



JOHANNS  
Mittagsmenü

Kürbis<sup>3</sup>

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

---

Rote Forelle

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

---

Rind

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

---

Bananen Tiramisu

Mascarponecreme mit Löffelbiskuit-Crumble, eingelegter Banane,  
Kakao „luftig & knusprig“ & weißen Kaffee-Bananen Rahmeis

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,- €

### Kürbis<sup>3</sup>

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

### Hochzeitsuppe

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



# JOHANNS

## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

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

### Vegji

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,  
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, JOHANNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANN'S  
DESSERT

## Topfen

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

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

## Bananen Tiramisu

Mascarponecreme mit Löffelbiskuit-Crumble, eingelegter Banane,  
Kakao „luftig & knusprig“ & weißen Kaffee-Bananen Rahmeis– 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