



JOHANNNS
AM MITTAG

Kohlrabi & Fenchel
Schaumsuppe von Kohlrabi und Fenchel
mit Hüttenkäse & eingelegten Mispeln

~~~

**Saibling**  
In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Karottenvielfalt,  
gebratene Erdäpfelnockerl & Gewürzfond

oder

**Milchkalb**  
Rosa Rücken vom Bayerwald Kalb mit wildem Blumenkohl,  
gebackenen Kichererbsen & Madeira - Kreuzkümmelsaft

~~~

Rhabarber
Heumilchtopfen mit gedämpftem Rhabarber,
Rose & Melisse

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.

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

Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Sproßen,
Keimlingen & Getreide Popcorn

5,-€

Frühlingsalat

Gemischter Salat mit sauer eingelegtem Frühlingsgemüse,
Johannisbeertomaten & gebrannten Sonnenblumenkernen

9,-€

Traditionssalat

Verschiedene Schnittsalate mit bayerischem Urgetreide,
Radieserl, Laugenbrezler & 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,-€

~~~

#### „Pasta des Tages“

Täglich wechselndes Nudelgericht

9,-€



### Junges Spitzkraut

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

16,-€

### Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Karottenvielfalt,  
gebratene Erdäpfelnockerl & Gewürzfond

19,-€

### Rote Forelle

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

19,-€

### Landschwein

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

14,-€

### Rind

Gulasch vom „Sonndorfer“ Weiderind  
mit eingelegter Spitzpaprika & Auberginen – Semmelrolle

18,-€

### Milchkalb

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

24,- €

## „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,-€