



Auftakt Biergarten 2020

Röstzwiebel Consommée mit Weißbier,
Eingesalzener Radi mit Kren,
Kümmel Knäckebrot mit Obazda,
Steckerlfisch mit Zitrus Erdäpfelkaas

~~~~~

## Ente

Gedämpfter Salat mit aufgeschlagenen Sauerrahm, Salzpflaume  
Sauerteig, geräucherter Entenbrust & Entenfond

VSP 14,- €

## Huchen

In brauer Butter gegarter Huchen mit weißer Zwiebelkrem,  
Wachauer Marille & Bittermandel

ZWG 21,- € HG 34,- €

## BBQ Ripperl

Ausgelöste Sparerips vom Kastanien gefütterten Schwein  
mit wildem Blumenkohl, Birne & Speckmolke

ZWG 18,-€

## Poltinger Lamm

Gebratenes und geschmortes vom Poltinger Lamm  
mit Paprika – Hirse, Salzlimette & Brioche

HG 38,-€

## Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

12,-€

## Don't call it Snickers

Schweizer Edelbitter Schokolade mit gerösteten Erdnüssen,  
Malzbrot & Salzkaramell

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.

Sommersalat

Bunter gemischter Salat mit marinierter Wassermelone,
Zitrus - Hüttenkäse & Basilikum Pesto

9,-€

Milchkalb

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit grünem Meerrettich, Johannisbeer – Tomaten & Linsenbrot

14,-€

Gefüllter Chicoree

Mit Urkorn – Getreide gefüllter Chicoree,
Buttermilch, Leinsamenknusper & Dillöl

12,-€

Ente

Gedämpfter Salat mit aufgeschlagenen Sauerrahm, Salzpflaume,
Sauerteig, geräucherte Entenbrust & Entenfond

14,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Gammel Rührei, Frittaten & Leberschnitte

6,-€

Eierschwammerl

Schaumsuppe von Pfifferlingen
mit saurer Birnenrohkost & Sauerteig

6,-€

**Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter**



Zucchini

Gedämpfter Zartweizen mit Paprika – Olivenragout,
Salzzitrone, bunter Zucchini & Kräutermolke

18,-€

Zander

Sanft gegarter Zander mit gegrilltem Blumenkohl,
Ofenzwiebel & Soße von der „Bayerischen Garnele“

24,-€

Stör

In brauner Butter gegarter Stör mit gefüllter Zucchiniblüte,
Avocado & Spitzpaprika – Chilifond

26,-€

Landschwein

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

14,-€

Simmentaler

Geschmorte Backerl vom Rind mit gedämpften Graupen,
Salatherz & Erdnussknusper

21,- €

Poltinger Lamm

Gebratenes und geschmortes vom Poltinger Lamm
mit Paprika – Hirse, Salzlimette & Brioche

38,-€

„Johanns Steak“

- Bayern vs. Österreich -

„Salon – Prime Beef Entrecote“ aus Österreich

35,-€

Filet vom Bayerischen Milchkalb

35,-€

Serviert mit Vaduvan – Jus, Kräuterbutter, Portwein – Balsamico Schalotten,
Caesars Salat & Sommertrüffel Povesse



JOHANNS
DESSERT

Don't call it Snickers

Schweizer Edelbitter Schokolade mit gerösteten Erdnüssen,
Malzbrot & Salzkaramell
12,- €

Nougat

Panna Cotta vom Nuss Nougat mit Wachauer Marillen,
Holler Softeis & Getreide
12,- €

Indische Schokolade

Weißer „Tropilia“ Schokolade mit süßen Gewürzen,
eingelegter Mango, Guave & Lassi
12,- €

Topfen

Topfennockerl mit Krokantbrösel,
marinierten Sommerbeeren & Sauerrahm Eis
12,- €

Käse

Auswahl aus verschiedenen affinieren Käsesorten
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot
12,- €

Hausgemachte Eissorten

Schweizer Schokolade
Gewürz - Mangolassi
Sauerrahm
Butter - Karamell
Zitronenmelisse

Pro Kugel 2,50 €

**Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter**