



JOHANNNS
Evolution

Auftakt

Zwiebel-Weißbiersuppe mit Rahm
Rettichtascherl mit Erdäpfelkäse
Butterbreze mit Emmentaler und Schnittlauch
Steckerlfisch mit Senfgurke

~~~~~

### Sellerie

Creme vom Ofensellerie mit „Golden Delicious“ Apfel,  
gerösteten Haselnüssen & fein geriebener Kalbsleber

VSP 14,- €

### Zander

In brauner Butter gegarter Zander mit Zuckerhut,  
Saubohnen, Lorbeermilch & hausgemachten Wollschwein-Lardo

ZWG 21,- €

### Ox

Knusprige Backerl vom Bayerwald Ox mit Liebstöckel-Spinat,  
Topinambur, Sommertrüffel & eingelegten Taglilien

ZWG 18,- € HG 26,- €

### Ente

Rosa pochierte „Challans“ Entenbrust und gebackenes Haxerl  
mit Röstzwiebelpüree, Spitzpaprika & fermentierten Powidl

HG 34,- €

### Käse

Auswahl aus verschiedenen affinierten Käsesorten  
mit Quittensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

12,- €

### Yuzu & Ribisel

Weißer Zitronenschokolade mit Ribisel-Panna Cotta,  
gedämpften Marillen & Johannisbeer 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
12,- €

Quinoasalat

Bunter gemischter Blattsalat mit eingelegtem Quinoa,
Guacamole & Räucherpaprika Knusper
9,- €

Tatar

Beef Tatar vom Almochsen mit grüner Melone, Feldgurke
luftigem Tonic & Hanfsamen Buttermilch
Klein 11,- € / groß 14,- €

Sellerie

Creme vom Ofensellerie mit „Golden Delicious“ Apfel,
gerösteten Haselnüssen & fein geriebener Kalbsleber
14,- €

Tomate & Spitzpaprika

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

Hochzeitssuppe

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



Vegi

Gedämpfter bunter Mangold mit Zartweizen,
Kräutersaitlingen, Goldrüben & Gerstenmiso
18,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit gegrilltem Blumenkohl,
gebrannten Erdnüssen, Mohnpolenta & Kapern – Rosinensoße
21,- €

Stör

Gebratener Süßwasserstör mit Zuckermais, Vanille – Trauben
Gefüllter Zucchini-Blüte & Avocado
28,- €

Landschwein

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

Leber

Rosa gebratene Kalbsleber mit Feigen, Topinambur,
Holunderblüten – Zwiebel & Kräuter Spinat
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, Zwiebeln geschmort,
Pimientos de Padrón & Johanns Ceasars Salat



JOHANN'S
DESSERT

Bircher Müsli

Vanille-Topfen mit eingekochtem Boskop-Apfel,
luftiger Birne, Trauben und „Bircher Müsli“-Eis
12,- €

Yuzu & Ribisel

Weißer Zitronenschokolade mit Ribisel-Panna Cotta,
gedämpften Marillen & Johannisbeer Softeis
12,- €

Zwetschge

Gekochte Topfenknödel mit Butterbrösel
mit eingelegten Ingwer – Zwetschgen & Zwetschgenkern - Sorbet
12,- €

Exotic

Gestockter Mangolassi mit luftiger Kokosnuss,
Maracuja-Kalamansi Sorbet & Sesam Granola
12,- €

Käse

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