



**JOHANNS**  
*Am Mittag*

**Kürbis<sup>3</sup>**

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

~~~

**Saibling**

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

~~~

**Wild**

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch mit Szechuanpfeffer,  
Kerbelwurzel, violetter Ur – Karotte & Milchbrot

~~~

**Roter Mond**

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

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 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 & Hirsepopcorn  
5,- €

### Kürbisvielfalt

Marinierte Salatherzen mit eingelegtem Spaghetti - Kürbis,  
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,- €

### Kürbis<sup>3</sup>

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

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

### Zander

Auf der Haut gebratener Zander mit gegrilltem Blumenkohl,  
gebrannten Erdnüssen, Mohnpolenta & Kapern – Rosinensöße  
19,- €

### Landschwein

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

### 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 Mohnbisquit, 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,- €