



JOHANNNS
Am Mittag

Paprika

Schaumsuppe von der roten Spitzpaprika mit knusprigem Liptauer-Tramezzini & Salzzitrone

~~~

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit jungem Chicorée, Avocado, gelber Karotte & Anis-Brandteig

~~~

Kalb

Rücken vom „Premium“- Kalb mit wildem Brokkoli, Walnusswaffel, violetter Olivencreme & Senfsamen-Jus

~~~

Snickers

„Original Beans“ Milkschokolade mit Salz-Karamelleis, knusprigem Kakao Baiser, Banane & Erdnussfrischkäse

3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert)  
4 Gänge

39,- €  
59,- €

*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  
7,- €

#### Brotzeit

Marinierte Scheiben vom Schönberger Wollschwein  
mit fein geriebenem O' bazda,  
Butternusskürbischutney, Kernöl & jungem Feldsalat  
16,- €

#### 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,- €

#### Paprika

Schaumsuppe von der roten Spitzpaprika mit  
knusprigem Liptauer-Tramezzini & Salzzitrone  
8,- €

#### Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Fritatten & Kaiserschöberl  
8,- €

#### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
14,- €



### Kraut & Wurzeln

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

### Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit jungem Chicorée,  
Avocado, gelber Karotte & Anis-Brandteig  
29,- €

### 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,- €

### Leber

Rosa gegrillte Milchkalbsleber mit Petersilienspinat,  
Trüffel-Topfenpovese, Schmorschalotten & Essig-Specksoße  
29€

### Kalb

Rücken vom „Premium“- Kalb mit wildem Brokkoli,  
Walnusswaffel, violetter Olivencreme & Senfsamen-Jus  
35,- €



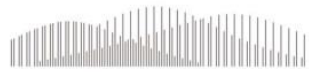
### „Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“-

SWAMI „Platinum“ Hochrippe aus Dänemark  
45,- €

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

Serviert mit Paprika- Auberginen „Lasagne“, Pimientos de Padron, Grillzwiebel,  
gerolltem Romanasalat & BBQ- Jus



JOHANNS

DESSERT

### Snickers

„Original Beans“ Milkschokolade mit Salz-Karamelleis,  
knusprigem Kakao Baiser, Banane & Erdnussfrischkäse

14,- €

### „Federleicht“

In Wiener Sanddornessig pochierte Ananas mit Getreide,  
geeisten griechischen Jogurt & Pandanöl-Sorbet

14,- €

### Honigbiene

Met- Panna Cotta mit Honigquitte,  
Bienenwachs- Softeis & Blütenpollen Crumble

14,- €

### Rhabarber

Topfenknödel mit Kürbiskern-Krokantbrösel,  
Rhabarber-Erdbeer Eistee & Waldmeister Rahmeis

16,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter