



JOHANNNS  
AM MITTAG

Eierschwammerl  
Schaumsuppe von Pfifferlingen  
mit saurer Birnenrohkost & Sauerteig

~~~

Flussbarsch  
Gebratener Flussbarsch mit Zitrus – Kohlrabi,  
Broccolispargel & gebackene Leinsamen Polenta

oder

Simmentaler  
Geschmorte Backerl vom Rind mit gedämpften Graupen,  
Salatherz & Erdnussknusper

~~~

Nougat  
Karamellisierte Schokolade mit Wachauer Marillen,  
Holler Softeis & Getreide

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,-€

**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,-€

**Hochzeitssuppe**

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Gammel Rührei, Fritatten & Leberschnitte

6,-€

**Eierschwammerl**

Schaumsuppe von Pfifferlingen  
mit saurer Birnenrohkost & Sauerteig

6,-€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



„Pasta des Tages“  
Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,-€

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,-€

Flussbarsch  
Gebratener Flussbarsch mit Zitrus – Kohlrabi,  
Broccolispargel & gebackene Leinsamen Polenta  
19,-€

Landschwein  
Gebackenes Kürbiskern-Schnitzel vom niederbayerischen Schweinerücken  
mit Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeeren  
14,-€

Simmentaler  
Geschmorte Backerl vom Rind mit gedämpften Graupen,  
Salatherz & Erdnussknusper  
21,- €

„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**