



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Kinateders Schinken" mit Rettich
Puffreis mit Maroni & Kaiserling
Gebackener Zuckermais mit Pandan Majo
Winterspargelsuppe mit Kren

10,- €

~~~~~

## Ente

Gefüllter Chicorée mit Rüben,  
geräucherter Ente & Rote Beete Dickmilch

VSP 18,- €

## Stör

In Brauner Butter gegarter Stör aus Breitenberg  
mit Ofenlauch, Erdäpfelmolke & Zwiebelhaut

ZWG 24,- €

## Ox

12 Stunden geschmorte Backerl vom Alm-Ox mit  
Wintertrüffel, Zwetschgenknödel & gerösteter Milch

ZWG 21,- €

## Reh

Rücken und Schulter vom Nationalpark Reh  
mit Schwarzwurzel Vielfalt,  
Grießstrudel & Cashewkernen

HG 42,- €

## Don't call it Gin Tonic

Geeister Basilikum mit „Virgin“ Gin-Tonic,  
grüner Melone & eingelegter Gurke

12,- €

## Exotic

Dunkler Mandelnougat mit Kokosschaum, Mango-Softeis,  
Maracuja Biskuit & Guave

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.

Ente

Gefüllter Chicorée mit Rüben,
geräucherter Ente & Rote Beete Dickmilch
18,- €

Brotzeit

Gekochtes und gepresstes Wollschwein mit fein geriebener Geflügelleber,
süß-saurem Butternusskürbis, Kernöl & jungem Feldsalat
18,- €

Bayerischer Orient

Winterliche Blattsalate mit eingelegtem Gewürz-Bulgur,
gebrannten Nüssen, Sumach & Granatapfelkernen
13,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit marinierten Goldrüben,
luftigem Meerrettich, Liebstockel-Avocado & Röstbrot
klein 15,- € / groß 18,- €

Winterspargel

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel mit saurer Birnenrohkost,
& knusprigen Anis-Sauerteig
8,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Fritatten & Leberpovese
8,- €



JOHANNNS

Kraut & Wurzeln

Gefüllter Mangold und geschmortes Krautherz mit
Getreide-Wurzeln, eingeweckten Kaiserlingen & Nussbuttersoße
24,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit Röstzwiebel-Graupen,
Kerbelwurzeln & Romana-Kochsalat
32,- €

Bayerwald Stör

In brauner Butter pochierter Stör aus Breitenberg mit Ofenlauch,
Puntarelle, gebackenen Kichererbsen & Salzzitrone
39,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
18,- €

mit kleinem Beilagensalat + 7,- €

Almochse

Geschmorte Backerl vom Ochsen mit jungen Pastinaken,
„Armer Ritter“ & Buchenpilzen
29,- €

Ente

Brust und Haxerl von der Niederbayerischen Bauernente
mit Semmel- Grießknödel, Kardamom Blaukraut & Speck- Rahmwirsing
29,- €



„Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“ -

Wagyu „F1 Red“ Hochrippe aus Australien
55,- €

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

Serviert mit Parmesan- Süßkartoffelpommes, Piemto de Padron, Grillzwiebel,
gerolltem Romanasalat & BBQ- Jus



JOHANN'S
DESSERT

Toblerone

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

14,- €

Cassis

Johannisbeer Rahm mit Kaffee Marshmallow's,
Kakao-Malzbrot & Mispelkern Softeis

14,- €

Exotic

Dunkler Mandelnougat mit Kokosschaum, Mango-Softeis,
Maracuja Biskuit & Guave

14,- €

Soufflé

Gebackene Edelbitter Schokolade mit Tonkabohnen Panna- Cotta,
Mango & Karamell- Bananen Rahmeis

16,- €