Himbeer-Frischkäse,  
Butterkeks & geeister Zitronenverbene  
16,- €

### Wachauer Marille

Lauwarmer Marillenkuchen mit Toblerone Schokolade,  
Eistee & Marillenkerneis  
16,- €

### Frozen Joghurt

Griechischer Joghurt, cremig und gefroren, mit Blaubeeren,  
Rübenrohkost & karamelisiertem Getreide  
16,- €

### Piña Colada

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

### Kaffee heiß/kalt

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

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 mit Pommes Frites	5,-€ + 3,-€
Süßwasserfisch in der Knusper-Panade mit Petersilienkartoffeln	6,-€ + 3,-€
Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan	8,-€
„JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€