



JOHANNNS  
AM MITTAG

## Forelle

Gebeizte und geräucherte Regenbogenforelle  
mit Gurkenvielfalt, Schnittlauchcrème & Röstbrioche

~ ~ ~

## Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling  
mit bunter Tomatenvielfalt, Ricottatascherl & Avocado

oder

## BBQ Schwein

Rosa Gegrilltes und Gebackenes vom Landschwein  
mit Aubergine, Dampfnudel & Eierschwammerl Gulasch

~ ~ ~

## Sommerbirne

Eingeweckte „Gute Luise“ Birne  
mit Topfencrème, Crumble & Toblerone Softeis

Menü • 39,- Euro



### Sommersalat

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten,  
eingelegten Kichererbsen & Getreide Knusper  
11,- €

### Tomate

Schaumsuppe von der Ochsenherztomate  
mit Zitrushüttenkäse & gebackenen Ententascherl  
8,- €

### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese  
6,- €

### Landschwein

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

### Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Senfgurken,,  
breiten Bohnen, Boskop Apfel & gebackenem Semmelkren  
19,- €

### Kalbsgulasch

Rahmgulasch vom Schönberger Milchkalb  
mit Spitzpaprika, Haselnuß-Topfen-Nockerl & Essiggemüse  
19,- €

### Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,  
Ricottatascherl & Avocado  
24,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



### Zitronen Chicorée

Marinierter und gefüllter Zitrus Chicorée  
mit Chinakohl, Melonen Chutney, gelber Quinoa & Gewürz Joghurt  
16,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit fein geriebener Avocado,  
Bloody Mary, Räuchermandeln & Tortilla  
18,-€

### Brotzeit

Gesurtes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber mit Bierradi,  
Pfefferoni, Liebstöcklsenf & Laugenbrioche  
18,- €

### Zander

Gebratener Wildfang Zander mit gerösteten Cashew Kernen,  
Anis Spitzkraut, Topfenpovese & Schnittlauchmolke  
28,- €

### Stör

Gegrillter Süßwasser Stör in Gewürzlack mit gefüllter Zucchini,  
Eierschwammerl, eingelegten Mispeln & Nussbutter Soße  
32,- €

### Ziegenkitz

Rücken, Schulter und Keule vom steirischen Kitz  
mit Spargelravioli, Topinambur & gebackenen Kichererbsen  
30,- €

### Dry Aged Ox

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

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



### Sommerbeeren

Aufgeschlagene schwarze Kirsche mit Beerenvielfalt,  
knusprigem Kakao & Toblerone Softeis  
16,- €

### Karibische Schokolade

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

### Praline

Mandelnougat und Belgische Schokolade  
mit gedämpftem weißen Pflirsich & Kernöl-Rahmeis  
16,- €

### „Honigbiene“

Karamelierte Schokolade mit eingelegtem Honigapfel,  
Haselnussbiscuit, Blütenpollen & Bienenwachs Eis  
16,- €

### Mehlspeise

Bayerisch-österreichische Mehlspeise mit Apfel-Birnen-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,-€