



**JOHANNS**  
Am Mittag

**Sommerkohlrabi**  
Schaumsuppe vom Kohlrabi mit Ingwer,  
Hirse & grünem Apfel

~~~

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

~~~

**Gockel**  
Sanft gegrillte Brust vom Mais gefütterten Gockel,  
mit geschmorten Karotten, gelber Rübe, Liebstöckel Falaffel & „Grillhendl“-Soße

~~~

**Exotic**  
Gestockter Mangolassi mit luftiger Kokosnuss,  
Maracuja-Kalamansi Sorbet & Sesam Granola

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert) | 29,- € |
| 4 Gänge                           | 45,- € |

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
Informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



„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.

#### Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,  
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirse Popcorn  
5,- €

#### 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 „Gazpacho Style“ mit  
Spitzpaprika, aufgeschlagenem Ricotta & Röstbrot  
Klein 11,- € / groß 14,- €

#### Sommerkohlrabi

Schaumsuppe vom Kohlrabi mit Ingwer,  
Hirse & grünem Apfel  
6,- €

#### Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Fritatten & Leberpovese  
6,- €

#### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



JOHANNNS

#### 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,- €

#### Flussbarsch

Auf der Haut gebratener Barsch mit cremiger Rollgerste,  
Bohngemüse, Bierrettich & Miso-Zitronenfond  
19,- €

#### Landschwein

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

#### Gockel

Sanft gegrillte Brust vom Mais gefütterten Gockel,  
mit geschmorten Karotten, gelber Rübe, Liebstöckel Falaffel & „Grillhendl“-Soße  
24,- €

#### „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)  
& Johanns 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

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

12,- €

### Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

12,- €