



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 Schulterscherzl 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,- €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 3 Gänge 40 | 24,- €  
Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 4 Gänge 50 | 30,- €

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,- €

### 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,- €

### Hochzeitssuppe

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



# JOHANNS

## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

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

### Vegji

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

### Rote Forelle

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

### Süßwasser Stör

Sanft gegarter Bayerwald Stör 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,  
BBO-Lauchherzen, Falafel, & Brathendl- Nussbutter  
32,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
VSP 16,- € | 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 & BBO- 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