



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Maronisuppe mit luftiger Buttermilch
Wildsalami mit Goldrübe
Rollgersten- Knäckebrot mit Räuchertofu
Knuspriger Erdäpfeltopfen mit Kürbiskernen
14,- €

Brotauswahl von der Bäckerei Vogl &
hausgemachtes Blunznbrot
mit BBQ Lauch Butter & JOHANNNS Distelöl

Aal

Eingelegter Chinakohl mit Räucheraal,
Zwergorangen- Vinaigrette, cremigen Pistazien & Limettenblättermolke

Waller

“Happy Fisch” Waller mit Kürbiskern- Miso,
Schwarzwurzeln, Birne & Essenz von der Bayerischen Garnele

Ente

Pochierte Entenbrust mit Trüffel- Maronicreme,
Topinambur, Essig- Pflaume & Salzbuttermilch Brioche

Lamm

Rosa gebratenes und geschmortes Lamm vom „Gutshof Polting“
mit Fichtenwipferl,
Spitzpaprika & Gewürz- Aubergine

Heumilch

Bergkäse aus Heumilch mit eingelegter Kaki,
“27 Grad” Mohnöl & Macadamia

Cassis

Karamellierte “Original Beans” Schokolade mit geeister Guave,
Kokos, eingelegten Cassisbeeren & Sauerteig

6 Gänge	135,- €
5 Gänge	115,- €
4 Gänge	95,- €

Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 65,- € | 36,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 55,- € | 30,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 45,- € | 24,- €



„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.

Aal
Eingelegter Chinakohl mit Räucheraal,
Zwergorangen- Vinaigrette, cremigen Pistazien & Limettenblättermolke
18,- €

Ripperl
Mit BBQ Aromen glaciertes „Short Rip“
vom Almochsen mit Bulgursalat,
Avocado Creme, Räuchermandeln & lauwarmer Erdäpfelmolke
19,- €

Wintersalat
Bunter gemischter Blattalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Cranberrys, eingelegten Roten Rüben & „Ziegenkäse Schnee“
15,- €

Tatar
Beef Tatar vom Bayerwald OX mit marinierter Schwarzwurzel,
Erdnussknusper, luftiger Buttermilch & Oliven-Röstbrot
klein 16,- € / groß 19,- €

Maroni
Schaumsuppe von der Esskastanie mit Anishüttenkäse,
Apfelrohkost & knusprigen Gewürz-Tramezzini
9,- €

Hochzeitssuppe
Altbayrische Rindssuppe mit Wurzeln,
Fritatten & Leberpovese
9,- €

JOHANNNS – Trüffelzeit

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

Frischer schwarzer Wintertrüffel aus Périgord / Frankreich
pro Gramm 6 €

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



JOHANNNS

Vegi

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

Goldforelle

Auf der Haut gebratene „Happy Fisch“ Goldforelle mit gebackenen Schwarzwurzeln, Fenchel & Oliven-Topfen Gnocchi
32,- €

Stör

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

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
19,- €

Kalb

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

Black Angus

12h/88C° geschmortes Schulterscherz vom Rind mit gedämpften Chicorée Herz, jungem Mais, Sesampolenta & Vanillejus
29,- €



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

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
49,- €

Stockyard Wagyu Hochrippe Label Red F1
59,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron, Ofensellerie- Waffel, JOHANNNS Cesars Salat & BBO- Jus



JOHANNS

DESSERT

Rhabarber

Topfen-Grießknödel mit Kürbiskern Krokant,
Rhabarber – Eistee & Waldmeister-Limetten Sorbet
(20 Minuten Zubereitungszeit)

18,- €

Kernobst

Heumilch- Frischkäse mit Hafergranola, eingelegter „Abate- Fettel“ Birne,
luftigem Boskop Apfel & Zimtblüten- Rahmeis

18,- €

Cassis

Karamellisierte „Original Beans“ Schokolade mit geeister Guave,
Kokos, eingelegten Cassisbeeren & Anis- Sauerteig

18,- €

Waldheidelbeere

Nougatpraliné mit marinierten Waldheidelbeeren vom Dreisessel,
Quittenbirne, Pandanöl & Blaumohn Rahmeis

18,- €

Heumilch

Bergkäse aus Heumilch mit eingelegter Kaki,
„27 Grad“ Mohnöl & Macadamia

14,- €