



**JOHANNNS**  
*Am Mittag*

**Maroni**

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

~~~

**Flussbarsch**

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

~~~

**Strohschwein**

Rücken und Bauch vom Strohschwein mit Hollerzwiebeln,  
Pastinaken & Kümmel-Karamell Saft

~~~

**Williams Birne**

Gestockter Heumilch- Topfen mit eingelegter Safran Birne,  
luftiger Tahiti Vanille & Holler-Getreide 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 & Hirsepopcorn  
5,- €

### 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,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



### Vegi

Gegrillte Lauchschmitte mit Knollenziest, gebackener Polenta,  
Essigquitte & Blaumohn-Nussbutter

18,- €

### Flussbarsch

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

21,- €

### Stör

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

26,- €

### Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

14,- €

### Gockel

Sanft gegarte Brust vom Freiland Gockel mit gelben 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 Schmitte, 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