



JOHANNS
Mittagsmenü

Maroni

Schaumsuppe von der Esskastanie mit Zitrus-Hüttenkäse,
geräuchertem Seidentofu & knusprigen Tramezzini

Goldforelle

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

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit jungen Getreide-Pastinaken,
„Armer Ritter“, Kräutersaitlingen & Grillhendl Rahmsöße

Roter Bratapfel

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

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 49,- €
4 Gänge 69,- €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 3 Gänge 35 | 24,- €
Weinbegleitung | Alkoholfreie Getränkebegleitung für 4 Gänge 45 | 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,- €

Maroni

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

Hochzeitssuppe

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



JOHANNS

Hauptspeisen

Waldkirchner Leibspeise

Kalbfleischpflanzerl mit Rahmschwammerl,
Erdäpfelgratin, Cashewkernen & wilden Brokkoli
inklusive Blattsalat und Espresso

28,- €

Vegji

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

28,- €

Goldforelle

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

32,- €

Süßwasser Stör

Sanft gegarter Bayerwald Stör mit Trüffelpovese,
gebackenen Kerbelwurzeln, Lauchschnitte & Miso-Nussbutter

45,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

19,- €

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Bauernhendl mit jungen Getreide-Pastinaken,
„Armer Ritter“, Kräutersaitlingen & Grillhendl Rahmsoße

29,- €

Ente

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

32,- €

Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht

VSP 16,- € | HG 19,- €



„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, JOHANNS 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 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 0,1 I 10,50€

Raclette

Gratinierter „Taleggio DOP“ Käse mit Trüffel-Erdäpfelbröche,
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