



JOHANNS

Evolution

Auftakt

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

~~~~~

### Sau

Gepökelttes Wollschwein mit geeistem Meerrettich,  
Räuchermandeln & Liebstöckel- Avocado

VSP 18,- €

### Zander

Sanft gegarter Wildfang Zander mit „San Marzano“ Tomate,  
gefäsmmter Melone & Basilikum Majo

ZVG 21,- €

### Kalb

12 Stunden gegarte Haxe vom Bayerwald Kalb mit Sommertrüffel,  
Kohlrabi & dicken Bohnen

ZVG 21,- €

### Lamm

Geschmortes und gebratenes Lamm vom „Gutshof Polting“ mit  
„Rosa Bianca“ Aubergine, Olivenpovese & eingelegten Physalis

HG 38,- €

### Almkäse

„Tomme de Savoie“ mit Walnussmilch, grünem Apfel  
& Fichtenwipferl Sirup

14,- €

### Marille

Weißer Kalamansi Schokolade mit gedämpften Marillen,  
luftiger Kokosnuss & Ribisel

14,- €

~~~~~

6 Gänge	95,- €
5 Gänge	85,- €
4 Gänge	75,- €

Weinbegleitung für 6 Gänge 57,- €

Weinbegleitung für 5 Gänge 47,- €

Weinbegleitung für 4 Gänge 38,- €



„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 großteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Sau

Gepökelttes Wollschwein mit geeistem Meerrettich,
Räuchermandeln & Liebstöckel- Avocado
18,- €

Burrata

Marinierte Eiertomate mit Büffelmilch Burrata, Fenchelsalami,
Ananas-Gaspacho & schwarzen Olivenöl
14,- €

Volksfestsalat

Sommerlicher gemischter Salat mit bunten Radieserl,
sauer eingelegten Schwammerl, O'Bazda & Laugenknusper
11,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit Gartengurke, eingelegter Wassermelone,
Kefir & Bloody Mary
Klein 13,- € / groß 16,- €

Spitzpaprika

Schaumsuppe von der gelben Spitzpaprika mit eingelegtem Ingwer,
Olivencreme & Tramezzini
7,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Fritatten & Grießnockerl
7,- €



Vegi

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Berberitzen Couscous, gedämpften Mispeln,
Eierschwammerl & weißen Tomatenschaum
21,- €

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,- €

Leber

Gegrillte Leber vom Milchkalb mit PX- Essig- Speckjus,
Süßkartoffel- Tortilla, gebratenes Salatherz & Getreide- Rüben
28,- €



„Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Wagyu „F1 Red“ Entrecôte aus Australien
45,- €

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
45,- €

Serviert mit Nudelrisotto „Mac & Cheese“ Style, Piemos de Padron,
Cole Slaw & Sommertrüffeljus



JOHANNS

DESSERT

Marille

Weißer Kalamansi Schokolade mit gedämpften Marillen,
luftiger Kokosnuss & Ribisel

14,- €

Eiskaffee & Herzkirsche

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

14,- €

Honigbiene

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

14,- €

Topfen

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

14,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter