



JOHANNNS
Am Mittag

Kohlrabi

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

~~~

Forelle

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

~~~

Wild

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

~~~

„Chunky Monkey“

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

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

### Zander

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

### Kürbissalat

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

### Tatar

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

### Kohlrabi

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

### Hochzeitssuppe

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

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
11,- €



### 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,- €

### 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, Piemotos 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