



**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,  
Jalapenojoghurt & „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  
5 Gänge  
4 Gänge

82,- €  
72,- €  
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.

**Burratina**

Marinierte dunkle Strauchtomaten mit Burratina,  
Mini Romana & Salami Calabrese  
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,- €

**Flussbarsch**

Feldgurke und grüner Rettich mit gebeiztem Flussbarsch,  
Jalapenoyoghurt & „27 Grad“ Rohkost-Hanföl  
14,- €

**Tomate & Spitzpaprika**

Schaumsuppe von der gelben Strauchtomate  
mit Paprika-Hüttenkäse & knusprigem Brioche  
6,- €

**Hochzeitssuppe**

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 Zucchiniblüte,  
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



**JOHANNNS**  
*Evolution*

**Auftakt**

Gedörnte 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,- € |