



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



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,- €

Burrata

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

Sommersalat

Bunte Blattsalate mit eingelegten Johannnisbeertomaten,
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

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



JOHANNNS

Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise

Gekochter Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Rahmkohlrabi,
Wurzelgemüse & gerissene Erdäpfel
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,- €

Stockyard Wagyu Hochrippe Label Red F1
69,- €

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



Topfen

Topfennockerl mit Kürbiskern Krokant,
eingelegten Marillen & Tobleronen- Aprikosenkerneis
(15 Minuten Zubereitungszeit) 18,-

2022 Riesling „Hommage à Luise“ I Bürklin Wolf I Pfalz 6,50,-

Herzkische

Tonkabohnen Frischkäse mit eingelegten Herzkirschen,
Vanilleluft, Pandanblätter-Softeis & getrocknetes Getreide – 18,-

2021 Riesling Spätlese I Prinz Salm I Nahe 10,50€

Exotic

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

AnanasRum mit Ginger Ale 13,50€

Erdbeer- Pavlova

Knuspriger Erdbeerbaiser mit Topfenschaum, „Ed von Schleck“- Eis,
eingelegten Maiwipferl & getrockneten Jogurt 18,-

2021 Brachetto d'Acqui I Braida I Piemont 6,00 €

Jura Käse

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

2021 Muscat I Domaine Schlumberger I Elsaß 9,50€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter