

*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

<b>Johann`s gebeizte &amp; geräucherte Bachforelle vom „Schattenschupfer“</b> mit Kren, rote Rüben, Äpfeln und Sauerrahm (a,c,g)	€ 12,90
<b>Gebratene Kürbis-Brezelknödel</b> mit Kernölvinaigrette, Pilzmayo, eingelegtem Kürbis und Steinpilzen (a,c,g)	€ 11,90
<b>Gehacktes vom Almoachsen</b> mit süß-saurem Gemüse, Eiercreme, Topinamburgelee, Sauergurkenmousse, Spinat-Knoblauch Sponge und Senfsaatkaviar (a,o,g,c,m,l)	€ 15,90
<b>Fein gehobelter Hirschrücken</b> Rotkrautcreme, Gel, Birnenschutney, Preiselbeerensponge, Süß-Saure Pilze, Joghurtschaum und Zwetschken (a,c,g,f,m,o,c)	€ 14,90

## Salate und a Bissertl mehr

<b>Johann`s steirischer Erdäpfel-Vogel Salat</b> mit gebackener Hendlbrust, Kürbiskernmayonnaise, knusprigem Mais, Speckchips und Kürbiskern-Speckdressing (c,g,m,a,l)	€ 14,90
<b>Babyblattsalate</b> mit gebackenem und geriebenem Bergkäse, Nüssen, Maronen, Vogelbeeren und Feigen-Spekulatiusdressing (a,c,g,f,i,l,m)	€ 12,50
<b>Grüner Blattsalat</b> mit steirischem Balsamicodressing (l,m)	€ 7,90
<b>Tipp: Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Salat auch mit Göllers Balsam Apfel Essig</b> 8 Jahre Eichenfasslagerung (c)	€ 2,60

**Am Abend Gedeck pro Person € 3,50**

## Suppen

### *Johann´s Lieblingssuppe:*

*kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlage:*

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

*Schaumsuppe von geräucherten heimischen Edelfischen*

*mit knusprigem Erdäpfelgebäck* (a,c,g,f,d,o) € 7,90

*Cremesuppe von der weißen Polenta*

*mit einem Hauch von Kräutern und gehobeltem Trüffel* (a,g,f,m,o) € 7,90

## Aus unseren Süßgewässern

*Johann´s kross gebratenes Zanderfilet*

*mit Spitzkraut und Zucchini-creme,*

*Frischkäseravioli, Sauerrahmgelee und Kaviar* (a,c,g,f,m,o) € 20,90

## Für die Vegetarier

*Johann´s winterliches Risotto*

*mit Allerlei vom Kürbis, Apfel,*

*Schafskäseflocken und Kräutersalat* (g,f,m,o) € 16,50

*Hausgemachte Steinpilz-Bandnudeln*

*mit eingelegten Steinpilzen, Karotten, Tomaten,*

*Zucchini, Jungzwiebel und Parmesan* (a,c,g,f,o,m) € 17,50

*Am Abend Gedeck pro Person € 3,50*

# Hauptspeisen

<i>Johann's Sous vide gegarte Lammhüfte mit würzigem Flusskrebssbutter-Bohnenragout, Amaranth und gefüllten Hartweizen - Minipaprika</i> (o,a,g,l,m,p)	€ 27,90
<i>Maishendlb Brust mit Bürgermeisterstück, Rahmwirsing, Topfen-Zitronengebäck, Karottenpapier und geschmorte Tomaten</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 20,90
<i>Gebratenes Filetsteak vom Almochsen mit Knochenmarkkruste, Räucher - Erdäpfelpüree und jungem Gemüse</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 33,90
<i>nach Wahl 6 Wochen Dry Aged Beef mit Wildkräuterbutter</i>	€ 44,90
<i>Gebratene Entenbrust mit Pfirsich-Birnenkompott, eingelegten Moosbeeren, Maronen, Schokoladenerde und Schupfnudeln</i> (a,c,g,l,m,o,h)	€ 27,90

# Traditionelles

<i>Johann's Jungschweinebauch und geschmortes Backerl mit Sauerkrautcreme, Grammel-Speckknödel, Kren und Schnittlauchbrösel</i> (g,a,c,l,m,o)	€ 20,90
<i>Gebackenes Kürbiskernschnitzel vom Schweinerücken mit Petersilienerdäpfel</i> (a,c,g)	€ 17,50
<i>Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken mit lauwarmen Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren</i> a,c,g,o	€ 22,90
<i>Geschmorter Kalbsschaukelbraten mit Gemüse-Lauchragout, Kräuter-Topfen-Grießknödel und wildem Brokkoli</i> (a,c,g,l,m,o)	€ 20,90

*Am Abend Gedeck pro Person € 3,50*

## Dessert

<i>Johann's Süße Verführung von der Zotterschokolade und Nüssen</i> lauwarmer Schokoladenkuchen, Haselnusscreme, Mandelmousse, Verbene Schokoladensorbet und halbgefrorene Erdnussbutter (c,g,h,i,a,e)	€	12,90
<i>„Winterzauber“</i> Allerlei cremiges, eisiges und flaumiges von Birne und Mohn (c,g,o,h)	€	11,90
<i>„Berggestöber“</i> Topfen-Vanilleknödel mit Nussbrösel, Nougatcreme, marinierten Zwetschgen und Sauerrahmeis (a,c,g,h,o)	€	12,50
<i>Alpine Käseauswahl von der Käserei Deutschmann</i> mit Nüssen und Zirbenhonig (g,h)	€	12,90

## Eisiges

<i>Johann's Schlemmerbecher Hausgemachtes Vanille-Kürbiskerneis</i> mit Gölles Balsamicoerdbeeren und Nusskeks (c,a,g,o,h)	€	9,90
<i>Hausgemachtes Haselnusseis mit Bittermandelschaum,</i> Nusskrokant und Hippen (c,a,g,o,h,e)	€	8,90
<i>Zitronensorbet im Eisblock</i>	€	4,20
mit Prosecco di Valdobbiadene	€	5,70
mit Zarskaja Vodka oder Quittengin	€	7,20
<i>Fruchtsorbetvariation</i> mit getrockneten Früchten (o)	€	7,90
<i>Kleine Raupe „Nimmersatt“</i> gemischte Eisüberraschung für unsere kleinen Gäste (c,g,h)	€	6,50

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

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

	<b>Welschriesling</b>	€ 3,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark	
2018	<b>Weissburgunder</b>	€ 4,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark	
2018	<b>Muskateller</b>	€ 4,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark	
2015	<b>Grüner Veltliner - Wachau</b>	€ 5,50
	Weingut Dockner, Höbenbach - Kremstal	
2016	<b>Chardonnay</b>	€ 4,50
	Weingut Hardy's, Süd - Ostaustralien	
2017	<b>Zweigelt Rosè</b>	€ 5,00
	Weingut Auer, Höflein - Carnuntum	
	<b>Blauer Zweigelt</b>	€ 3,50
	Weingut Schneeberger, Heimschuh - Steiermark	
2015	<b>Post Cuvee - BF, PN, ZW, CS, M</b>	€ 5,50
	Weingut Fischer, Sooss - Niederösterreich	
2017	<b>Rioja - Rey del Sol</b>	€ 4,50
	Weingut Aldeanueva de Ebro, Rioja - Spanien	
2017	<b>Cabernet - Shiraz</b>	€ 4,50
	Weingut Hardy's Süd - Ostaustralien	

## ... a quat´s Schnapsertl...

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 Schnapsertl finden Sie in unserer Schnapskarte.