



# JOHANNNS

## Evolution

### Auftakt

Rüben-Gewürz Gelee & Hanfsamen  
Kürbissuppe & luftige Buttermilch  
Geräucherter „Sellerieschinken“ mit Weinblatt  
Knusprige Buchenpilze  
14,- €

Brotauswahl von der  
Bäckerei Vogl & hausgemachtes Blunznbrot mit  
Bio- Butter aus Regen

---

### Barsch

Gerollter Flussbarsch mit Roten Rettich, Sesamblatt,  
lauwarmen „Erdinger“-Garnelenfond & Ingwer-Topfen  
VSP 19,-

### Stör

„Happy Fisch“ Stör mit gedämpften Orangen-Chicorée,  
cremiger Buddhas Hand Zitrone & brauner Miso Nussbutter  
ZWG 26,-

### Wachtel

Gebratene Wachtelbrust mit gerösteten Topinambur,  
Blattkohl, Haselnüssen, Speck-Jus & „Wiener“ Feige  
ZWG 24,-

### Wild

Rosa gegrillter Hirschrücken mit Purple Curry Lack  
und geschmorte Rehkeule aus dem Bayerwald  
mit Ur-Karotte & „Papaya-Kraut“  
HG 45,-

### Raclette

Gratinierter „Taleggio DOP“ Käse mit Trüffel-Erdäpfelbrioche,  
eingelegten Essigzwiebeln, Maroni & Papaya-Pfeffer  
19,-

### Heidelbeere

Waldheidelbeeren vom Dreisessel mit „Fair Trade“ Schokolade,  
Pistazienschaum, Mole-Brownie & Mirabellensorbet  
19,-

---

### Finale

„Schoko Banane“

6 Gänge	145- €
5 Gänge	125- €
4 Gänge	105- €

Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 80,- € | 50,- €  
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 70,- € | 40,- €  
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 60,- € | 30,- €



„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.

### Ripperl

Geschmortes Kalbs- Ripperl mit eingelegtem Butternusskürbis,  
gebrannten Kürbiskernen, jungem Feldsalat & Kürbisfond  
19,- €

### Herbstsalat

Gemischte herbstliche Blattsalate mit Zitrus- Ziegenfrischkäse,  
Pumpenickel & Granatapfelkernen  
15,- €

### Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit marinierten Roten Rüben, luftiger Buttermilch,  
grünem Meerrettich & Reisknusper  
klein 16,- € / groß 21,- €

### Kürbis<sup>3</sup>

Schaumsuppe vom Muskat-, Butternuss- und Hokkaidokürbis  
mit Essig-Quitte & Kürbiskern-Sauerteig  
11,- €

### Hochzeitsuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Wurzeln,  
Fritatten & Grießnockerl  
11,- €

## JOHANNNS – Trüffelzeit

Steinpilz-Tortellini mit getrüffelter Maronicreme, Schwarzwurzeln,  
gerösteten Haselnüssen & Waldpilzschaum  
21€ | 28€

Frischer Weißer Trüffel aus Alba (Tuber Magnatum)  
Verfeinern sie wahlweise ihre Gerichte

Wir wiegen den Trüffel direkt bei ihnen am Tisch  
1g - 10€



### Vegi

Gefüllte Spitzpaprika mit Eisgerste, Artischocken-Fenchelragout  
Avocado, Chiaknusper & süß-saurem Paprikasaft  
28,- €

### Rote Forelle

Auf der Haut gebratene Bayerwald Lachsforelle mit Kürbisvielfalt,  
Walnuss-Topfengnocchi, Pimentos & Vaduvan-Gewürzfond  
32,- €

### Süßwasser Stör

Sanft gegarter „Happy Fisch“ Stör aus Breitenberg mit Trüffelpovese,  
gebackenen Kerbelwurzeln, Lauchschnitte & Miso-Nussbutter  
39,- €

### 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  
34,- €

### Gockel

Auf der Haut gebratene Hendlbrust mit gegrilltem Blumenkohl,  
BBQ-Lauchherzen, Falafel, & Brathendl- Nussbutter  
32,- €



„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



## Zitrusföchte

Yuzu-Limetten Soufflé mit Blutorangen Eistee,  
Mandarinensofteis & eingelegter Götterfrucht  
(20min Zubereitungszeit) 21,-

*2023 Riesling „Hommage á Luise“ I Bürklin Wolf I Pfalz I 0,1 6,50€*

## Bananen Tiramisu

Mascarponecreme mit Löffelbiskuit-Crumble, eingelegter Banane,  
Kakao „luftig & knusprig“ & weißen Kaffee-Bananen Rahmeis- 19,-

*Tawny Port 20 Years Quinta Do Bom Retiro I 5cl 9,50€*

## Bircher

Kefirmousse mit „Roten-Mond“ Apfel, luftiger Gewürzbirne,  
marinierten Trauben, Granola & geeistem Bircher Müsli 19,-

*2003 Wehner Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel I JJPrüm I Mosel 0,1 I 43,-*

## Heidelbeere

Waldheidelbeeren vom Dreisessel mit „Fair Trade“ Schokolade,  
Pistazienschaum, Mole-Brownie & Mirabellensorbet 19,-

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

## Raclette

Gratinierter „St. Niklaus“ Käse mit Trüffel-Erdäpfelbrioche,  
eingelegten Essigzwiebeln, Maroni & Papaya-Pfeffer 19,-

*2021 Cremant de Loire I Ackerman Royal I 11,50 €*

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien  
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter