



JOHANNS
Mittagsmenü

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

~ ~ ~

Saibling
Auf der Haut gebratener Saibling mit Bärlauch- Rollgerste,
Mairüben, „Guggenbergers“- Grünspargel & Salzzitronen-Beurre Blanc

~ ~ ~

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

~ ~ ~

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 21,- €
4 Gänge 28,- €

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,- €

Frühlingsalat

Bunte gemischte Blattsalate 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,- €

Spargel

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

Hochzeitsuppe

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



Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise

Gulasch vom „DOX Hof“ Wagyu Ochsen mit
eingelegtem Essiggemüse & Topfenspätzle inklusive Blattsalat und Espresso
28,- €

Spargel Klassisch

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

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

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
34€

Gockel

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

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
(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,
Kokoschaum, 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,- €