



JOHANNNS
Evolution

Auftakt

Cornetto mit Rüben- Bulgur und Creme Fraîche
Kürbis- Mandarinen Gelee mit Hanfsamen
Gebackene Polenta mit Miso- Powidl
„Knusprige Pilznudeln“

10,- €

~~~~~

Kürbis

Eingelegter Spagetti- Kürbis mit roten Bittersalaten,  
Geflügelleberkrem & Kürbis- Waffel

VSP 16,- €

Waller

In brauner Butter gegarter Donau- Waller mit Zuckermais,  
Muskatellertrauben & Pandan- Maisfond

ZWG 21,- €

Eichelschwein

Geschmorte Backerl vom Schwein mit Petersilienspinat,  
eingelegten Cassisbeeren & Zirben- Pfeffersauce

ZWG 21,- €

Reh

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Nationalpark Reh  
mit jungen Pastinaken, gerolltem Kraut & Essigquitte

HG 42- €

Parmesan

36 Monate gereifter „Parmigiano Reggiano“,  
luftig und knusprig mit Gewürz Ananas & Malzbrot

10,- €

Toblerone

Mandelnougat mit Edelbitterschokolade mit „27 Grad“ Walnusstrester,  
Quitten- Birne & Whiskey- Eichen Rahmeis

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.

Kürbis

Eingelegter Spagetti- Kürbis mit roten Bittersalaten,
Geflügelleberkrem & Kürbis- Waffel
16,- €

Zander

Gebeizter Zander mit Linsen- Bulgur, Limetten Creme Frâiche,
„Schüttelbrot“ & Mohn Mispeln
16,- €

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,- €

Kürbis Hoch³

Schaumsuppe vom Muskat-, Hokkaido- & Butternusskürbis
mit Essiquitte & Paprika Chutney
7,- €

Hochzeitssuppe

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



JOHANNNS

Vegi

Gegrillte Erdäpfelschnitte mit bunten Erdfrüchten, Chiaknusper,
Eiskrautsalat & Anis- Gewürzfond

21,- €

Zander

Sanft gegarter Zander mit „Herbstspargel“, gedämpftem Schwarzkohl, Ur- Karotte,
Erdäpfel- Brandteig & Nussbuttersauce

32,- €

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,- €

Gockel

Auf der Haut gebratene Brust vom Bauernhendl mit jungem Zuckermais,
gegrilltem Blumenkohl & Blaumohn- Polenta

26,- €

Ente

Brust und Haxerl von der niederbayerischen Bauernente
mit Semmel- Grießknödel, Kardamom Blaukraut & Speck- Rahmwirsing

32,- €



„Johanns Steak“ -Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Hochrippe vom „Piemonteser Fassona“ Rind
45,- €

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

Serviert mit Parmesan- Süßkartoffelpommes, Piemtos de Padron, Grillzwiebel,
Cole Slaw & Trüffeljus



JOHANN'S
DESSERT

Toblerone

Mandelnougat mit Edelbitterschokolade mit „27 Grad“ Walnusstrester,
Quitten- Birne & Whiskey- Eichen Rahmeis

14,- €

Frischkäse

Eingelegter „Roter Mond“- Apfel mit „Cheesecake Mousse“
luftigem Gewürz Apfel, Trauben & Bircher Müsli Rahmeis

14,- €

Honigbiene

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

14,- €

Zwetschge

Topfenknödel mit eingekochter Zwetschge,
Waldheidelbeer-Mojito & Zwetschgenkernsorbent

14,- €