

Ein herzliches

„Grüß Gott“

im

**JOHANN**

*Das
Steirische
Restaurant*

Die Authentische Lebensart:

Die Kunst, eine gelungene Verbindung von traditionellem und modernem Lebensstil zu schaffen, mit Geschenken der Natur als Zutaten, dies wollen wir Ihnen bieten. Gutes Essen, Gemütlichkeit und Wärme, all das, was uns heutigen Menschen manchmal fehlt.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche Stunden im Johann!

Vorspeisen

Johann's steirische Vorspeisenvariation

*Tafelspitzsülze auf Erdäpfel-Kräutercreme,
mit marinierten Käferbohnen, Krenmousse und Speckgelee* (g,m,l) € 11,90

Gebeizte und geräucherte Bachforelle

*mit Erdäpfeln, Buttermilch, Gurken, Erbsen
und Dinkelstangerlmousse* (a,c,g,d,l,m) € 13,50

Ziegenfrischkäsecreme

*mit Tomatenkompott, Stangensellerie, Sesam,
Pumpenbrot und Zwiebelmoos* (g,o,a,c) € 12,90

Gehacktes vom Almochsen

*mit süß-saurem Gemüse, Eiercreme, Topinamburgelee,
Sauergurkenmousse, Spinat-Knoblauch Sponge
und Senfsaatkaviar* (a,o,g,c,m,l) € 16,90

Salate und a Bisserrl mehr

Johann's steirischer Erdäpfel-Vogelssalat

*mit gebackener Hendlbrust, Kürbiskernmayonnaise
knusprigem Mais, Speckchips und Kürbiskerndressing* (c,g,m,a,l) € 14,90

Frühlingssalat mit Vanilledressing,

Rhabarber, frischem Gemüse und Erdbeeren (c,l,m) € 12,50

Grüner Blattsalat mit steirischem Balsamicodressing (l,m,c) € 7,90

Tipp: Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Salat auch

*mit Göllers Balsam Apfel Essig
8 Jahre Eichenfasslagerung* (c) € 2,60

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Suppen

Johann's Lieblingssuppe:

kräftige Rindssuppe mit dreierlei Einlage:

Frittaten, Grießnockerl und Kaspressknödel (a,c,g,l,m) € 7,50

Pastinaken-Apfelschaumsuppe

mit Wildschinken (g,o)

€ 7,90

Bärlauchschaumsuppe

mit gebackenen Rindfleischbällchen (a,c,g,l,m,o)

€ 7,90

Aus unseren Süßgewässern

Johann's gebratenes Saiblingsfilet aus eigenen Gewässern

auf Sauerampferisotto, Süßkartoffelcreme, salziger Hippe

und Heidelbeeren (d,g,a,c,n)

€ 20,90

Für die Vegetarier

Johann's hausgemachte Tomaten-Hüttenkäseravioli

mit Basilikumbutter (a,c,g,o)

€ 16,50

Bärlauchgnoccherl mit Spargel,

Pilzen, Jungzwiebeln und Parmesan (a,c,g,l,m,o)

€ 15,50

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Hauptspeisen

<i>Johann's rosa Hüfte vom Milchlamm mit gebratenem Gemüse, Amaranth und gefüllten Hartweizen- Mini Paprikas</i> (g,a,o)	€ 27,90
<i>Gebratenes Filetsteak vom Almochen mit Räucher - Erdäpfelpüree, jungem Gemüse und Kräutern</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 33,90
<i>Gebratenes Maishendf mit Karfiolcreme und cremiger Rollgerste, Pilzen und Äpfeln</i> (a,g,l,m)	€ 20,90
<i>Hirschrücken mit Bärlauch gratiniert, Bärlauchmoos, Pilz-Lauchbuchteln, Frühlingszwiebeln und Kräutercreme</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 34,90

Traditionelles

<i>Gebackenes Schnitzel vom heimischen Schweinsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> (a,c,g)	€ 17,50
<i>Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren</i> (a,c,g,l,m)	€ 22,90
<i>Gesottener Kalbstafelspitz auf Cremespinat mit confierten Kartoffeln und Apfelkren</i> (a,g,l,m,o)	€ 22,90
<i>Geschmortes Backerl und Sous Vide gegarter Bauch vom Jungschwein mit gebratener Semmelschnitte, lauwarmem Speck-Krautsalat, Kren Kümmelsauce und Saubohnen</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 20,90

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Dessert

Johann's Süße Verführung von der Zotterschokolade Schokokuchenstücke, Minzeis und Himbeercreme in der Schokoladenbaumrinde (a, c, g, h)	€ 12,90
Frühlingserwachen Milcheis, Rhababerkompott mit Milchgelee, Holunderschaum, Butterkekse und Profiterolen (a, c, g)	€ 11,90
Alpine Käseauswahl von der Käserei Deutschmann mit Nüssen und Zirbenhonig (g, h)	€ 12,90

Eisiges

Johann's Schlemmerbecher Hausgemachtes Vanille-Kürbiskerneis mit Gölles Balsamicoerdbeeren und Nusskeks (c,a,g,o,h)	€ 10,90
Waldbeeren - Kräutereis mit hellem und dunklem Zirben-Schokoladencrumble und Latschenespuma (a,g,o,h)	€ 9,90
Zitronensorbet im Eisblock	€ 4,20
mit Prosecco di Valdobbiadene	€ 5,70
mit Vodka Zarskaja oder Quitten Gin (o)	€ 7,20
Fruchtsorbetvariation mit dehydrierten Früchten (o)	€ 7,90
Kleine Raupe „Nimmersatt“ gemischte Eisüberraschung für unsere kleinen Gäste (c,g,h)	€ 6,90

Auskünfte über enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Unsere Weindl'n gibt's auch glasweise (1/8 l)

	Welschriesling	€	3,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark		
2018	Weissburgunder	€	4,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark		
2018	Muskateller	€	4,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark		
2017	Grüner Veltliner - Ried Gottschelle	€	5,50
	Weingut Dockner, Höbenbach - Kremstal		
2016	Chardonnay	€	4,50
	Weingut Hardy's, Süd - Ostaustralien		
	Blauer Zweigelt	€	3,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark		
2015	Post Cuvee - BF, PN, ZW, CS, M	€	5,50
	Weingut Fischer, Sooss - Niederösterreich		
2017	Rioja - Rey del Sol	€	4,50
	Weingut Aldeanueva de Ebro, Rioja - Spanien		
2017	Cabernet - Shiraz	€	4,50
	Weingut Hardy's Süd - Ostaustralien		

... a quat's Schnapsperl...

Marillenbrand	Holzapfel	€	4,50
Subirer	Hämmerle	€	4,50
Alte Zwetschke	Gölles	€	4,50
Vogelbeer	Gölles	€	6,50
Schwarzbeere	Mandlberggut	€	6,50
Johannisbeerlikör	Mandlberggut	€	3,70

Weitere Schnapsperl finden Sie in unserer Schnapskarte.