



JOHANNS

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) | 36.- € |
| 4 Gänge                           | 52.- € |

*Van Nahmen Saftbegleitung*

|         |         |
|---------|---------|
| 3 Gänge | 15,00 € |
| 4 Gänge | 19,00 € |

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  
6,- €

#### Burrata

Marinierte Eiertomate mit Büffelmilch Burrata, Fenchelsalami,  
Ananas-Gazpacho & 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

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

#### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
9,- €



#### 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,- €

#### 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