



# JOHANNNS

## Evolution

### Auftakt

Radiserl Baiser mit Kren  
Pastinaken-Zwiebelsuppe mit Buttermilch  
Romanasalat mit Räuchertofu und Kürbiskernen  
Gebackene Paprikapolenta mit Feta-Joghurt  
14,- €

Brotauswahl von der Bäckerei Vogl &  
hausgemachtes Blunznbrot  
mit Liebstöckel- Bärlauch Butter & JOHANNNS Distelöl

---

### Wollschwein

Gepökeltes Wollschwein aus Schönberg mit geriebener Entenleber,  
eingelegtem Rhabarber & Leinsamenknusper

### Forelle

Auf dem Salzstein gegarte „Happy Fisch“ Seeforelle  
mit weißem Spargel, Spitzmorcheln & Dottercreme

### Milchkalb

Geschmortes Schulterblatt und gebackenes Backerl vom Kalb  
mit Zuckererbsen, Bohnenpüree & fermentierter Sternfrucht

### Rehbock

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Haxe vom Nationalpark Reh  
mit Mispeln, gerolltem Wirsing & Erdnuss-Grießknödel

### Jura Käse

Fein gehobelter Tête de Moine mit marinierter Gin-Tonic Gurke,  
Melone & aufgeschlagenen Holunderblütenessig

### Honigbiene

Mousse vom Waldhonig mit luftiger Himbeerblüte,  
Pollen- Crumble & Bienenwachseis

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

Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 65,- € | 42,- €  
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 55,- € | 35,- €  
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 45,- € | 28,- €



„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.

### Wollschwein

Gepökeltes Wollschwein aus Schönberg mit geriebener Entenleber,  
eingelegtem Rhabarber & Leinsamenknusper  
18,- €

### Ripperl

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

### Frühlingsalat

Bunte gemischte Blattalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Cranberrys, eingelegten Roten Rüben & „Ziegenkäse Schnee“  
15,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit sauer eingelegtem weißen Spargel,  
luftiger Tomate & Oliven-Röstit  
klein 16,- € / groß 19,- €

### Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel  
mit Essigbirne, Mohn- Hüttenkäse & Laugenknusper  
9,- €

### Hochzeitssuppe

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

### Spargelpasta

Frische Tagliatelle mit Trüffelbitterschaum, weißem Spargel,  
Cashewkern- Pesto & 24 Monate gereiftem Parmesan  
VSP 19,- € | HG 26,- €



### Spargel Klassisch

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger aus Hauernsdorf  
mit heurigen Petersilienkartoffel & „27 Grad“ Leindotteröl- Hollondaise 21€

mit gemischten Bayerwald Schinken + 8€  
mit lauwarm geräucherten Forellenfilet +8€

### Vegi

Gedämpfter Paprikaweizen mit Anis- Frühkaut, 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-Trüffelповese,  
Chicorée Herzen, gelber Karotte & Saubohnen  
34,-€

### Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit „Guggenbergers“- weißem Stangenspargel,  
„Armer Ritter“, Edel-Austernpilzen & Grillhendljus  
32,- €



## „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  
(15 Minuten Zubereitungszeit)

18,- €

Banane

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

18,- €

Exotic

Karamellierte „Original Beans“ Schokolade mit eingelegter Ananas,  
Kokosschaum, Litschi & geeistem Mango-Lassi

18,- €

Honigbiene

Mousse vom Waldhonig mit luftiger Himbeerblüte,  
Pollen- Crumble & Bienenwachseis

18,- €

Jura Käse

Fein gehobelter Tête de Moine mit marinierter Gin-Tonic Gurke,  
Melone & aufgeschlagenen Holunderblütenessig

14,- €