



JOHANNNS
Am Mittag

Spargel

Schaumsuppe vom weißen Stangenspargel mit Mascarpone,
Zwiebelchutney & Getreide

~~~

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit Bärlauch- Rollgerste,  
Grünspargel, Mairüben & Gewürzmolke

~~~

Gockl

Sanft gegarte Brust vom Gockl mit Erdäpfelschnitte,
weißem Spargel & jungen Pastinaken

~~~

Kokos & Cassis

Schweizer Milkschokolade mit „Bounty“- Brownie,  
Cassissorbet & gebackener Kokos Milch

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert) | 29,- € |
| 4 Gänge                           | 45,- € |

*Van Nahmen Saftbegleitung*

3 Gänge 12,00 €  
4 Gänge 16,00 €

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,- €

### Milchkalb

Marinierter weißer Spargel mit rosa Kalbsrücken,  
Johannisbeertomaten, Laugenknusper & „27Grad“ Leindotteröl  
14,- €

### Frühlingssalat

Bunt gemischte Blattsalate mit Hüttenkäse,  
Rharbarber Rohkost, Cranberries & gebrannten Sonnenblumenkernen  
9,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit eingelegtem Kohlrabi,  
grüner Melone & luftigem Holunderblüten Tonic  
Klein 11,- € / groß 14,- €

### Spargel

Schaumsuppe vom weißen Stangenspargel  
mit Mascarpone, Zwiebelchutney & Getreide  
6,- €

### Hochzeitssuppe

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

### Spargel klassisch

200g weißer niederbayrischer Stangenspargel von der  
Familie Guggenberger mit Röstzwiebel Hollandaise & heurigen Kartoffeln  
16,- €  
+gemischten Schinken 6,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



# JOHANNNS

## Vegi

Gerolltes Erdäpfel- „Kipferl“ mit Puntarelle,  
wildem Brokkoli, Mohn- Brandteig & Nussbuttersoße  
18,- €

## Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit Bärlauch-Rollgerste,  
Grünspargel, Mairüben & Gewürzmolke  
21,- €

## Zander

In brauner Butter gegarter Zander mit gerolltem Spitzkraut,  
Röstzwiebelcreme, Sauerrahm Krusteln & geräucherter Kartoffelmolke  
26,- €

## Johanns-Schnitzel

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

## Gockl

Sanft gegarte Brust vom Gockl mit Erdäpfelschnitte,  
weißem Spargel, jungen Pastinaken & Buchenpilzen  
21,- €

## Ente

Rosa gebratene Brust und gebackenes Haxerl von der „Challans“ Ente  
mit Artischocken- Tortellini, gegrillten Salatherzen & Avocado  
34,- €



## „Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Wagyu „F1 Red“ Entrecôte aus Australien  
40,- €

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern  
40,- €

Serviert mit belgischen „Parmesan- Pommes“, gegrillter Zwiebel,  
Ceasar- Spargel Salat & BBQ Soße



# JOHANNS

## DESSERT

### Rhabarber

Eingelegter Rhabarber mit Vanille – Ricotta,  
Himbeer- Marshmallow,  
geeistem Waldmeister & getrocknetem Baiser

12,- €

### Kokos & Cassis

Schweizer Milkschokolade mit „Bounty“ Brownie,  
Cassissorbet & gebackener Kokos Milch

12,- €

### Honigbiene

Karamellisierte Schokolade mit Blütenpollen,  
Bienenwachs- Rahmeis & Waldhonig aus dem „Lallinger Winkel“

12,- €

### Topfen

Topfenockerl mit marinierten Erdbeeren, Mispel Eistee,  
luftiger weißer Pfirsich & Basilikum- Limetten Eis

12,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter