



JOHANNNS
Am Mittag

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

~~~

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

~~~

Kalb
Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit „Eierschwammerl Gulasch,
Milchbrot- Serviettenknödel, Zucchini & Walnuss

~~~

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

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 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,- €

## Frühlingsalat

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,- €

## Hochzeitsuppe

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

## Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



# 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,- €

## 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,- €



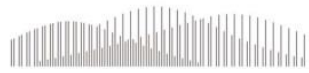
## „Johanns Steak“

-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 Soße



# 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