



JOHANNS  
MENÜ

Auftakt

Wollschwein

Gesurttes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber  
mit sauer eingelegtem Rhabarber, Liebstöckelsenf  
& Laugen-Anis-Brioche

Süßwasser Stör

Sanft gegarter Süßwasser Stör mit Lauchherzen,  
knuspriger Zwiebelhaut & wilden Heidelbeeren

Bayerwald Ox

Geschmortes Backerl vom Ox mit pochiertem Zwerghendlei  
Bärlauchspinat & geräucherter Hollandaise

Taube

Im Holzfurnier gegrillte Taubenbrust  
mit Winterspargel, Germknödel & Essigquitte

Bronzefenchel

Fenchel-Rohkost mit eingelegter Buddhas Hand Zitrone,  
luftiger Ziegenmilch & Basilikum

Cassis

Aufgeschlagener Cassis-Saft mit „Abate Fetel“ Birne,  
knusprigem Kakao & Toblerone Softeis

- 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

### Frühlingsalat

Eingelegter Chicoree mit Quinoa, Chinakohl,  
grüner Melone & Gewürzjoghurt  
16,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit süß-saurem Essiggemüse,  
Avocado Joghurt & Knäckebrot  
18,-€

### Hochzeitssuppe

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

### Landschwein

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

### Rind

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

### Saibling

In Gewürzbutter confierter Saibling mit Schwarzwurzel,  
Topfengnocchi, Leinsamen & Braune Butter Soße  
26,- €

### Stör

Sanft gegarter Süßwasser-Stör mit Auberginen Tascherl,  
Spargelchicorée, Avocado & Petersil-Sellerie-Fond  
32,- €

### Wollschwein

Gesurttes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber,  
sauer eingelegter Rhabarber, Liebstocksenf & Laugen-Anis-Brioche  
18,- €

### Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie, mit Essig Quitte,  
fein geriebener Maroni & Sauerteig  
8,- €

### Rote Spitzpaprika

Rahmsuppe von der Spitzpaprika mit Zitrushüttenkäse,  
gebackenem Milchkalb & gedörrten Tomaten  
12,- €

### Zander

In Gewürzbutter gegarter Wildfang Zander  
mit gedämpften Goldrüben, Kokos & Gewürzfond  
30,- €

### Leber

Gebratene Leber vom Milchkalb mit Erdäpfel-Rettich-Roulade,  
Petersilspinat & Rosensaitlingen  
30,- €

### Dry Aged Ox

Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox mit geröstetem Blumenkohl,  
gebackener Polenta, Rauch-Hollandaise & Buddhas Hand Zitrone  
34,- €

### Poltinger Lamm

Rücken und Schulter vom niederbayrischen Lamm  
mit „Rosa Bianca“ Aubergine, gebackenen Kichererbsen und Poveraden  
36,- €



### Schwarze Johannisbeere

Aufgeschlagener Cassissaft mit "Abate Fetel" Birne,  
knusprigem Kakao & Toblerone Softeis  
16,- €

### Karibische Schokolade

Passionsfrucht Panna cotta mit 65 % Zartbitter Schokolade,  
Guaven Kokos Gelee & Mango Lassi Eis  
16,- €

### Orangerie

Zitronentarte mit Mandarinengelee, luftiger Blutorange,  
Mascarpone & geeister Passauer Goldpomeranze  
16,- €

### Multivitamin

Lauwarmer Rüblikuchen mit griechischem Joghurt,  
Basilikum Sorbet & Sanddorn  
16,- €

### Mehlspeise

Bayerisch-österreichische Mehlspeise mit Apfel-Strudel,  
geeister „Kardinalschnitte“ & Topfen-Grieß-Knödel  
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 mit Pommes Frites	5,-€ + 3,-€
Süßwasserfisch in der Knusper-Panade mit Petersilienkartoffeln	6,-€ + 3,-€
Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan	8,-€
„JOHANNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€