



# JOHANNS

## 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

Altbayerische 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€*

## Quitte

Joghurt- Honigcreme mit eingelegter Quitte, Muskatellertrauben  
Birnschaum, Hafergranola & geeistes Bircher Müsli 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,-

*2018 Riesling Auslese I Villa Huesgen I Mosel 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