



JOHANNS

Evolution

Auftakt

Steckerlfisch mit Essiggurkerl
Gelbe Paprikasuppe mit Sauerrahm
„Käsebreze“ mit Schnittlauch
Bierrettich mit Röstzwiebel-O'bazda
19,- €

Brotauswahl von der
Bäckerei Vogl & hausgemachtes Blunznbrot mit
Bio- Butter aus Regen

Garnele

In Rapsöl pochierte Garnelen aus Erding mit Tonic-Melone,
Aquachile, eingelegten Tomberrys & Leinsamen
26,-

Forelle

Sanft gegarte Goldforelle aus Breitenberg mit
Zitrus-Quinoa, Fenchel-Safran Fond, Berberitzen & Salzricotta
28,-

Wachtel

Gebratene Brust von der Wachtel mit Eierschwammerlgulasch,
Liebstöckel-Erdäpfelkaa's, Spitzpaprika, Marille & Kapuziner
28,-

Wild

Rosa gegrillter Rücken vom Bayerwald Reh mit geschmorter
„Wild Lasagne“, Essig-Kirschen, wilder Brokkoli & Kardamom Jogurt
36,-

Käse²

Manchego 2 Monate und 12 Monate gereift mit Tomaten- Chilli
Marmelade, Tropfen Pfefferoni & Oliven Ciabatta
19,-

Erdbeere

Weißer Basilikum Schokolade mit marinierten „Mara de Bois“
Erdbeeren, „Ed von Schleck“ Rahmeis & Mandel-Knäckebrot
19,-

Finale

„Kaffee & Kuchen“

6 Gänge	169,- €
5 Gänge	149,- €
4 Gänge	129,- €

Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 6 Gänge 80,- € | 60,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 5 Gänge 70,- € | 50,- €
Weinbegleitung | alkoholfreie Begleitung für 4 Gänge 60,- € | 40,- €



„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.

Garnele

In Rapsöl pochierte Garnelen aus Erding mit Tonic-Melone,
Aquachile, eingelegten Tomberrys & Leinsamen
26,-

Ripperl

Sanft gegarte Kalbs Short Rib mit Gemüse Bulgur,
Leinsamen Knusper & gegrillter Auberginencreme
26,-

Salat

Herbstlich bunte Blattsalate mit marinierten Roten Rüben,
Kernöl-Bohnen, Ribisl & Malzbrot
18,-

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit eingelegten Spagetti- Kürbis,
Sonnenblumenkern-Humus, luftigen Kefir & Berberitzen
klein (60gr) 18,- I groß (100gr) 24,-

Kürbis²

Schaumsuppe vom Butternuss- und Muskatkürbis
mit Essigquitte, Spitzpaprika & knusprigen Kürbiskern Sauerteig
13,-

Hochzeitssuppe

Altbayrische Rindssuppe mit Steinpilznudel,
Fleischstrudel, Wurzelgemüse & Grießnockerl
13,-



Vegi

Kürbis Ricottaravioloni mit Kernöl-Miso, Essig-Pfirsich,
Trüffel Pecorino & Mandel Cantuchini
VS 28,- | HG 34,-

Zander

Sanft gegarter Zander aus Breitenberg mit Anis- Pastinaken,
Schwarzkohl, Polenta Krusteln & Nussbutter Molke
39,-

Stör

In Brauner Butter gegarter Stör mit Lauchherzen,
gedämpfter Getreideschnitte,
Kerbelwurzeln & Buddhas Hand Zitrone
49,-

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
28,-

Kastanien Schwein

Geschmorte Backerl vom Kastanien gefütterten Schwein
mit Mais-Waffel, Buchenpilzen & Senfkörner Sauce
39,-

-Johanns Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Wasserbüffel
59,-

Wagyu Flanksteak F1 vom „DOX Hof“ aus Teisnach
59,-

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
gebackene Trüffel- Bergkäse Rösti, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



Erdbeere

Weißer Basiliak Schokolade mit marinierten „Mara de Bois“
Erdbeeren, „Ed von Schleck“ Rahmeis & Mandel- Knäckebrot 19,-

2024 Brachetto 'd Acqui / Braida / Piemont 0,1 - 8,50,-

Bircher Müsli

Griechischer Jogurt mit eingelegten Roter Mond Apfel,
Trauben, gebackenem Getreide & Bircher Müsli Rahmeis- 19,-

2023 Riesling „Pettenthal“ Auslese / Kühling Gillot / Rheinhessen 0,1 – 14,-

Don´t call it Snickers

Toblerone Schokoladenwürfel mit Erdnussbutter,
Salzkaramell, luftiger Tahiti- Vanille, Popcorn & Schokoladen Softeis - 19,-

Ramos Pinto 10Years Tawny Port 5cl - 10,50,-

oder

2000 Ramos Pinto Vintage Port 5cl – 26,-

Kaffee & Kuchen *-Kleiner süßer Abschluss-*

Kaffeesahneschnitte
Kaffee Marshmallow
Cornetto mit Kaffeebuttercreme
Weiße Schokolade mit gerösteter Espressobohne
12,-