



JOHANNNS
Evolution

Auftakt

Kürbisgelee mit gerösteten Hanfsamen
Gebackene Falafel vom Zuckermais
Kiwi mit luftgetrocknetem Rinderschinken
Cornetto mit Rote-Rüben-Bulgur

~~~~~

**Portobello**

Eingelegter Portobello-Pilz mit geräucherter Ente,  
Tofu-Röstzwiebel-Creme und lauwarmer Pilzbrühe

VSP 14,- €

**Hecht**

Auf der Haut gebratener Hecht mit „Linsenbolognese“,  
Physalis & Gewürzmolke

ZWG 21,- €

**Kalbsbries**

Zwerghendlei -65/20- mit violetter Erdäpfel-Ravioli,  
gebackenem Kalbsbries & Palmkohl

ZWG 21,- €

**Lamm**

Rosa gegrillte Hüfte und Ragout vom „Poltinger“ Lamm,  
mit Butternusskürbis, Schlangenbohnen & Salzpomelo

HG 36,- €

**Tête de Moine**

Malzbrot mit Radicchio, Tête de Moine,  
luftigem Boskop Apfel & gebackener Milch

12,- €

**Whiskey Eiche**

Dunkle Praliné Schokolade mit Mohnbisquit, Litschi,  
Nationalpark Heidelbeeren & Whiskey-Eiche Rahmeis

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.

Kürbisvielfalt

Marinierte Salatherzen mit eingelegtem Spaghettikürbis,
Mispeln & Leinsamen - Buttermilchbruch
9,- €

Quinoasalat

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

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit eingelegten roten Rüben,
Buchweizen, luftigem Kren & Röstbrot
klein 11,- € / groß 14,- €

Portobello

Eingelegter Portobello-Pilz mit geräucherter Ente,
Tofu-Röstzwiebel-Creme und lauwarmer Pilzbrühe
14,- €

Kürbis³

Schaumsuppe von Muskat-, Hokkaido- & Butternusskürbis
mit Essigquitte & knusprigem Leinsamenttoast
6,- €

Hochzeitssuppe

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



Vegi

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

Saibling

In Butter gegarter Saibling mit geschmortem Hokkaidokürbis,
Schwarzkohl, Kürbiskerntopfen & Gewürzfond
21,- €

Stör

Gebratener Süßwasserstör mit BBQ Lauchherzen,
Oliven Povesse, eingelegten Mispeln & Kartoffel - Molke
28,- €

Landschwein

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

Wild

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch mit Szechuanpfeffer,
Kerbelwurzel, violetter Ur - Karotte & Milchbrot
24,- €

Leber

Rosa gebratene Kalbsleber mit Feigen, Topinambur,
Holunderblüten - Zwiebel & Kräuterspinat
24,- €

„Johanns Steak“ -Österreich vs. Bayern-

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

„Dry Aged“ Filet vom Simmentaler Rind
45,- €

Serviert mit Erdäpfel - Zwiebel - Schnitte, Blaukraut - „Coleslaw“,
Portobello - Pilz & Trüffeljus



Bircher Müsli

Gestockter Vanille-Joghurt mit eingelegter Quittenbirne,
knuspriger Milchhaut, Trauben & „Bircher Müsli“ Eis
12,- €

Whiskey Eiche

Dunkle Praliné Schokolade mit Mohnbiscuit, Litschi,
Nationalpark Heidelbeeren & Whiskey-Eiche Rahmeis
12,- €

Zwetschge

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

Roter Mond

Eingelegter „Roter Mond“ - Apfel mit schweizer Schokolade,
Hirse - Granola & Salzkaramell - Rahmeis
12,- €

Tête de Moine

Malzbrot mit Radicchio, Tête de Moine,
luftigem Boskop Apfel & gebackener Milch
12,- €