



JOHANNNS  
Mittagsmenü

Maroni

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

~~~

Goldforelle

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

~~~

Black Angus

12h/88C° geschmortes Schulterscherz vom Rind mit gedämpftem  
Chicorée Herz, jungem Mais, Sesampolenta & Vanillejus

~~~

Kernobst

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

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 3 Gänge (Suppe   Hauptgang   Dessert) | 49,- € |
| 4 Gänge                               | 69,- € |

Alkoholfreie Getränkebegleitung

|         |        |
|---------|--------|
| 3 Gänge | 19,- € |
| 4 Gänge | 24,- € |

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
Informieren Sie bitte vorab unser Serviceteam



# 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  
9,- €

### Ripperl

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

### Wintersalat

Bunter gemischter Blattsalat 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,- €

### Hochzeitsuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Fritatten & Leberpovese  
9,- €



## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

Backhendl vom Mais gefütterten Hendl mit lauwarmen  
Erdäpfel-Gurkensalat & Schnittlauch Creme Fraiche  
inklusive Blattsalat & Espresso  
28,- €

### Vegj

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,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
16,- €



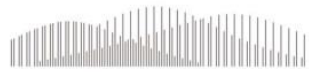
### „Johanns Steak“

-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 & BBQ- 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- Fetel“ Birne,  
luftigem Boskop Apfel & Zimtblüten- Rahmeis

18,- €

### Cassis

Karamellierte „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,- €