



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Gelbe Paprika-Artischockensuppe mit Buttermilch
Aufgeschlagenes Malzbier mit Fenchel- Wildsalami
Eingelegter Stangensellerie & Finger-Radieschen
Knuspriger Bulgur mit Minz- Humus
14,- €

Brotauswahl von der Bäckerei Vogl &
hausgemachtes Blunznbrot mit
Tomaten- Röstzwiebelbutter & JOHANNNS Distelöl

Saibling

Kohlrabitascherl mit gebeiztem Bayerwald Saibling, Kümmel-Molke,
Liebstöckel Öl & Meerrettich Knusper

Bayerische Garnele

Sanft gegarte Garnelen aus Erding mit „San Marzano“ Tomate,
Wassermelone, Misocreame & Tomatenmolke

Spanferkel

Gesurte Spanferkelbackerl mit cremiger „Roscoff“ Edelpfeffer, Kochsalat,
geräucherten Röstzwiebelfond & Wollschweinlardo

OX

Rosa gegrilltes Flanksteak vom Black Angus OX mit Lauchherzen,
süß-sauren „Pepper Drops“, Erbsen-Guacamole & Harissa-Jus

Jura Käse

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

Erdbeer-Pavlova

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

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 großteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Kohlrabi

Kohlrabitascherl mit gebeiztem Bayerwald Saibling, Kümmel-Molke,
Liebstöckel Öl & Meerrettich Knusper
19,- €

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,- €

Kürbis³

Schaumsuppe vom Muskat-, Butternuss- und Hokkaidokürbis
mit Essig-Quitte & Kürbiskern-Sauerteig
9,- €

Hochzeitssuppe

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

Eierschwammerlpasta

Frische Tagliatelle mit Trüffel- Pilzschaum, gebratenen Pfifferlingen,
Cashewkern- Pesto & 24 Monate gereiftem Parmesan
VSP 19,- € | HG 26,- €



Vegi

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

Rote Forelle

Auf der Haut gebratene Bayerwald Lachsforelle mit Kürbisvielfalt,
Walnuss-Topfengnocchi, Pimentos & Vaduvan-Gewürzfond
34,- €

Saibling

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

Johanns-Schnitzel

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

Rind

12 Stunden sanft geschmortes Schulterscherz vom Alm-OX mit
Zuckermais-Waffel, Buchenpilzen, Kohlsprossen & Vanillejus
32,- €

Gockel

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



„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, Pimentos de Padron,
Sellerie- Tortilla, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- 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