



„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



JOHANNNS  
AM MITTAG

Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie  
mit geräucherter Entenbrust, Essigquitte  
& knusprigem Sauerteig

~~~

Forelle

Sanft gegarte Bachforelle mit Rollgerste,  
buntem Radi & geräuchertem Sauerkrautschaum

oder

Rind

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

~~~

Abate Fetel

Gestockter Frischkäse mit eingelegter „Abate Fetel“ Birne,  
Schoko-Crumble & Salzkaramell Eis

Menü • 39,- Euro

Passend zum Menü  
3 Gläser „Van Nahmen“ Saft

12,- Euro

Sie möchten gerne 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,-€
„JOHANNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€