



JOHANNS
Mittagsmenü

Spargel

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

~~~

Zander

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

~~~

Maishendl

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

~~~

Herzkirsche

Holunderblüten Frischkäse mit gedämpften Herzkirschen  
knusprigen Rosmarin Esterhazy & Toblerone Softeis

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



# JOHANNNS

## Vorspeisen

„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,- €

### Hering

Geräucherter Matjes mit Meerrettich- Crème 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

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



## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

Gekochter Tafelspitz vom Ochsen mit Anis-Kohlrabi,  
gefüllten Erdäpfel-Kürbiskerntascherl, Brauner Nussbuttersoße  
inklusive Blattsalat & Espresso  
24,- €

### 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- Misocreame, Birken Ritterlingen & Maisgrieß  
29,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
14,- €



### „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,- €