



JOHANN'S
Mittagsmenü

Paprika

Schaumsuppe von der gelben Spitzpaprika mit
Essigzwiebeln, Oliventopfen & Vollkorn- Tramezzini



Zander

Sanft gegarter Zander mit bunter Tomatenvielfalt,
Avocado, Ricotta-Minztascherl & weißer Tomatenmolke



Milchkalb

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Eierschwammerl Gulasch, Mispeln,
Trompetenzucchini & gebratenem Quark-Hefezopf



Herzkirsche

Tonkabohnen Frischkäse mit eingelegten Herzkirschen,
Vanilleluft, Pandanblätter-Softis & getrocknetes Getreide

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



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,- €

Burrata

Marinierte „Taubenherz“ Tomate mit Büffel Burrata,
Fenchelsalami, „Bloody Mary“ & Hefeteig-Chips
19,- €

Sommersalat

Bunte Blattsalate mit eingelegten Johannisbeertomaten,
Zitrus-Erdäpfelkaas & Röstzwiebel-Laugenknusper
15,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit marinierter Melone,
Erbsen-Guacamole, luftiger Buttermilch & Rapssamen
klein 16,- € / groß 19,- €

Paprika

Schaumsuppe von der gelben Spitzpaprika mit
Essigzwiebeln, Oliventopfen & Vollkorn-Tramezzini
9,- €

Hochzeitssuppe

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



JOHANNS
DESSERT

Erdbeere

Topfen-Grießknödel mit Kürbiskern Krokant,
marinierten „Mara de bois“ Erdbeeren & Tobleronen- Mispelkerneis
(15 Minuten Zubereitungszeit) 18,-

2020 Riesling Spätlese / Prinz Salm / Nahe 10,50€

Herzkische

Tonkabohnen Frischkäse mit eingelegten Herzkirschen,
Vanilleluft, Pandanblätter-Softeis & getrocknetes Getreide

1994 Riesling Spätlese trocken / Graf Neipperg / Württemberg 14,90€

Exotic

Karamellierte „Original Beans“ Schokolade mit eingelegter Ananas,
Kokosschaum, Litschi & geeistem Mango-Lassi 18,-

AnanasRum mit Ginger Ale 13,50€

Honigbiene

Mousse vom Waldhonig mit luftiger Himbeerblüte,
Pollen- Crumble & Bienenwachseis 18,-

2022 Riesling „Hommage á Luise“ / Bürklin Wolf / Pfalz 6,50,-

Jura Käse

Fein gehobelter Tête de Moine mit marinierter Gin-Tonic Gurke,
Melone & aufgeschlagenen Holunderblütenessig 14,-

2021 Muscat / Domaine Schlumberger / Elsaß 9,50€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise

Kalbfleisch Pflanzlerl mit Erdäpfel- Liebstöckel Püree,
Wurzeln & Rahmschwammerl
inklusive Blattsalat und Espresso
28,- €

Vegi

Gefüllte Zucchini Blüten mit gedämpften Pfifferlings-Ei,
Sommerrüben, Bohnenkernen & Basilikumfond
26,- €

Zander

Sanft gegarter Zander mit bunter Tomatenvielfalt,
Avocado, Ricotta-Minztascherl & weißer Tomatenmolke
36,- €

Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Paprika- Gerstenrisotto,
geschmorten Salatherz, wildem Brokkoli & geräucherter Erdäpfelfond
32,- €

Johanns-Schnitzel

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

Milchkalb

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Eierschwammerl Gulasch,
Trompetenzucchini & gebratenem Quark-Hefezopf
38,- €

Gockel

Auf der Haut gebratene Hendlbrust mit gegrilltem Blumenkohl,
BBO-Lauchherzen, Falafel, & Brathendl- Nussbutter
29,- €

Pasta

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



„Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
49,- €

US Entrecôte „Greater Omaha“ Goldlabel aus Nebraska
49,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Sellerie- Tortilla, JOHANNNS Cesars Salat & BBO- Jus