



JOHANNS
Am Mittag

Kürbis Hoch³
Schaumsuppe vom Muskat-, Hokkaido- & Butternusskürbis
mit Essigquitte & Paprika Chutney

~~~

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

~~~

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

~~~

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

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert) | 36,- € |
| 4 Gänge                           | 52,- € |

*Van Nahmen Saftbegleitung*

3 Gänge 15,00 €  
4 Gänge 19,00 €



**„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  
16,- €

**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,- €

**Kürbis Hoch<sup>3</sup>**

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

**Hochzeitssuppe**

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



# JOHANNNS

## Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
11,- €

## 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,- €

## 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,- €