Willkommen im Johann's

Unsere Herkunft – Ehrlich. Regional. Echt.

Im Johann's kochen wir mit dem, was rund um uns wächst, weidet und gedeiht. Das Bio-Fleisch beziehen wir ausschließlich aus österreichischer Herkunft von **Höllerschmid**. Das Brot kommt vom Bäcker **Anton Otzlberger**.

Unser Gemüse kommt aus regionaler Landwirtschaft und der **Schulgärtnerei Sitzenberg** – frisch, saisonal und mit Liebe gezogen. Unsere Bio-Eier stammen vom **Hof Troadoa**, der Bio-Apfelsaft von **Lorenz Lindner.** Fisch beziehen wir von **Stephan Burger** aus Wasserburg und von **Familie Watz** aus Wagram an der Traisen. Milchprodukte sowie Bio-Traubensaft kommen von **Christian Pumpler**, Bio-Produzent aus Rust.

Dazu schenken wir Weine aus dem Traisental, Wagram und Kremstal aus – Regionen, die so unterschiedlich sind wie ihre Winzer. Und wer lieber hopfig genießt, bekommt sein Glas mit Bier aus der **Privatbrauerei Zwettl,** Bio-Bier aus Weitra oder lokales Bier aus der **Sitzenberger Biermanufaktur**.

~~~~~~

Regionalität ist für uns kein Trend, sondern Haltung. Weil guter Geschmack dort beginnt, wo man weiß, wo's herkommt.

~~~~~~

Weniger ist mehr – auf den Punkt gebracht und bewusst reduziert. Setz dich, genieß den Moment. Der Abend gehört dir.

19 54

Zum Start

Johann's Gedeck | 5 pro Person
Als Gruß aus der Küche servieren wir hausgemachte Pkhali nach georgischer Art: Gemüseaufstriche auf Walnussbasis, dazu Sauerteigbrot von der Bäckerei Otzlberger aus Trasdorf. AH

Das Gedeck umfasst Tischkultur und unseren Gruß aus der Küche. Der Gedeckpreis von € 5 pro Person wird auch bei Verzicht auf den Gruß verrechnet.

Kalt & Frisch

Herbstsalat
GH
Pflücksalat | geräucherte Rote Rüben | Hausdressing
Walnüsse | Birne 14
optional Schafskäse 16
VEGAN

Tatar im Nebel
ACFGLM
Bio-Rind | Avocado | Chutney | Wasabi | Parmesan 17

Vitello DonauTO
CD
zartes Kalb | geräucherte Donaufische | Kapern 16

Traisenlachs
DFGLN
Erdäpfel | Tzatziki | Schnittlauch 17

Beilagensalat
Blattsalat | Gemüse | Johann's Dressing 6

Gebäck dazu?
Pizzabrot 4
Sauerteigbrot 2

Warmer Auftakt

Johann's Suppentopf
LCAF
kräftige Rindssuppe | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Kräuterschöberl oder Fleischstrudel 7

Kürbiscremesuppe
AF
Kernöl | Croûtons 7
VEGAN

Alle Speisen verfügbar solange der Vorrat reicht.
Extra Teller und Besteck 2,50 pro Person

Johann‘s Signature

Bio-Rinderfilet zartrosa | Erdäpfelsoufflé | Gemüse
rote Zwiebelmarmelade | kräftiger Pfefferjus
43 Gentleman‘s Cut (250 g)
39 Lady‘s Cut (180 g)

DAS Steak
so wie wir es lieben
ACFGLM

Zwischendurch

VEGAN

5 Chili-Zwetschke / Verjus-Aufguss — **Zwetschken-Sorbet**
O

Das Wesentliche

27 Szegediner Kraut | Kohlsprossen | Sauerrahm — **Shortrib vom Bio-Rind**
AG

25 Reis | Kürbis | Garam Masala | Kernöl — **Bio-Steierhuhnbrust**
F

27 Blattspinat | Pinienkerne | Kren | Bio-Feta — **Stör „Johann‘s Special“**
DG

VEGAN

19 Cherrytomaten | Kürbissauce — **Kürbisgnocchi**
A

Alle Speisen verfügbar solange der Vorrat reicht.
Extra Teller und Besteck 2,50 pro Person

Signature Pizza

Tokio Yuzu A,D,G
Fior di Latte | Avocadocreme | Lachsforelle Sashimi 22

à la Chef Klaus A,G
Fior di Latte | San Marzano DOP | Speck
Camembert | Preiselbeeren 17

Mortadella A,G,C,H
Fior di Latte | Pistazien | Mortadella | Ricotta 19

Delücks A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Bio-Rucola
Bio-Tomaten | Parmesan | Balsamico-Glace 15

Johann‘s Klassiker

Capricciosa A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Pilze
Bio-Beinschinken | Artischocken | Oliven 18

Cardinale A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Bio-Beinschinken 15

Salami Trio A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Bio-Salami
Salami picante | Finocchiona 17

Diavola A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Bio-Salami
Paprika | Knoblauch | Pfefferoni | Jalapenos 19

Burrata A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Olivenöl
Burrata | Bio-Rucola | Tomaten | Prosciutto 22

Bauernpizza A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Mais | Pilze
Bauchspeck | Bio-Beinschinken | Zwiebel 18

Margherita A,G
Fior di Latte | San Marzano DOP 13

Spinaci A,G
Fior di Latte | San Marzano DOP | Spinat
Bio-Feta | Pinienkerne 16

Alle Speisen verfügbar solange der Vorrat reicht.
Extra Teller und Besteck 2,50 pro Person

Für kleine Gäste

10 Bio-Pommes | Bio-Ketchup	**Hausgemachte Chicken Nuggets** A,G,C
Fior di Latte | San Marzano DOP | Mais 16 Bio-Beinschinken	**Kukuruzi** A,G,O
Fior di Latte | San Marzano DOP | Mais 16 Bio-Salami	**Enrico** A,G,O

Süßer Abschluss

8 nach Familienrezept | Pistazienkerne	**Crème brûlée** CGH
9 Salted Caramel | Waldviertler Mohneis	**Mathias‘ Cheesecake** ACG
10 hausgemachtes Bananeneis	**Schoko-Brownie** ACGH
6 Zwei Sorten hausgemachtes Eis | Schlagobers	**Coole Kombi** ACGH
13 hausgemachte Chutney | Sauerteigbrot	**Käseteller** ACGH

Alle Speisen verfügbar solange der Vorrat reicht.
Extra Teller und Besteck 2,50 pro Person

Limo und Säfte

Fritz Cola Zero		**0,3**	**4,50**
Zwettler Seppi (Cola)		**0,3**	**4,50**
Zwettler Resi (Almdudler)		**0,3**	**4,50**
Zwettler Korl (Spezi)		**0,5**	**5**
BIO-Säfte Apfel, Marille, Orange, Traube, Johannisbeere			
pur		**0,25**	**4,00**
gespritzt	**0,3/0,5**	**3,30**	**/4,70**
Soda Zitrone mit frischer Zitrone		**0,5**	**4,20**
Mineral still/prickelnd		**0,3**	**3,50**
Mineral prickelnd		**1,0**	**7,50**
Gekühltes Quellwasser		**1,0**	**2,50**

Homemade

Eistee	**0,4**	**5,50**
Pfirsich, Himbeere, Zitrone		
Limonade	**0,4**	**5,50**
Ingwer/Zitrone, Kirsche, Hibiskus, Pink Grapefruit		
Liesl	**0,25**	**5,50**
Holunder | Himbeeren | Limette | Soda		

Spritz

Aperol Spritz mit Prosecco	**8**
Hugo mit Prosecco	**8**
Lillet Spritz	**8**
Lillet Wild Berry Spritz	**8**
Sarti Spritz	**8**
St. Germain Spritz	**8**
Paloma Spritz mit Tequila	**10**

Spritzer weiß/rot	**0,25**	**4**
Kaiserspritzer	**0,25**	**4,50**

Spritz alkoholfrei

Null Komma Jakob (Spritzer alkoholfrei)	**6**
Aperitivo Spritz alkoholfrei	**8**
Hugo alkoholfrei	**8**
Verjus alkoholfrei	**7**
Martini Vibrante Spritz	**8**

Bier

Hadmar BIO vom Fass	**0,3/0,5**	**4,40/5,70**
Zwettler Zwickl	**0,3/0,5**	**4,40/5,70**
Zwettler Original	**0,3/0,5**	**4,10/5,20**
Zwettler Alkoholfrei vom Fass	**0,3/0,5**	**4,10/5,20**
Radler Sauer	**0,3/0,5**	**4,10/5,20**
Rieder Weißbier	**0,5**	**5,20**
Radler in Flasche	**0,3**	**4,00**
Sitzenberger Bier		
Helles	0,3	5,00
Opal (IPA)	0,3	5,00
Smaragd (Weintraube)	0,3	5,00
Rubin (belgisch Blond, Chili-Bier)	0,3	5,00

Kaffee und Tee

Espresso / kleiner Brauner	**3,50**
Espresso Doppio/ großer Brauner	**4,90**
Verlängerter	**3,90**
Cappuccino	**4,50**
Melange	**4,50**
Heiße Schokolade mit Schlag	**5,50**
Heiße Schokolade mit Milchschaum	**5,50**
Bio-Tee von Pure Tea	**4,50**

Lizzy English Breakfast, James Earl Grey
Grüner Tee Yanzhou Pi Lo Chun, Traudl Kräutertee
Namira Pfefferminze, Friedl Kamillentee
Annemaire Rote Beeren

Allergene – Gesamtübersicht

A – Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.

B – Krebstiere
Alle Produkte aus oder mit Krebstieren.

C – Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.

D – Fisch und Fischerzeugnisse.

E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.

F – Sojabohnen, Soja und Sojaerzeugnisse.

G – Milch (inkl. Laktose) und Milcherzeugnisse.

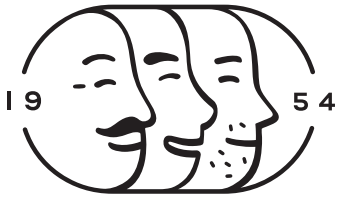
H – Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse u. a.

L – Sellerie und Sellerieerzeugnisse.

M – Senf und Senferzeugnisse.

N – Sesam, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.

O – Schwefeldioxid & Sulfite
Bei Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l.

P – Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

R – Weichtiere
Muscheln, Tintenfisch, Schnecken u. a.