



JOHANNNS
EVOLUTION

Auftakt

Kürbis

Geraspelter Butternusskürbis mit geräuchertem Aal,
gebrannten Kürbiskernen & eingelegtem Spaghettikürbis

Bachforelle

Sanft gegarte Bachforelle mit Anis-Spitzkraut, Lauchherzen,
Boskop-Apfel & Erdäpfel-Vadouvan-Fond

Simmentaler

Schulterblatt vom Simmentaler Rind mit Rosa Bianca Aubergine,
gebackenen Kichererbsen & Minz Rosinen

Reh

Bayerwald Reh gegrillt, geschmort und geräuchert
mit Buchenpilzen, weißen Wurzeln & eingelegten Mispeln

Tropical

Passionsfrucht-Marshmallow mit Ananasragout,
Karamell-Schokolade & Mango-Lassi-Eis

Bayerwaldheidel"bär"

Eingelegte Waldheidelbeeren mit Kakao, Rübenjoghurt,
luftiger Tahiti-Vanille & Heidelbeer-Rahmeis

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

Weinbegleitung 45,- Euro
Alkoholfreie Begleitung 25,- Euro



Herbstsalat

Herbstliche Blattsalate mit hausgemachtem Waldheidelbeeressig,
marinierter Quinoa, Kernöl & Getreide Knusper

11,- €

Kürbis³

Schaumsuppe vom Muskat-, Hokkaido- und Butternusskürbis
mit geräucherter Entenbrust, Essigquitte & knusprigem Sauerteig

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 Getreide-Gewürzfond,
geschmortem Fenchel & violetten Senftascherl

21,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit roten Rüben, Crème fraîche,
schwarzem Reis & Röstbrot
16,-€

Goldrübe

Lauwarmer Rübensalat mit gebratenen Edel-Austernpilzen,
Spaghettikürbis & Feigen
14,- €

Waller

In Gewürzbutter gegarter Waller
mit Blumenkohl, Kalbskopf & knuspriger Polenta
26,- €

Stör

Gegrillter Süßwasser Stör in Gewürzlack mit gefüllter Zucchini,
Eierschwammerl, eingelegten Mispeln & Nussbutter Soße
30,- €

Paulis Hendl

Brust und Haxerl vom Gockel mit Zuckermais,
eingelegten Ringlotten & Lauchherzen
24,- €

Dry Aged Ox

Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox mit Butternusskürbis,
Süßkartoffel & Grillzwiebel
32,- €

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



(Bayer-) Waldheidelbeere

Eingelegte Waldheidelbeeren mit Malzbrot, Rübenjoghurt,
luftiger Tahiti-Vanille & Heidelbeer-Rahmeis
16,- €

Chunky Monkey

Panna Cotta von der weißen Schokolade mit marinierten Bananen,
Walnuss-Crumble & Toblerone Softeis
16,- €

Topfen

Topfennockerl mit Butterbrösel, eingekochten Zwetschgen,
gerösteten Cashewkernen & Mispelkerneis
14,- €

„Mini Dessert“ Tropical

Passionsfrucht-Marshmallow mit Ananasragout,
Karamell-Schokolade, Kokos & Mango-Lassi-Eis
12,- €

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	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,-€