



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“

Das ist unser Leitsatz und unser aller Bestreben. Wir stehen für eine unverwechselbare Bayerwaldküche am Puls der Zeit. Alle verwendeten Lebensmittel und Produkte sind von höchster Qualität und Großteils von Produzenten aus unserer Region.

Wir wünschen ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Michael Simon Reis & Team

### Herbstsalat

Herbstliche Blattsalate mit hausgemachtem Waldheidelbeeressig,  
Spagettikürbis, Kernöl-Hüttenkäse & Granola

11,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit eingelegten roten Rüben,  
Senfcreme, knusprigem Reis & Röstbrot

14,-€

### Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie  
mit geräucherter Entenbrust, Essigquitte & Sauerteig

8,- €

### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese

6,- €

~~~

### Forelle

Sanft gegarte Bachforelle mit geröstetem Grieß, Knollensellerie,  
grüne Bohnen & Salzzitrone

19,- €

### Waller

Donau Waller mit gegrilltem Blumenkohl, cremiger Pastinake  
Kalbsbackerl & knuspriger Polenta

24,- €

### Hecht

In Gewürzbutter geogarter Hecht mit Schwarzkohl,  
lauwarme Gurkenvinaigrette & Nußbutter Soße

24,- €



### Landschwein

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

16,- €

### Rind

Sanft geschmorte Rindsbackerl mit Semmelpovese,  
Kerbelwurzel & Buchenpilzen

19,- €

### Leber

Gebatene Milchkalbsleber mit geschmortem Krautherz,  
Topinamburpüree & grüner Apfel Rohkost

24,- €

### „Paulis Ente“

Entenbrust und Haxerl vom Geflügelhof Pauli mit Rahmkohl,  
Gewürzblaukraut & Semmel-Grießknödel

24,- €

~~~

## Fleisch vom Holzkohlegrill

Regional vs. Global

42 Tage Dry Aged-OX von der Metzgerei Pleintinger aus Schönberg:  
Entrecôte 200g

32.-€

oder

US-Beef von der Greater Omaha „Gold Label“

Hochrippe 200g

36.- €

Serviert mit BBQ-Jus, Kräuterbutter, Süßkartoffelpommes,  
Rahmgurkensalat, Grillzwiebel & Bohnenvielfalt

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



## 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 rosa gebraten und geschmort  
mit Ofensellerie, Cashewkerne & Salzzitrone

### Brombeere

Schokoladenbrownie und Frischkäse  
mit pochierten Brombeeren & Getreide

5 Gänge • 80,- €  
4 Gänge • 65,- €  
3 Gänge • 50,- €

Kleine Weinreise 25,- €  
Große Weinreise 40,- €  
Alkoholfreie Begleitung 22,- €

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



### Brombeere

Schokoladenbrownie und Frischkäse  
mit pochierten Brombeeren & Getreide  
14,- €

### Zimtblüte

Gewürzsnitte mit Preiselbeeren, Salzkaramell Knusper,  
Zimtblüten-Rahmeis & Hagebuttenfond  
14,- €

### Topfen

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

### „Mini Dessert“ Tropical

Passionsfrucht-Marshmallow mit Ananasragout,  
Karamell-Schokolade, Kokos & Mango-Lassi-Eis  
10,- €



# 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,-€