

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 Menschen heute manchmal fehlt.*

*Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche Stunden
im Johann!*

Vorspeisen

Johann's steirische Vorspeisenvariation Tafelspitzsülze mit Erdäpfel-Kräutercreme, marinierten Käferbohnen, Senf-Mousse und Schweinebauch <small>(a,g,m,l)</small>	€ 12,50
Gebratene Kürbis-Brezelknödel mit Kernölvinaigrette, Pilzmayo, eingelegtem Kürbis und Steinpilzen <small>(a,c,g)</small>	€ 12,50
Gehacktes vom gebeizten „Schattenschupfer“ Saibling mit Apfel-Rotkrautfond und Rohkostgemüse <small>(l,m,d,g)</small>	€ 13,90
Geräucherte Entenbrust mit roten Rüben und Birnen-Potpourri <small>(a,c,g,o)</small>	€ 14,90

Salate und a bisserl mehr

Johann's steirischer Erdäpfel-Vogerlsalat mit gebackenem Hendl, Kürbiskernmayonnaise, knusprigem Mais, Speckchips und Kürbiskernöldressing <small>(c,g,m,a,l)</small>	€ 15,50
Herbstlicher Baby Blattsalat mit Birnendressing, Schwarzbeeren, Maronen und eingelegtem Kürbis <small>(l,m,c)</small>	€ 12,90
Grüner Blattsalat mit steirischem Balsamicodressing <small>(l,m)</small>	€ 7,90
Tipp: Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Salat auch mit Gölles Balsam Apfel Essig 8 Jahre Eichenfasslagerung <small>(c)</small>	€ 2,60

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Suppen

Johann´s Lieblingsuppe

vom Ochsenfleisch mit dreierlei Einlage:

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

Schaumsuppe vom geräucherten Sellerie und Steinpilzen

mit knusprigem Caratbrot (a,g,o,l) € 7,90

Aus unseren Süßgewässern

Johann´s gebratenes Saiblingfilet vom eigenen Fischteich

mit Wurzelgemüse und Erdäpfel-Buttermilchfond (g,l,d) € 22,50

Für die Vegetarier

Johann´s herbstliches Risotto

mit Allerlei vom Kürbis, Apfel,

Schafskäseflocken und Kräutersalat (g,l,m,o) € 17,90

Steinpilz-Frischkäseravioli

mit Thymianbutter, mariniertem Rucola

und schwarzem Trüffel (a,c,g,l,m,o) € 18,90

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Hauptspeisen

Johann's Sous vide gegarte Lammhüfte mit würzigem Flusskrebbsbutter-Bohnenragout, gefüllte Hartweizen - Minipaprika und Amaranth <small>(b,a,g,l,m,p,o)</small>	€ 28,50
Filetsteak vom Almochsen mit Steinpilzpüree und jungem Gemüse <small>(a,g,o,l,m)</small>	€ 34,90
Gebratenes Maishendf auf würzigem Marillensüppchen mit Frischkäseknödel und grünem Spargel <small>(a,c,g,l,m,o)</small>	€ 22,50
Rosa gebratener Wildschweinerücken mit Petersilienwurzelcreme, Speck-Roggenkrapfen, Birnen-Apfelkompott und Moosbeerengel <small>(a,g,l,m,o)</small>	€ 28,50

Traditionelles

Gebackenes Schnitzel vom heimischen Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <small>(a,c,g)</small>	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken mit lauwarmem Erdäpfel-Rahm-Gurkensalat und Preiselbeeren <small>(a,c,g,l,m)</small>	€ 24,90
„Hirschbutterschnitzel“ mit Nussbutter-Erdäpfelcreme, geschmorten Sellerie-Karotten und Pilzen <small>(a,c,g,l,m,o)</small>	€ 22,50
Gesottener Kalbstafelspitz mit Cremespinat, Semmelkren, Apfelkren, Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce <small>(a,g,l,m,o)</small>	€ 24,90

Am Abend Gedeck pro Person € 3,50

Dessert und Käse

Süße Verführung von der Zotterschokolade

Schokoladensoufflé, gefüllter Brownie,

Verbenacreme, Sauerkirscheis und Joghurt (a,c,g,fi)

€ 13,50

„Herbsterwachen“

Variation von Kürbis und Topfen (a,c,g)

€ 12,90

Alpine Käseauswahl von der Käserei Deutschmann

mit Nüssen und Zirbenhonig (g,fi)

€ 13,50

Eisiges

Johann's Schlemmerbecher

hausgemachtes Vanille-Kürbiskerneis

mit Gölles-Erdbeeren und Nusskeks (c,a,g,o,fi)

€ 10,90

Waldbeeren - Kräutereis

mit hellen und dunklen Zirben-Schokoladencrumble

und Latschenschaum (a,g,o,c)

€ 10,50

Sorbets im Eisblock

Zur Wahl: Zitrone, Brombeere, Marille oder Granny Smith Apfel

€ 4,20

mit Prosecco di Valdobbiadene

€ 5,70

mit Vodka Zarskaja oder Quitten Gin

€ 7,20

Sorbetvariation

mit getrockneten Früchten

€ 7,90

Kleine Raupe „Nimmersatt“

gemischte Eisüberraschung für unsere kleinen Gäste (c,g,fi)

€ 7,50

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