



JOHANNNS
EVOLUTION

Auftakt

Radieserl Baiser
Selchschinken mit grünem Rettich
Kürbis Tascherl
Buchenpilze mit Maroni

~~~~~

### Wollschwein

Gepökelttes Wollschwein mit geriebenen Meerrettich,  
Roter Mond Apfel & Senf Gurken  
VSP 14,- €

### Stör

Süßwasserstör mit Waldheidelbeer – Lack,  
„Dry Aged“ Rote Beete & gerösteter Milch  
ZWG 21,- € HG 28,- €

### Wachtel

Gegrillte Wachtelbrust mit Ofensellerie,  
Dattelmiso & Trüffeljus  
ZWG 18,-€ HG 32,- €

### Poltinger Lamm

Gebrautes und geschmortes vom Poltinger Lamm  
mit Paprika – Hirse, Buddhas Hand Zitrone & Brioche  
HG 38,-€

### Käse

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

### Junge Cocos

Luftige Ananas mit Pina Colada - Panna Cotta,  
geeister junger Cocosnuss und Anis - Limettenfond  
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.

Herbstsalat

Herbstliche Schnittsalate mit Sellerie,
eingelegter Roter Rübe, Boskop – Apfel & Hanfsamen
9,-€

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Kalb
mit eingelegtem Spaghettikürbis, aufgeschlagener Haselnussmilch & Röstbrot
klein 11,- € / groß 14,-€

Gefüllter Chicoree

Mit Urkorn – Getreide gefüllter Chicoree,
Buttermilch, Leinsamenknusper & Dillöl
12,-€

Wollschwein

Gepökeltes Wollschwein mit geriebenen Meerrettich,
Roter Mond Apfel & Senf Gurken
14,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Grammel Rührei, Frittaten & Leberschnitte
6,-€

Kürbis³

Schaumsuppe vom Muskat-, Hokaido- und Butternusskürbis
mit Essig – Quitte & Amarant
6,-€

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



Rüben Vielfalt

Polenta – Leinsamen Schnitte mit Rote Rüben,
Gelber Beete, eingelegten Schwarzbeeren & Gewürzfond
18,-€

Zander

Sanft gegarter Zander mit gegrilltem Blumenkohl,
Ofenzwiebel & Soße von der „Bayerischen Garnele“
24,-€

Forelle

Auf der Haut gebratene Seeforelle mit BBQ – Lauchherzen,
Kerbelwurzel, Topfengnocci & Mohnbutter
24,-€

Landschwein

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

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Mais gefütterten Gockel
mit gedämpften Getreide, Deep Purple Karotte & roter Zwiebelmarmelade
24,- €

Poltinger Lamm

Gebratenes und geschmortes vom Poltinger Lamm
mit Paprika – Hirse, Buddhas Hand Zitrone & Brioche
38,-€

„Johanns Steak“ - Bayern vs. Österreich -

„Salon – Prime Beef Entrecote“ aus Österreich
35,-€

Wagyu „Ribeye“ vom „Dox“ Hof in Teisnach/Niederbayern
45,-€

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



JOHANNNS
DESSERT

Don't call it Snickers

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

Waldheidelbeere

Vanille – Mascarpone mit Williams Birne,
Waldheidelbeer Rahmeis & Esterhazy – Rosmarin Knusper
12,- €

Junge Cocos

Luftige Ananas mit Pina Colada - Panna Cotta,
geeister junger Cocosnuss und Anis - Limettenfond
12,- €

Topfen

Topfennockerl mit Krokantbrösel,
Zwetschgenröster, Kardamom & Bienenwachseis
12,- €

Käse

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

Hausgemachte Eissorten

Schweizer Schokolade
Gewürz - Mangolassi
Bienenwachs
Butter – Karamell
Topfen – Rahm

Pro Kugel 2,50 €

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