



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“

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

Wir wünschen ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Michael Simon Reis & Team

Wintersalat

Winterliche Blattsalate mit hausgemachtem Waldheidelbeeressig,
Spagettikürbis, Kernölhüttenkäse & Granola

12,- €

Tatar

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

14,-€

Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie
mit geräucherter Entenbrust, Essigquitte & Sauerteig

8,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese

8,- €

~~~

### Forelle

Sanft gegarte Bachforelle mit Erdäpfel-Rollgerste, Boskop Apfel,  
bunten Rüben & Sauerkraut-Molke

19,- €

### Waller

Donau Waller mit gegrilltem Blumenkohl, Pastinakenpüree,  
Kalbsbackerlragout, knuspriger Polenta & Kapern-Rosinensoße

24,- €



### Landschwein

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

16,- €

### Rind

Langsam geschmorte Backerl vom Rind  
mit Schwarzwurzeln, Petersilspinat & Erdäpfel-Krusteln

19,- €

### Bayerwald Ente

Brust und Haxerl von der Ente mit Rahmkohl,  
Gewürzblaukraut & Semmel-Grießknödel

26,- €

~~~

Bestes Fleisch vom Grill

Regional vs. Global

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

34.-€

oder

US-Beef von der Greater Omaha „Gold Label“

Hochrippe 200g

38.- €

Serviert mit BBQ-Jus, Kräuterbutter, gebackenen Süßkartoffeln,
Rahmgurkensalat, Grillzwiebel & Bohnenvielfalt

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



Auftakt

Schwarzwurzel

Sauer eingelegte Schwarzwurzel mit Entenleber,
Kastanie, Klez'n & lauwarmer Entenbrühe

Stör

Gegrillter Süßwasser Stör mit Räucherfisch Graupen,
Boskop Apfel & Sauerkrautmolke

Kalb

Sanft geschmorte Schulter vom Kalb
mit gebackenem Kalbsbries, Petersilspinat & lauwarmem Dotter

Reh

Rosa gebratener Rücken und Schlägel vom Bayerwald Reh
mit violetter Ur-Karotte & Nuss Schupfnudeln

Blutorange

„Knusprige“ Nougatpraline mit Moro-Blutorange,
geriebenem Schokoladenbrownie & Blutorangen-Softeis

5 Gänge · 85,- €
4 Gänge · 70,- €
3 Gänge · 55,- €

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

Sie möchten gern Vegetarisch essen?
Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter



Blutorange

„Knusprige“ Nougatpraline mit Moro-Blutorange,
gebiebenem Schokoladenbrownie & Blutorangen-Softeis
14,- €

Abate Fetel

Gestockter Frischkäse mit eingelegter Abate-Fetel Birne,
Salzkaramell Eis & lauwarmen Mohn-Madeleines
14,- €

Topfen

Topfenockerl 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,-€
„JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€