



**JOHANN'S**  
Mittagsmenü

Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake und weißen Zwiebel  
mit Essigbirne, O' bazda & Laugenknusper

~ ~ ~

Saibling

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

~ ~ ~

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit Kohlrabi,  
Belgischer Waffel, Edel-Austernpilzen & Rauchpaprikajus

~ ~ ~

Banane

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

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



# JOHANNNS

## 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 JOHANNNS.

### 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 & lauwarmer Erdäpfelmolke  
19,- €

### Wintersalat

Bunter gemischter Blattsalat 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,- €

### Hochzeitsuppe

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



## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

Geschmortes Schulterblatt vom OX mit Wurzeln,  
Rahm-Egerlingen und Erdäpfel-Röstzwiebelpüree  
inklusive Blattsalat & Espresso  
28,- €

### Vegji

Gedämpfter Paprikaweizen mit Anis- Frühlkaut, 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,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
VSP 14,- € | HG 19,- €



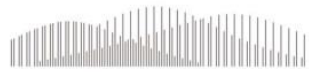
### „Johanns Steak“

-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 & BBQ- 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,- €