

JOHANNS

Mittagsmenü

Kürbis²

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

Zander

In Brauner Butter pochierter Zander mit Anis-Pastinaken,
Schwarzkohl, Polenta Krusteln & Nussbutter Molke

Kastanien Schwein

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

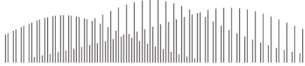
Bircher Müsli

Griechischer Jogurt mit eingelegtem „Roter Mond“ Apfel,
Trauben, gebackenem Getreide & Bircher Müsli Rahmeis

3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert)	59,- €
4 Gänge	79,- €

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



JOHANNS

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 JOHANNS.

Kleiner Salat

Bunte Blattsalate mit Karotten,
Sellerie, Kirschtomaten, Sprossen & Hirsepopcorn
11,-

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

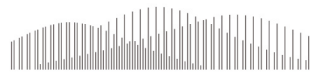
Schaumsuppe vom Butternuss- und Muskatkürbis
mit Essigquitte, Spitzpaprika & knusprigen Kürbiskern Sauerteig
13,-

Hochzeitssuppe

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

Pasta

Täglich wechselndes Nudelgericht
VSP 18,- I HG 24,-



JOHANNNS

Hauptspeisen

Leibspeise

Gefüllte Keule vom Landhendl
mit Rahmschwammerl, grünen Bohnen & Brokkoli Gratin
inklusive Blattsalat und Espresso
34,-

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,-

-JOHANNNS Steak-

Filetsteak vom „Bodensee“ Wasserbüffel
59,-

Wagyu Flanksteak F1 vom „DOX Hof“ 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,-