



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Dunkle Zwiebelconsommé mit Rahm
Knäckebrot mit Beinschinken
Gebackener Steckerlfisch mit Sauce Tatar
Eingelegtes Essiggemüse

6,- €

~~~~~

## Sau

Gepökeltes Wollschwein mit geeistem Meerrettich,  
Räuchermandeln & Liebstöckel- Avocado

VSP 18,- €

## Zander

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

ZWG 21,- €

## Kalb

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

ZWG 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,
Räuchermanteln & Liebstockel- Avocado
18,- €

Zander

Gebeizter Zander mit Linsen- Bulgur, Limetten Creme Fräiche,
„Schüttelbrot“ & Mohn Mispeln
21,- €

Kürbissalat

Herbstliche Blattsalate mit eingelegtem Spagetti- Kürbis,
Kernöl & „JOHANNNS“ Studentenfutter
11,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit sauer marinierter Topinambur, Avocado,
luftigem Birnenessig & Buchweizen
klein 13,- € / groß 16,- €

Kohlrabi

Schaumsuppe vom Sommerkohlrabi mit Kohlrabi Creme- Fräiche,
Sonnenblumenkeimlingen & Sauerteig
7,- €

Hochzeitssuppe

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



Vegi

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

Forelle

Auf der Haut gebratene Seeforelle mit Urkarotte,
Liebstöckel- Mango, gedämpften Graupen & Anis Gewürzmolke
24,- €

Saibling

In brauner Butter gegarter Saibling mit geschmortem Hokkaidokürbis,
Kürbiskern- Topfen, Eiskristallsalat & Gewürzfond
28,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
16,- €

mit kleinem Beilagensalat + 6,- €

Wild

Rosa Rücken vom Nationalpark Hirsch mit „Müsliriegel“,
Kohlsprossen, Essig- Heidelbeeren & Limonen Saitlingen
28,- €

Leber

Gegrillte Leber vom Milchkalb mit PX- Essig- Speckjus,
Süßkartoffel- Tortilla, gebratenes Salatherz & Getreide- Rüben
26,- €



„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, Piemonts de Padron,
Cole Slaw & Sommertrüffeljus



JOHANN'S
DESSERT

Marille

Weißer Kalamansi Schokolade mit gedämpften Marillen,
luftiger Kokosnuss & Ribisel

14,- €

„Chunky Monkey“

Bananen- Vanille Creme mit Maracujamarmelade,
geröstete Walnuss, Kakaobohnen & Bananen- Mocca Softeis

14,- €

Honigbiene

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

14,- €

Zwetschge

Topfenknödel mit eingekochter Zwetschge,
Waldheidelbeer-Mojito & Zwetschgenkernsorbet

14,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter