



# 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

Karamellisierte “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 sauer eingelegtem weißen Spargel,  
luftiger Tomate & Oliven-Röstbrot  
klein 16,- € / groß 19,- €

#### Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake und Weißer Zwiebel  
mit Essigbirne, O' bazda & Laugenknusper  
9,- €

#### Hochzeitssuppe

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

### JOHANNNS – Trüffelzeit

Feine Eierbandnudeln mit 24 Monate gereiften Parmesan,  
und Trüffel-Butterschaum  
VSP 19,- € | HG 26,- €

Frischer schwarzer Wintertrüffel aus Périgord / Frankreich  
pro Gramm 6 €

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



### Vegi

Gedämpfter Paprikaweizen mit Anis- Fröhkaut, Goldrüben,  
Essigmarillen & Gewürzbuttermilch  
26,- €

### Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit Bärlauch-Rollgerste,  
Mairüben, wilden Brokkoli & Salzzitronen-Beurre Blanc  
32,- €

### Stör

Sanft gegarter „Happy Fisch“ Stör mit Erdäpfelschnitte,  
Puntarelle, gebratener Avocado & Limettenblättermolke  
39,- €

### Johanns-Schnitzel

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

### Leber

In Brauner Butter gegarte Kalbsleber mit Topfen-Trüffelpovese,  
Chicorée Herzen, gelber Karotte & Saubohnen  
32€

### Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit Kohlrabi,  
Belgischer Waffel, Edel-Austernpilzen & Rauchpaprikajus  
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,  
Süßkartoffel Tortilla, JOHANNNS Cesars Salat & BBO- Jus



JOHANNS

DESSERT

### Rhabarber

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

18,- €

### Banane

Panna Cotta von der „Chiquita“ Banane mit luftiger Tahiti-Vanille,  
Kakaobaiser, Maracuja Marmelade & weißen Kaffee-Bananen Softeis

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,- €