



JOHANNNS
Evolution

Auftakt

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

~~~~~

**Bayrische Garnele**

Kurz geflämte Garnele aus Erding  
mit Miso- Buttermilch, Ingwer & Feldsalat Öl  
VSP 21,- €

**Zander**

Sanft gegarter Wildfang-Zander mit Fenchelherz,  
Wollschwein- Lardo & Anis Gewürzfond

ZWG 21,- €

**Ente**

Rosa Brust und gebackenes Haxerl von der „Challans Ente“  
mit 7- Gewürz- Sauce, Buchenpilzen & Liebstöckel

ZWG 21,- €

**Reh**

Rosa Rücken & Schlögl vom Bayerwald Reh mit Getreidewurzel,  
Germknödel & Powidl

HG 32,- €

**Pecorino**

Crema vom gereiften Pecorino  
mit Hefezopf, Heidelbeeren & gerösteten Haselnüssen

12,- €

**Zitrusfrüchte**

Bergamotte- Schokolade und geeiste Blutorange mit  
Limetten Apfel & eingelegtem Kumquats

12,- €

~~~~~

6 Gänge	82,- €
5 Gänge	72,- €
4 Gänge	62,- €

Weinbegleitung für 6 Gänge 50,- €

Weinbegleitung für 5 Gänge 42,- €

Weinbegleitung für 4 Gänge 34,- €



„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.

Bayrische Garnele

Kurz gebläunte Garnele aus Erding
mit Miso- Buttermilch, Ingwer & Feldsalat Öl
21,- €

Saibling

Gebeizter Saibling mit Zitrus Crème Fraiche,
mariniertem Bulgur, Goldrüben & Chia
14,- €

Wintersalat

Winterliche Blattsalate mit marinierten Roten Rüben,
Laugenbrezel-Knusper & Topfenschnee
9,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit eingelegtem Spaghettikürbis,
Hanfsamen, luftigem Kernöl & Röstbrot
Klein 11,- € / groß 14,- €

Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie mit Räuchertofu,
Buttermilch-Hüttenkäse & Sauerteig
6,- €

Hochzeitssuppe

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



Vegi

Gegrillte Lauchschnitte mit Knollenziest,
Pastinake, Essigquitte & Blaumohn-Nussbutter

18,- €

Flussbarsch

Auf der Haut gebratener Flussbarsch
mit Schwarzwurzel, Kapern-Erdäpfelkrusteln & geräucherte Gewürzmolke

21,- €

Stör

Gebratener Süßwasserstör mit BBQ Lauchherzen,
Oliven Povesse, eingelegten Mispeln & Kartoffel-Fond

26,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

14,- €

mit kleinem Beilagensalat + 5,- €

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Freiland Gockel mit gelbem Linsen Ragout,
Goldrüben & Falafel

21,- €

Milchkalb

Rosa gebratener Rücken vom oberösterreichischem Milchkalb mit Szechuanpfeffer,
Kerbelwurzel, violetter Ur- Karotte & Milchbrot „Armer Ritter“

26,- €

„Johanns Steak“ -Österreich vs. Bayern-

„Salon-Prime Beef Entrecôte“ aus Österreich

30,- €

„Dry Aged“ Filet vom Simmentaler Rind

40,- €

Serviert mit Topfen-Oliven Schnitte, Heidelbeer-„Coleslaw“,
geschmortes Salatherz & Trüffeljus



JOHANN'S
DESSERT

Williams Birne

Gestockter Heumilch- Topfen mit eingelegter Safran Birne,
luftiger Tahiti Vanille & Holler- Getreide Eis
12,- €

Whiskey Eiche

Dunkle Nuss-Nougat Praliné mit Mohnbisquit, Litschi,
Nationalpark Heidelbeeren & Eis von der Whiskey-Eiche
12,- €

Schokobanane

Gebackene Belgische Schokolade mit eingelegten Gewürzbananen,
Tonkabohnen-Panna Cotta & Bananen Rahmeis
14,- €

Zitrusfrüchte

Bergamotte-Schokolade & geeiste Blutorange mit
Limetten- Apfel & eingelegten Kumquats
12,- €

Pecorino

Creme vom gereiftem Pecorino
mit Hefezopf, Heidelbeeren & gerösteten Haselnüssen
12,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter