



JOHANNNS
Am Mittag

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

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Almochse
Geschmorte Backerl vom Ochsen mit jungen Pastinaken,
„Armer Ritter“ & Buchenpilzen

~ ~ ~

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

3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert)	39,- €
4 Gänge	55,- €

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
7,- €

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,- €

Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht
14,- €



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,- €

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, Piemotos 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,- €