



JOHANNS  
MENÜ

## Auftakt

## Wollschwein

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

## Egli

Auf der Haut gebratener Flußbarsch mit weißem Spargel,  
Topfen-Mohn-Gnocchi & Brunnenkresse

## Milchkalb

Gekochtes vom bayerischen Milchkalb  
mit Mairüben, Gerste & knuspriger Blutwurst

## Taube

Rosa gegarte Brust und geschmortes Haxerl von der Taube  
mit Zuckererbsen, eingelegten Mispeln & Dattellessig-Jus

## Zitrusfrüchte

Fenchel-Rohkost mit geeister Goldpomeranze,  
Pink Pomelo, Basilikum & luftiger Blutorange

## „Honigbiene“

Karamelierte Schokolade mit eingelegtem Honigapfel,  
Blütenpollen & Bienenwachs 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



JOHANNS  
TRADITION

### Frühlingsalat

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

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit weißem Spargel,  
Limetten Creme fraiche & Buchweizen – Anis Ciabatta  
18,-€

### Hochzeitssuppe

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

### Landschwein

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

### Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit lauwarmem Gurkensalat,  
Rahmbohnen, Boskop Apfel & gebackenem Semmelkren  
22,- €

### Spargel Klassisch

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger  
mit Petersilkartoffel & Sauce Hollandaise  
18,- €

mit gemischtem Schinken     22,-- €  
mit gebratenem Saibling     28,-- €

### Zander

Gebratener Wildfang Zander mit Blutwurstkruste,  
Grillzwiebel, Anis Spitzkraut & Topfenpovese  
30,- €



## Bayerische „Brotzeit“

Gesurttes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber,  
mit sauer eingelegtem Rhabarber, Liebstöckelsenf & Laugen-Brioche  
18,- €

## Kohlrabi

Kohlrabi-Lauch-Cremesuppe mit O'bazda,  
Apfelrohkost & knusprigem Sauerteig  
8,- €

## Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Zitrus-Hüttenkäse,  
gebackenem Milchkalb & geröstetem Amaranth  
12,- €

## Stör

In brauner Butter gegarter Süßwasser Stör  
mit gelber Karotte, Kokos-Polenta & Paprika-Gewürzfond  
30,- €

## Leber

Rosa gebratene Leber vom Milchkalb mit Bärlauchspinat,  
Topfen-Mohn-Gnocchi, eingelegtem Rhabarber & Buchen-Ritterlingen  
28,- €

## Dry Aged Ox

Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox mit geschmortem Salatherz,  
Getreidesoufflé, Röstzwiebel & Vadouvan  
34,- €

## Poltinger Lamm

Rücken und Schulter vom niederbayerischen Lamm  
mit „Rosa Bianca“ Aubergine, gebackenen Kichererbsen und Grünspargel  
34,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



## 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,- €

## Rhabarber

Eingelegter Rhabarber mit lauwarmen „Kaffeesatz“,  
Marshmallow & weißes Mokka Eis  
16,- €

## „Honigbiene“

Karamalisierte Schokolade mit eingelegtem Honigapfel,  
Blütenpollen & Bienenwachs Eis  
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,-€
„JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€