



JOHANNS
AM MITTAG

Spargel

Schaumsuppe von niederbayrischem weißem Spargel
mit Bärlauchtopfen & Getreide

~~~

**Saibling**

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Bärlauchgrauen,  
grünem Spargel, Mairüben & gebackenen Kichererbsen

oder

**Kalb**

Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit weißem Spargel,  
Cashewkernen, Buchenpilzen & Anis-Erdäpfelkrusteln

~~~

Johanns „Bienenstich“

Honigkuckuck mit luftiger Tahitivanille,
Mandelcrumble & Mispelkerneis

Menü • 29,- Euro

Passend zum Menü
3 Gläser „Van Nahmen“ Saft
12,- Euro

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



„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 großteils von Produzenten aus unserer Region.

Wir wünschen ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Sproßen,
Keimlingen & Getreide Popcorn

5,-€

Frühlingsalat

Gemischter Salat mit Zitrus-Hüttenkäse,
Kirschtomaten & gerösteten Sonnenblumenkernen

9,-€

Bayerischer Urkornsalat

Verschiedene Blattsalate mit mariniertem Emmer, Urdinkel,
Einkorn, Paprika & Laugenknusper

9,-€

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit knusprigem Reis,
schwarzen Oliven & sauer eingelegtem Spargel

Klein 11,-€/Groß 14,-€

Spargelsuppe

Schaumsuppe von weißem Spargel
mit Bärlauchtopfen & Getreide

6,-€

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Kraüterfritatten, Grießnockerl & Leberpovese

6,-€

~~~

**„Pasta des Tages“**

Täglich wechselndes Nudelgericht

9,-€



### Spargel „Klassisch“

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger (Hauersdorf)  
mit Heurigen Erdäpfel & Sauce Hollandaise

16,-€

mit gemischtem Schinken 20,- €

### Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Bärlauchgraupen,  
grünem Spargel, Mairüben & gebackenen Kichererbsen

18,-€

### „Forellen Gröst'l“

In brauner Butter gegarte Bachforelle mit Frühlkraut, Boskop Apfel,  
„Hauzenberger“ Pfefferwurst & gebratenen Erdäpfeln

16,-€

### Landschwein

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

14,-€

### Rind

Gulasch vom Bayerwald Rind mit eingelegtem  
Paprika & Topfen - Graumohnockerl

14,-€

### Kalb

Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit weißem Spargel,  
Cashewkernen, Buchenpilzen & Anis-Erdäpfelkrusteln

19,-€

## Bestes Steak vom Grill

Global & Regional.

US-Beef von der Greater Omaha „Gold Label“

Hüftsteak

26,-€

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

Entrecôte

32,-€

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



### Mini Dessert „Bienenstich“

Honigquitte mit luftiger Tahitivanille,  
Mandelcrumble & Mispelkerneis  
10,- €

### Rhabarber

Griechischer Kokos-Joghurt mit eingelegtem Rhabarber,  
Himbeeren & Getreide  
12,- €

### Schokobanane

Bananen Panna Cotta mit weißer Schokolade,  
Maracuja & Toblerone Softeis  
12,- €

### Mehlspeise

Topfenockerl und geeiste Kardinalschnitte  
mit Frischkäsecreme & weißem Kaffeeeis  
12,- €



# 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<br>mit Pommes Frites | 5,-€<br>+ 3,-€ |
| Süßwasserfisch in der Knusper-Panade<br>mit Petersilienkartoffeln  | 6,-€<br>+ 3,-€ |
| Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan                   | 8,-€           |
| „JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland                                   | 8,-€           |