



# JOHANNS

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 60,- €

Weinbegleitung für 5 Gänge 50,- €

Weinbegleitung für 4 Gänge 40,- €



„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.

#### Aal

Gefüllter junger Kohlrabi mit Räucheraal,  
marinierten Pomelo-Quinoa & Erdäpfelmolke  
16,- €

#### Hering

Geräucherter Matjes mit Meerrettich-Cremé Fraîche,  
bunten Datteltomaten, Mispeln & Leinsamen-Knusper  
16,- €

#### Frühlingsalat

Bunte Blattsalate mit süß-saurem Essiggemüse, gerösteten  
Edamame-Bohnenkernen & Pumpernickel  
13,- €

#### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald Ox mit eingelegtem weißen Spargel,  
Sumach Gewürz, Oliven-Mascarpone & Röstbrot  
klein 15,- € / groß 18,- €

#### Spargel

Schaumsuppe vom Niederbayerischen Spargel mit  
Mohn-Hüttenkäse, Amaranth & Erbsensprossen  
8,- €

#### Hochzeitssuppe

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



JOHANNNS

### Spargel klassisch

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger aus Haunersdorf/ Niederbayern  
mit heurigen Erdäpfel, Buttergetreide & Leindotteröl- Hollandaise  
18,- €

Mit gemischtem Schinken 8,- €  
Mit lauwarmer Räucherforelle 8,- €

### Saibling

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

### Zander

Sanft gegarter Zander mit Bärlauch- Rollgerste, Grünspargel,  
gedämpften Mairüben & Spargelmolke  
32,- €

### 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€

### Maishendl

Auf der Haut gebratene Brust vom Mais gefütterten Gockel  
mit weißem Stangenspargel,  
Sellerie- Misocreme, Birken Ritterlingen & Maisgrieß  
29,- €



### „Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“-

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

Stockyard Wagyu Hochrippe Label Red F1  
55,- €

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



JOHANN'S  
DESSERT

Snickers

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

16,- €

„Federleicht“

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

16,- €

Honigbiene

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

16,- €

Herzkirsche

Holunderblüten Frischkäse mit gedämpften Herzkirschen  
knusprigen Rosmarin Esterhazy & Toblerone Softeis

16,- €