



JOHANNNS  
Mittagsmenü

Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake mit sauer eingelegter  
„Abate Fetel“ Birne, O´Bazda & Laugenknusper

---

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit wilden Blumenkohl,  
Topfen-Povese, Erdnuss-Liebstockpesto & Sauerkrautmolke

---

Duroc

Geschmorte Backerl vom „Duroc“ Edelschwein mit Cipollin Zwiebel,  
Kochsalat, Brandteig Krusteln & Kümmel-Karamelljus

---

Quitte

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

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,- €

### Wintersalat

Gemischte winterliche Blattsalate mit Ziegenkäseschnee,  
Pumpernickel & Granatapfelkernen  
15,- €

### Tatar

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

### Pastinake

Schaumsuppe von der Pastinake mit sauer eingelegter  
„Abate Fetel“ Birne, O' Bazda & Laugenknusper  
11,- €

### Hochzeitssuppe

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



# JOHANNNS

## Hauptspeisen

### Waldkirchner Leibspeise

Gefüllte Keule vom Bauernhendl mit Bohnenvielfalt,  
Topinambur- Gratin & Senfrahm  
inklusive Blattsalat und Espresso  
28,- €

### Vegji

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

### Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit wilden Blumenkohl,  
Topfen-Povese, Erdnuss-Liebstöckelpesto & Sauerkrautmolke  
34,- €

### Stör

Sanft gegarter Stör aus Breitenberg mit Getreideschnitte,  
Puntarelle-Artischocken Ragout, Avocado & cremiger „Buddhas Hand“ Zitrone  
45,- €

### Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren  
21,- €

### Duroc

Geschmorte Backerl vom „Duroc“ Edelschwein mit Cipollin Zwiebel,  
Kochsalat, Brandteig Krusteln & Kümmel-Karamelljus  
32,- €

### Leber

Rosa gebratene Kalbsleber mit Trüffel-Kartoffel, jungen Rügen,  
knusprigen Grünkohl & Speck-Schalotten Soße  
36,- €

### Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht  
VSP 16,- € | HG 21,- €



### „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



## Zitrusfrüchte

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

*2020 Riesling Auslese / Villa Huesgen / Mosel 0,1 / 12,50€*

## Bananen Tiramisu

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

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

## Quitte

Joghurt- Honigcreme mit eingelegter Quitte, Muskatellertrauben  
Birnschaum, Hafergranola & geeistes Bircher Müsli 19,-

*2003 Wehlner Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel / JJPrüm / Mosel 0,1 / 43,-*

## Praline

Weißer Schokolade und Nussnougat mit eingelegten  
schwarzen Johannisbeeren, Kokos & „Kir Royal“- Softeis 19,-

*2017 Riesling Spätlese / Weingut Fürst / Franken 0,1 / 13,-*

## Jura Käse

Fein gehobelter „Tête de Moine“ mit eingekochtem Radicchio,  
gebackener Kardamom- Milch & Schwarznessel 19,-

*2006 Riesling „Domdechane“ / Weingut Künstler / Rheingau 0,1 / 9,50€*