



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Quittenbirnen Gelee mit Hanfsamen
Cornetto mit Hüttenkäse & Bulgur
Kürbissuppe mit luftigen Rahm & Kürbiskernen
Rinderschinken mit schwarzen Walnüssen
10,- €

~~~~~

### Goldforelle

Geflämmte Goldforelle aus Breitenberg mit Zuckermais,  
Blütenpollen, Muskatellertrauben & Pandanöl

### Bayerische Garnele

Sanft gegarte Garnelen aus Erding mit Karottenvielfalt,  
eingekochtem Rüben-Ingwersaft, Physalis & Pfefferblatt

### Milchkalb

Gebackenes Bries mit Kalbskopf-Eisgerste,  
Kochsalat, Vaduvanbutter & grünen Pflaumen

### Rotwild

Rücken und Schulter vom Bayerwald Hirsch mit Germknödel,  
salzigem Powidl & Trüffelsellerie

### Affineur

Milder Grünschimmelkäse aus Schärding mit Radicchio „Tardivo“,  
luftigem Waldheidelbeer- Essig & gebackener Milch

### Zitrusfrüchte

Weißer Yuzu - Schokolade mit eingelegtem Grapefruit- Kürbis,  
Grünteeschaum & Mandarinen Softeis

~~~~~

6 Gänge	115,- €
5 Gänge	95,- €
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 großteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Goldforelle

Geflämmte Goldforelle aus Breitenberg mit Zuckermais,
Muskatellertrauben, Blütenpollen & Pandanöl
18,- €

Wollschwein

Gepökeltes & gekochtes Wollschwein aus Schönberg mit gegrillter Paprika,
Räuchermandeln, Dattelcreme & Kichererbsen- Salat
18,- €

Kürbissalat

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,- €

Kürbis³

Schaumsuppe vom Muskat-, Hokkaido, & Butternusskürbis mit
Chutney, Essigquitte & knusprigem Sauerteig
8,- €

Hochzeitssuppe

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

JOHANNNS – Trüffelzeit

Feine Eierbandnudeln mit 24 Monate gereiften Parmesan,
und Trüffel-Butterschaum
19€

Frischer weißer Trüffel aus Umbrien/Marken (Italien)
pro Gramm 10€

*Wir wiegen den Trüffel vor und nach
dem hobeln bei ihnen am Tisch*



Vegi

Süßkartoffel Tortilla mit gegrillten Kräutersaitlingen, Kürbisvielfalt,
Pimientos de Padron & Ingwer- Gewürzfond
26,- €

Saibling

Gebratener Saibling mit wildem Blumenkohl, Schwarzkohl,
Blaumohnpolenta & Kapern- Rosinenschaum
32,- €

Stör

Sanft gegarter Stör aus Breitenberg mit Ofenlauch, gebackenen Kerbelwurzeln,
Avocado, Buddhas Hand Zitrone & geräucherter Erdäpfel Molke
39,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
18,- €

Kalb

Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit Getreideschnitte,
cremiger Ur- Karotte, Mangold & PX- Essig Specksauce
34€

Ox

12 h geschmortes Schulterscherzel vom Simmentaler Rind mit
„Armer Ritter“, Ofensellerie & Vadouvanjus
29,- €

Bauernente

Brust und Keule von der Niederbayrischen Ente
mit Rahm- Kohl, Gewürz Blaukraut & Semmel- Grießknödel
29,-

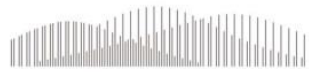


„Johanns Steak“ -Die Sieger der „World Steak Challenge“-

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



JOHANNS

DESSERT

Mocca

Gebackener Mocca- Schokoladenkuchen mit eingekochten
Zwetschgen, Tahiti Vanille & Whiskey- Eicheneis
(20 Minuten Zubereitungszeit)

16,- €

Bircher

Gestockter griechischer Joghurt mit marinierten Trauben,
luftigem Boskop Apfel, Granola & geeistem Bircher Müsli

16,- €

Zitrusfrüchte

Weißer Yuzuschokolade mit eingelegtem Grapefruit- Kürbis,
Grüntee & Mandarinen Softeis

16,- €

Waldheidelbeere

Nougatpraliné mit marinierten Waldheidelbeeren vom Dreissessel,
Quittenbirne, Pandanöl & Blumohn Rahmeis

16,- €