



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Gedörrte Wassermelone mit Schinken
Räucherfischtascherl mit Kohlrabi
Hanf-Knäckebrot mit O'bazda
Gebackene Mohnpolenta mit Salzzitrone

~~~~~

### Flussbarsch

Feldgurke und grüner Rettich mit gebeiztem Flussbarsch,  
Jalapenoyoghurt & „27 Grad“ Rohkost-Hanföl

VSP 14,- €

### Bayerische Garnele

Gelbe Ananastomate mit sanft gegarten Garnelen aus Erding,  
süß-saurem Rhabarber, Bloody Mary & Krustentier-Basilikum-Fond

ZWG 21,- €

### Gockel

Pochierte Brust vom Mais gefütterten Gockel mit gekochtem Topfen,  
Röstzwiebel, Buchenpilzen & Grillhendl Soße

ZWG 18,- € HG 24,- €

### Reh

Rücken und Schulter vom Bayerwald Reh mit Mairüben,  
Eierschwammerl, gegrilltem Milchbrot & Cashewkernen

HG 34,- €

### Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

12,- €

### Herzkirsche

Mandelschokolade mit eingelegten Herzkirschen,  
Kirsch-Granite & Mispelkern Softeis

12,- €

~~~~~

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



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“
Das ist der 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 größtenteils von Produzenten aus unserer Region. Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Tomatensalat

Bunte eingelegte Tomaten mit Romana Salatherzen,
Oliven-Bulgur, Parmesan & Zitrus-Hüttenkäse

9,- €

Volksfestsalat

Bunter gemischter Salat mit Radiserl,
geeistem O'bazda & „Brez'n Perlen“

9,- €

Tatar

Beef Tatar vom Almochsen „Gaspacho Style“ mit
Spitzpaprika, aufgeschlagenem Ricotta & Röstbrot

Klein 11,- € / groß 14,- €

Flussbarsch

Feldgurke und grüner Rettich mit gebeiztem Flussbarsch,
Jalapenoyoghurt & „27 Grad“ Rohkost-Hanföl

14,- €

Sommerkohlrabi

Schaumsuppe vom Kohlrabi mit Ingwer,
Hirse & grünem Apfel

6,- €

Hochzeitsuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Fritatten & Leberpovese

6,- €



Vegi

Gedämpftes Polenta-Getreidesoufflee mit „verbranntem“ Lauch,
BBQ-Artischocken & gelber Karotte
18,- €

Saibling

In brauner Butter gegarter Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,
Ricotta-Tascherl & gegrillter Avocado
21,- €

Stör

Gebratener Süßwasserstör mit gefüllter Zucchini-Blüte,
Wassermelone, Petersilienspinat & Nussbuttersoße
28,- €

Landschwein

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbispanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
14,- €

Kalb

Rosa gebratener Rücken vom Premium Kalb,
mit Eierschwammerl, gerolltem Kohlrabi, Kartoffelschnitte & Salzzitrone
28,- €

„Johanns Steak“ -Österreich vs. Bayern-

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

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

Serviert mit BBQ-Jus, Sommertrüffel-Povese, zweierlei Zwiebeln (geschmort/gebacken)
& Johannis Ceasars Salat



JOHANNS

DESSERT

Mocca

Lauwarmer „Kaffeesatz“ mit Kakao, Vanille-Frischkäse,
marinierten Himbeeren & geeistem Kaffee

12,- €

Herzkirsche

Mandelschokolade mit eingelegten Herzkirschen,
Kirsch-Granite & Mispelkern Softeis

12,- €

Topfen

Topfennockerl mit Butter-Krokantbrösel,
Aprikosenragout & Blaubeerrahmeis

12,- €

Exotic

Gestocker Mangolassi mit luftiger Kokosnuss,
Maracuja-Kalamansi Sorbet & Sesam Granola

12,- €

Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

12,- €