

Johann's
MODERN WIRTSHAUS

...HUNGA



MENÜ

Der Johann teilt gerne
ÜBERRASCHUNGSMENÜ AB ZWEI PERSONEN,
VERSCHIEDENES VOM JOHANN IN DREI GÄNGEN SERVIERT

Pro Person 30.0

VORSPEISEN & GROSSE SALATE

Obazda ^{2,A,G} 	5.0
OBAZDA BREZEL	
Kohlrabi-Pommes ^{A,G} 	5.0
KOHLRABI DINKEL-PANADE KRÄUTERQUARK	
Kochkäs mit Musik ^{3,10,A,G} 	5.0
HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE ZWIEBELN BROT	
Tatar ^{2,3,A,F,J}	15.0
120G FRISCH GEWOLFTES RINDFLEISCH SENF KAPERN ESSIGGURKE BROT	
Vegane Bowl ^{H,J} 	8.5
BELUGALINSEN ROTE BEETE KAROTTE KRAUTSALAT CHAMPAGNERDRESSING KERNE	
Rinderkraftbrühe ^{A,C,G,I}	5.5
FLÄDLE WURZELGEMÜSE UND LAUCH	
Knuscher Gockl mit Salat ^{A,C,J}	12.5
PANIERTE HÄHNCHENTEILE OHNE KNOCHEN PREISELBEEREN BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN FRENCHDRESSING	
Ziege auf der Wiese ^{E,G,H,J} 	14.0
ZIEGENKÄSE HONIG ROTE BEETE BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN CHAMPAGNERDRESSING KERNE	
Riesengarnele trifft Wildkräuter ^{B,J}	14.5
BLACK TIGER GARNELEN BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN FRENCHDRESSING CROUTONS GRANATAPFEL	
Kleiner Wildkräutersalat ^{H,J} 	4.5
BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN CHAMPAGNERDRESSING KERNE	

HAUPTGÄNGE

<i>Krosses Bäuchlein</i> ^{3,8,10,A,C,G,I} SCHWEINEBAUCH 36 STUNDEN GEGART RAHMKRAUT SPINATKNÖDEL KARTOFFELKNÖDEL	18.5
<i>Knuscher Gockl</i> ^{3,10,A,C,G,J} PANIERTE HÄHNCHENTEILE OHNE KNOCHEN ZITRONE KARTOFFELSALAT MIT GURKE UND GRANATAPFEL PREISELBEEREN	17.0
<i>Wiener Schnitzel</i> ^{A,C,H,J} KALBSRÜCKEN BRATKARTOFFELN FRÜHLINGSZWIEBELN PREISELBEEREN ZITRONE KLEINER WILDKRÄUTERSALAT +HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE ^{3,10,G}	21.5 +4.0
<i>Dreierlei Knödelei</i> ^{10,A,C,G,J}  SPINATKNÖDEL ROTE BEETE KNÖDEL KARTOFFELKNÖDEL PARMESAN NUSSBUTTER BLATTSALAT MIT WILDKRÄUTERN FRENCHDRESSING	15.5
<i>Zwiebelrostbraten</i> ^{10,A,C,G} 180 G RINDERRÜCKENSTEAK RÖST- UND SCHMELZZWIEBELN KÄSESPÄTZLE	24.5
<i>Lachs auf der krossen Haut</i> ^{10,A,D,G,I} LACHS SAFRANSOSSE PERLGRAUPEN FENCHEL	20.0
<i>Sommerliche Pasta</i> ⁱ  NUDELN PISTAZIENPESTO TOMATEN SPINAT PARMESAN +BLACK TIGER GARNELEN +HÄHNCHENBRUST	13.5 +5.0 +4.0
<i>Versauter Burger</i> ^{10,A,C,G,J} SCHWEINEBAUCH 36 STUNDEN GEGART LAUGENBRÖTCHEN BAVARIA BLUE SOSSE KRAUTSALAT POMMES	14.5
<i>Worschtsalat</i> ^{2,3,8,C,I,J}  FLEISCHWURST ESSIGGÜRKE ZWIEBELN EI POMMES	13.5
<i>Veganes Buchweizenrisotto</i>  BUCHWEIZEN MANDELMILCH CHAMPIGNONS SPINAT CRANBERRIES	13.0

NACHSPEISEN

Kaiserliches ^{3,5,10,A,C,G} 	7.5
KAISERSCHMARRN RUMRÖSINEN APFELMUS	
Cremiges ^{10,A,C,G,H}	6.8
TOPFENMÖUSSE MARILLENKOMPOTT MANDELSTREUSEL	
Schokoladiges ^{10,A,C,G,H} 	7.5
SCHOKOKÜCHLEIN SAHNE VANILLEEIS	
Gebackenes ^{10,A,C,G,H} 	7.0
ZITRONENTARTE MINZE-RUCOLA-SORBET	
Käsiges ^{10,A,G,J} 	10.0
KÄSEAUSWAHL DER SCHÖNEGGER KÄSE-ALM BIRNENSENF SCHÜTTELBRÖT	
Eiskaltes (beschwipst)  	2.0
1 KUGEL CASSISSORBET ODER ZITRONENSORBET	
+ WAHLWEISE MIT 2CL BELUGA VODKA	+4.0



Glutenfrei



Ovo-Lakto-Vegetarisch

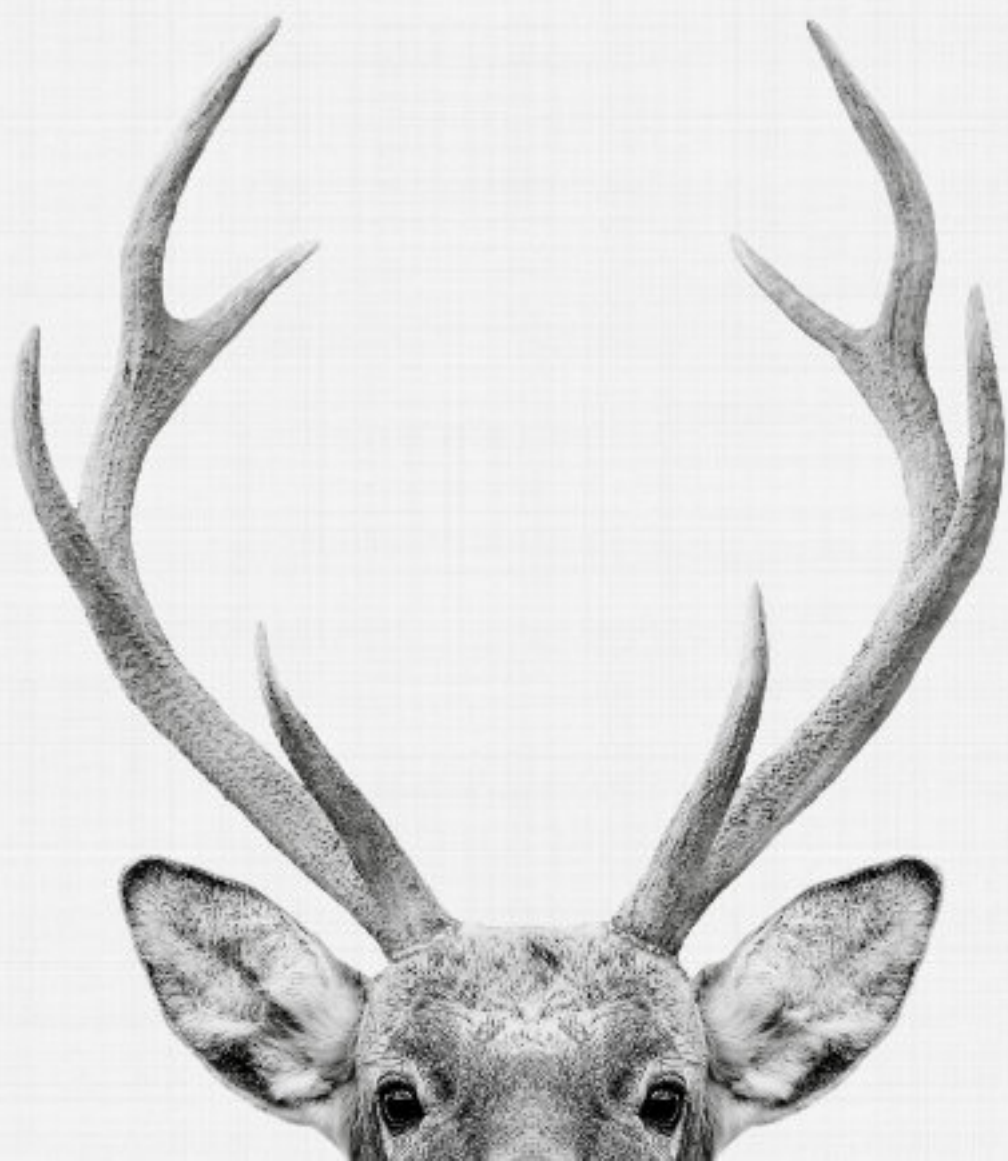
Alle Preise in Euro inklusive Service & Mehrwertsteuer.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Chininhaltig
- 7 Gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 10 Milcheiweiß
- 11 Koffeinhaltig
- 12 Genetisch Verändert

Deklarationspflichtige Allergene

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier & Eierzeugnisse
- D Fisch & Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F Soja & Sojaerzeugnisse
- G Milch & Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte & Schalenfruchterzeugnisse
- I Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J Senf & Senferzeugnisse
- K Sesam & Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid & Lupinerzeugnisse
- M Sulfite
- N Weichtiere & Weichtiererzeugnisse



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM
#johanns_wirtshaus

ODER FACEBOOK
@johannswirtshaus

Walter-Oehmichen-Str. 18 | 68519 Viernheim

062047897277

Online reservieren unter:
www.johannswirtshaus.de