



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Fermentierter Spargel mit Schwarznessel
„Schaumig geschlagenes Naturradler“ mit Wurzelspeck
Gebackener Erdäpfelkas
Knuspriger O-Bazda mit Röstzwiebel

~~~~~

## Stör

Geräucherter Stör aus Waldkirchen mit Buttermilchbruch,  
bunten Radieserl, Kren & „27 Grad“ Leindotter Öl

VSP 18,- €

## Forelle

Am Salzstein sanft gegarte Bachforelle mit niederbayrischen Spargel,  
Salzitrone & Kapern-Rosinensoße

ZWG 21,- €

## Wachtel

Auf der Haut gebratene Wachtelbrust mit Ofensellerie,  
gekochtem Topfen, Mispeln und Trüffelsaft

ZWG 21,- €

## Maibock

Rücken und Schulter vom Bayerwald Reh mit Speck-Wirsing,  
Erdäpfel-Pilztorte & gelber Rübe

HG 36,- €

## Essig & Öl

Bergbauern Camembert mit Rhabarber-Essig,  
Pandan-Öl & Nuss Knäckebrötchen

12,- €

## Honigbiene

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

12,- €

~~~~~

6 Gänge
5 Gänge
4 Gänge

82,- €
72,- €
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.

Stör

Geräucherte Stör aus Waldkirchen mit Buttermilchbruch,
bunten Rasiserl, Kren & „27Grad“ Leindotter Öl
18,- €

Milchkalb

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

Spitzpaprika

Schaumsuppe von der gelben Spitzpaprika mit eingelegtem Ingwer,
Olivencreme & Tramezzini
6,- €

Hochzeitssuppe

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



JOHANNNS

Vegi

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

Saibling

Seesaibling mit bunter Tomatenvielfalt, gebratener Avocado,
Ringelbeete & Ricotta- Minz Tascherl
24,- €

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,- €

mit kleinem Beilagensalat + 5,- €

Kalb

Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit " Eierschwammerl Gulasch",
Milchbrot- Serviettenknödel, Zucchini & Walnuss
26,- €

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- Salat & BBQ Sauce



JOHANNS

DESSERT

Rhabarber

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

12,- €

Eiskaffee & Herzkirsche

Gedämpfte Kirschen mit weißer Kaffeecreme,
knusprigem Rosmarin Bisquit & Latte Macchiato Rahmeis

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