



**JOHANNS**  
Mittagsmenü

Artischocke

Schaumsuppe von der Artischocke mit gelber Spitzpaprika,  
schwarzer Olive & knusprigem Tramezzini

~~~

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,  
Ricotta Nudeltascherl, Avocado & weißer Tomatenmolke

~~~

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Maishendl mit „Eierschwammerl- Gulasch“,  
gekochtem Topfen, jungen Zucchini & Nuss Gremolata

~~~

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



# JOHANNS

## 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 JOHANNS.

### Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,  
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirsepopcorn  
7,- €

### Büffel

Marinierter Büffel Burrata mit „Rosso Bruno“ Tomate,  
Jalapeno- Guacamole, Ciabatta & luftgetrocknetem Büffelschinken  
16,- €

### Kürbis

Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Spagettikürbis,  
gebrannten Kürbiskernen & steirischem Kernöl

13,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit marinierten Roten Rüben,  
luftiger Buttermilch, Gerstenmiso & Röstbrot  
Klein 15,- € / groß 18,- €

### Artischocke

Schaumsuppe von der Artischocke mit gelber Spitzpaprika,  
schwarzer Olive & knusprigem Tramezzini  
8,- €

### Hochzeitsuppe

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



## Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise  
Kalbsfleischpflanzerl mit Rahm-Egerlinge,  
Röstzwiebel-Erdäpfelpüree & Sommerbohnen  
inklusive Blattsalat & Espresso  
24,- €

Vegi  
Gefüllte Zucchiniblüte mit gelber Melone, Goldkappen,  
gegrillte Avocado & Gewürzfond  
24,- €

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

Saibling  
Auf der Haut gebratener Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,  
Ricotta Nudeltascherl, Avocado & weißer Tomatenmolke  
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  
32€

Gockel  
Sanft gegarte Brust vom Maishendl mit „Eierschwammerl- Gulasch“,  
gekochtem Topfen, jungen Zucchini & Nuss Gremolata  
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  
59,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,  
Zwiebel- Waffel, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANN'S  
DESSERT

Snickers

„Original Beans“ Milchsokolade 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,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter