



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

Barsch

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

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,- €

Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie mit Zitrus-Hüttenkäse,
geräucherten Seidentofu & knusprigen Tramezzini
11,- €

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Wurzelgemüse,
Kräuter- Fritatten & Grießnockerl
11,- €

Steinpilz

Steinpilz-Tortellini mit getrüffeltem Maronicreme, Schwarzwurzeln,
gerösteten Haselnüssen & Waldpilzschäum
VSP 21€ | HG 28€



Vegi

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

Goldforelle

Auf der Haut gebratene Goldforelle aus Breitenberg mit Schwarzkohl,
Winterspargel, Salzmandarinen-Humus & gebackener Mohnpolenta
32,- €

Süßwasser Stör

Sanft gegarter „Happy Fisch“ Stör aus Breitenberg mit Trüffelpovese,
gebackenen Kerbelwurzeln, Lauchschnitte & Miso-Nussbutter
45,- €

Johanns-Schnitzel

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

Kalb

Rosa gebratener Kalbsrücken mit jungen Getreide-Pastinaken,
„Armer Ritter“, Kräutersaitlingen & Grillhendl Rahmsoße
38,- €

Ente

Brust & Keule von der „Lugeder“ Ente mit Rahmwirsing,
Kardamomblaukraut & Semmel- Grießknödel
32,- €



„Johanns Steak“

-Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
49,- €

Wagyu Flanksteak Stockyard „Label Red F1“
49,- €

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



Zitrusföchte

Yuzu-Limetten Soufflé mit Blutorangen Eistee,
Mandarinensofteis & eingelegter Götterfrucht
(15 min Zubereitungszeit) 19,-

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€

Roter Bratapfel

Lebkuchen-Cheesecake mit Zimtblüten Rahmeis, Bratapfelragout,
Vanillekipferl-Bruch & Glühweinschaum 19,-

2003 Wehner Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel I JPrüm 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 0,1 I 10,50€

Raclette

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

Franciacorta DOCG Alma Non Dosato Brut Nature I Bellavista I 0,1 I 16,00 €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter