



JOHANNNS
Am Mittag

Tomate & Spitzpaprika

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

~~~

**Seeforelle**

In Butter gegarte Forelle mit Zitrus-Kohlrabi,  
weißer Kokos-Chia-Polenta & wildem Brokkoli

~~~

Almochse

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Rahmwirsing,
Sauerkrautsoße, marinierten Radieserl & Erdäpfel-Kren Krusteln

~~~

**Bircher Müsli**

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

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 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,- €

### 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 Almoachsen mit grüner Melone, Feldgurke  
luftigem Tonic & Hanfsamen Buttermilch  
Klein 11,- € / groß 14,- €

### Tomate & Spitzpaprika

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

### Hochzeitssuppe

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

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



### 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,- €

### Seeforelle

In Butter gegerichte Forelle mit Zitrus-Kohlrabi,  
weißer Kokos-Chia-Polenta & wildem Brokkoli  
19,- €

### 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 & Johannis 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,- €