



JOHANNNS  
EVOLUTION

### Fingerfood als Auftakt

Cornetto mit Hirse & Minzjoghurt,  
Selchschinken mit Mairadi,  
Aufgeschlagener Birnenessig mit Ingwer,  
Pikanter Madeleine mit Rauchpaprika

~~~~~

### Stör

Gebeizter und kurz geblämmter Stör mit Sauerklee – Rüben,  
Leinsamen & Rhabarberfond  
VSP 14,- €

### Bayerische Garnele

In brauner Butter gegarte Garnelen aus Erding mit Pastinake,  
Kastanien - Saitlingen & Haselnussmolke  
ZWG 21,- €

### Milchkalb

Haxe & Herz vom Milchkalb mit Sauerteigcreme,  
pochiertem Zwerghendlei & Spitzpaprika  
ZWG 21,-€

### Dry Aged Ente

Rosa gegarte Brust von der Ente mit gedämpften Germknödel,  
Knollen - Ziest, Kernölbirne & Umamisoße  
HG 38,-€

### Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot  
16,-€

### Indische Schokolade

33% Tanariva Schokolade mit süßen Gewürzen,  
eingelegter Mango & Yuzu  
12,-€

~~~~~

6 Gänge • 82,- €  
5 Gänge • 72,- €  
4 Gänge • 62,- €



### „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.

Michael Simon Reis & sein Team wünschen Ihnen  
eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS

#### Frühlingsalat

Gemischter Salat mit sauer eingelegtem Frühlingsgemüse,  
Johannisbeertomaten & gebrannten Sonnenblumenkernen

9,-€

#### Traditionssalat

Verschiedene Schnittsalate mit bayerischem Urgetreide,  
Radieserl, Laugenbrezlerl & Obazda

9,-€

#### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit sauren Roten Rüben,  
Buchweizen, aufgeschlagener Buttermilch & Röstbrot

Klein 11,-€/Groß 14,-€

#### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Kräuterfritatten, Kaiserschöberl & Markknödel

6,-€

#### Kohlrabi & Fenchel

Schaumsuppe von Kohlrabi und Fenchel  
mit Hüttenkäse & eingelegten Mispeln

6,-€

~~~

#### Junges Spitzkraut

Gedämpftes und mariniertes Frühkraut mit Knollen - Ziest,  
Hanfsamen & Kastanien Saitlingen

16,-€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



### Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Karottenvielfalt,  
gebratene Erdäpfelnockerl & Gewürzfond

19,-€

### Rote Forelle

Sanft gegarte Forelle mit Bärlauch – Rollgerste,  
gegrillten Mairüben & Erdäpfel - Krensoße

19,-€

### Zander

Gebratener Wildfang Zander mit Artischockenravioli,  
Avocado, Minirettich & Nussbuttersoße

28,-€

### Landschwein

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

14,-€

### Milchkalb

Rosa Rücken vom Bayerwald Kalb mit wildem Blumenkohl,  
gebackenen Kichererbsen, Madeira - Saft & Kreuzkümmelknusper

24,- €

### Dry Aged Ente

Rosa gegarte Brust von der Ente mit gedämpften Germknödel,  
Knollen - Ziest, Kernölbirne & UmamisöÙe

38,-€

## „Johanns Steak“

- Bayern vs. Österreich -

„Salon – Prime Beef Entrecote“ aus Österreich

35,-€

Wagyu Rib eye vom „Dox – Hof“ Teisnach in Niederbayern:

45,-€

Serviert mit Vaduvan – Jus, Kräuterbutter, Grillzwiebel,  
Caesars Salat & ausgebackenen Zitrus - Kartoffeln



## Rhabarber

Heumilchtopfen mit gedämpftem Rhabarber,  
Rose & Melisse  
12,- €

## Banane & Avocado

Fein geriebener Schnee von der Avocado  
mit Kokos Panna Cotta, eingelegten Kiwis & Mascarpone - Bananeneis  
12,- €

## Indische Schokolade

33% Tanariva Schokolade mit süßen Gewürzen,  
eingelegter Mango & Yuzu  
12,- €

## 65% Schokolade

Souffle von der Zartbitterschokolade mit „Moro“ Blutorange,  
luftiger Tahitivanille & Kalamansiess  
14,- €

## Käse

Auswahl aus verschiedenen affinieren Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot  
16,-€