



JOHANNS
Mittagsmenü

Kürbis³

Schaumsuppe vom Muskat-, Hokaido- & Butternusskürbis mit
Chutney, Essigquitte & knusprigem Sauerteig

~~~

Saibling

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

~~~

Ox

12 h geschmortes Schulterscherzl vom Simmentaler Rind mit
„Armer Ritter“, Ofensellerie & Vadouvanjus

~~~

Bircher

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

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,- €

### Wollschwein

Gepökeltes und gekochtes Wollschwein aus Schönberg mit gegrillter Paprika,  
Räuchermandeln, Dattelcreme & Kichererbsensalat  
18,- €

### Kürbissalat

Herbstliche Blattsalate mit eingelegtem Spagettikürbis,  
gebrannten Kürbiskernen & steirischem Kernöl  
13,- €

### Tatar

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

### Kürbis<sup>3</sup>

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

### Hochzeitssuppe

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



## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

Gulasch vom Teisnacher Wagyu Ochsen mit eingelegten  
Essigpaprika & knuspriger Lauch-Semmelroulade  
inklusive Blattsalat & Espresso  
28,- €

### Vegji

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,-

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
14,- €



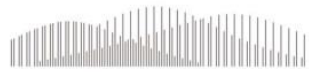
### „Johanns Steak“

-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 & BBO- 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,- €