



## **Wir freuen uns – mit Abstand – am Meisten, Sie endlich wieder bei uns zu haben!!**

Welch verrückte Zeit liegt hinter uns – in welcher verrückter Zeit befinden wir uns – welche verrückte Zeit erwartet uns? Wer hätte Anfang 2020 gedacht, dass uns alle ein Virus so in Atem hält, unser Leben derart verändert.

Es fällt uns schwer, Sie nicht persönlich per Handschlag zu begrüßen und es fällt uns schwer, dass Sie unsere Freude über Ihren Besuch nicht sehen können – glauben Sie uns, es liegt nur am Mundschutz, an nichts Anderem. Hoffentlich verraten zumindest unsere Augen, wie dankbar wir sind, Sie wieder bewirten zu dürfen.

Die letzten Wochen waren nicht einfach für uns – es gab Phasen der Unruhe, der Verzweiflung, der Unsicherheit – aber es gab vor allem auch Phasen, des „Neudenken“. Wir bekamen durch die „verordnete Ruhe“ auch die Gelegenheit Dinge zu überdenken und hoffentlich zu optimieren.

Eine unserer größten Veränderungen haben wir in unserer Küche vorgenommen. Wir starten in diese Neueröffnung mit einem neuen Küchenchef – mit **Franz Hintermaier**, haben wir einen jungen, motivierten Küchenchef für den Johann gewinnen können, der unsere Vorstellung der Küche im Johann umsetzt. Franz hat die letzten Jahre im Hotel Albona Nova in Zürs gekocht und hat dort im Restaurant „Die Ente von Zürs“ – Gäste wie Kritiker gleichermaßen begeistert. Uns begeistert er, weil er unsere Philosophie teilt, vor allem mit lokalen Produzenten zusammenarbeiten zu wollen und durch die persönlichen Kontakte garantiert, dass nur beste Qualität auf die Teller kommt. Erstmals können wir Fisch aus dem Bodensee, Büffelmozzarella aus Höchst und Gemüse aus dem Lauteracher Unterdorf anbieten. Eine detaillierte Übersicht der neuen und der schon bekannten Lieferanten sehen Sie auf der linken Seite. Und wer weiß, vielleicht lernen Sie Franz auch persönlich kennen – er macht ganz gerne hie und da selber eine Runde durch den Gastraum.

Auch neu ist die „**Gartenlounge**“ die wir „ein Haus weiter“ gestaltet und verschönert haben – dort haben Sie jederzeit bei gutem Wetter die Möglichkeit zu frühstücken, Mittag zu essen, Eis, Kaffee und Kuchen oder einen leckeren Salat zu genießen. Weg von der Straße, beinahe eine Oase, die einlädt zum „verhocka“.

Nicht geändert hat sich unsere Einstellung und unser Leitsatz: „Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll“. Unser Einsatz im und um den Johann ist nach wie vor eine Herzensangelegenheit.

Welch verrückte Zeit – mehr denn je, hoffen wir, dass die Zeit die sie im Johann erleben Ihnen Freude & Genuss bringt.

Seid willkommen. Im Johann.

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

## Vorspeisen

Geräucherter Aal aus dem Bodensee · grüner Apfel · Sellerie · Kren	€ 13,90
Büffel Mozzarella · Tomaten Parmesan Creme · Balsamicomayonnaise · Pinienkerne	€ 11,50
Beef Tartar · Creme vom Dotter · sauer eingelegtes Gemüse	€ 16,90
Mariniertes Rindfleisch · Radieschen · Frühlkraut · Kartoffelcreme	€ 9,50
Artischocke im Ganzen · Vinaigrette · Mayonnaise	€ 12,00

## Salate

Gemischter Beilagensalat	€ 4,00
Bulgursalat · Wassermelone · Fetakäse · Rucola	€ 12,30
Cesar Salat · Ei · Croutons · Parmesan	€ 10,90
Großer gemischter Blattsalatteller · Tomaten · Radieschen · Croutons	€ 7,50

Auf Wunsch mit

Fetakäse € 4,00

Hühnerbrust gebraten oder gebacken € 6,00

Rinderstreifen € 9,00

Saiblingsfilet € 9,00

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

## Suppen

Kräftige Rinderbouillon · Gemüsestreifen · Schnittlauch mit Einlage	€ 4,80
Blumenkohl-Apfel-Suppe · Hühnercroquette	€ 7,90
Kalte Gurkensuppe · gebeizter Saibling	€ 6,50

## Fleischlos

Pfifferlingsrisotto · Rosmarin · Pecorino	€ 19,90
Käsespätzle mit Käsemischung aus dem Bregenzerwald · Röstzwiebeln · Schnittlauch · Kartoffelsalat	€ 14,70

## Vegan

Frühkrautwickel · Kartoffel Pilz Fülle · Sojarahm	€ 17,50
Vegane Pasta · gebratener Tofu · mediterranes Gemüse	€ 16,50

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Butterschmalz gebacken · Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone	<b>€ 14,90</b>
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterschmalz gebacken · Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone	<b>€ 21,80</b>
Steirisches Wurzelfleisch vom Duroc Schwein · Kartoffel · Wurzelgemüse · Kren	<b>€ 24,90</b>
Rindsroulade vom Almrind · Butterspätzle · Pfifferlinge · Gemüse	<b>€ 24,50</b>
Rosa Kalbsleber · Kirschen · Zwiebeln · Balsamessigsauce · Kartoffelpüree · Gemüse	<b>€ 23,50</b>
Ragout vom Junghirsch · gebratener Serviettenknödel · Sommergemüse	<b>€ 23,90</b>

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

■ ■ ■ ■  
**JOHANN**  
Hotel und Gasthaus  
am Alten Markt

Rücken vom Duroc Schwein · Pfifferlingsrahmsauce  
Kartoffelflan **€ 29,50**

Rindersteak vom Brett, 600 gr  
am Knochen gebraten · junge Kartoffeln ·  
Gemüse · Kräuterbutter **€ 42,00**

Backhendl · Kartoffelsalat **€ 15,50**

## Fisch

Saibling im Ganzen gebraten · Kräuterbutter · Kartoffeln **€ 25,00**

Butterschnitzel vom Bodenseekarpfen · Paprika – Krebs - Sauce ·  
Kartoffelpüree **€ 19,50**

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

## Dessert

Schokoladenbrownie · gepfefferte Kirschen · Vanilleschaum	€ 8,50
„Baba au Rhum“ · eine Variante der Buchtel · Vanillerahm	€ 7,50
<b>Johann's Honig Freuden</b> Honig Zitronen Creme · Honighippe · Baiser	€ 10,90
Kaffee · Karamell · Mandel · Eisbecher	€ 8,70

### Allergeninformation

Bei Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

## Getränke Alkoholfrei

Wälder Limonade · Hit · Orange · Cola Mix · · Zitrone · Holunderlimo	0,33   € 3,30
Wälder Hit, gespritzt	0,50   € 3,80
Almdudler · Coca Cola · Coca Cola zero	0,33   € 3,30
Apfelsaft · Orangensaft · Johannisbeere · Mango · Pfirsich · Marille pur oder gespritzt mit Soda	0,25   € 2,90 0,5   € 3,90
pur oder gespritzt mit Leitungswasser	0,25   € 2,90 0,5   € 3,60
Pfanner Fifty Fifty	0,25   € 3,10 0,5   € 3,50
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33   € 3,00
Soda Zitrone	0,25   € 2,60 0,5   € 3,80
Soda mit hausgemachtem Sirup	0,25   € 1,80 0,5   € 2,80
Leitungswasser mit hausgemachtem Sirup	0,25   € 1,50 0,5   € 2,40
Fever Tree Tonic Water · Bitter Lemon · Ginger Beer · Ginger Ale	0,2   € 3,30
Mineralwasser Vöslauer prickelnd · still	0,33   € 2,90
Mineralwasser Allegra · still / Passugger · prickelnd	0,77   € 5,40

## Bier

Vom Fass · Egger · Spezial	0,2   € 2,20 0,33   € 3,20 0,5   € 3,80
Vom Fass · Egger · Radler süß/sauer	0,2   € 2,20 0,33   € 3,20 0,5   € 3,80
Egger · Hit Radler süß	0,33   € 3,20
Franziskaner · Hefe-Weißbier dunkel / hell	0,5   € 4,70
Alkoholfrei · Franziskaner Hefe-Weißbier	0,5   € 4,70
Alkoholfrei · Clausthaler	0,33   € 3,50



## Aperitif · Cocktail

Johann Aperitif	<b>€ 4,50</b>
Johnn's Vreimuth mit Tonic	<b>€ 4,80</b>
Johann Mule · Wodka · Limette · Minze · Ginger beer	<b>€ 7,00</b>
Johann's Frizzante oder Frizzante rosé	0,1 l <b>€ 3,90</b> 0,75 l <b>€ 27,00</b>
Campari	Soda <b>€ 4,90</b> orange <b>€ 5,00</b>
Hugo · Prosecco mit Soda · Holundersirup und Minze	<b>€ 5,50</b>
Aperol Spritz · Weißwein · Soda · Aperol	<b>€ 5,00</b>
Aperol Prosecco · Prosecco · Soda · Aperol	<b>€ 5,50</b>

## Warme Getränke

Kaffee	<b>€ 3,10</b>
Espresso	einfach <b>€ 3,10</b> doppelt <b>€ 4,10</b>
Cappuccino	<b>€ 3,60</b>
Latte Macchiato	<b>€ 3,90</b>
Heiße Schokolade	<b>€ 3,90</b>
Tee Althaus · Bio Pfefferminze · Earl Grey Classic · Sench Supreme · Grün Matinee · Classic Herb · Lemon Mint · Fancy Chamomille · Fruit Berry · Persischer Apfel	<b>€ 2,90</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>€ 4,10</b>

**JOHANN** wünscht  
 guten Appetit.



## Edelbrände · Spirituosen

Peter Dietrich · Obstler	2 cl <b>€ 3,10</b>
Peter Dietrich · Süßkirsche	2 cl <b>€ 3,90</b>
Peter Dietrich · Platinum Cuvée	2 cl <b>€ 5,10</b>
Peter Dietrich · Subirer oder Waldhimbeere	2 cl <b>€ 5,10</b>
Peter Dietrich · Marille	2 cl <b>€ 3,90</b>
Kurt Vonach · Sauerkirsche	2 cl <b>€ 4,80</b>
Kurt Vonach · Apfelbrand Rubinette	2 cl <b>€ 4,90</b>
Kurt Vonach · Alte Zwetschke oder Himbeere	2 cl <b>€ 5,60</b>
Kurt Vonach · Schlehen Likör	2 cl <b>€ 5,60</b>
Gerhard Fischer · Subirer oder Williams	2 cl <b>€ 5,20</b>
Gerhard Fischer · Pullingbirne und Zitronengelbe oder Rote Pichlbirne	2 cl <b>€ 4,90</b>
Privatbrennerei Gerhard Hämmerle · Subirer Edelbrand	2 cl <b>€ 5,80</b>
Privatbrennerei Gerhard Hämmerle · Marille	2 cl <b>€ 4,90</b>
Privatbrennerei Gerhard Hämmerle · Quitte	2 cl <b>€ 5,90</b>
Hermann Pfanner · Williamsbrand Original oder mit Honig	2 cl <b>€ 4,60</b>
Spanischer Sherry Cuesta Amontillado	4 cl <b>€ 3,90</b>
Spanischer Sherry Cuesta Manzanilla	4 cl <b>€ 4,10</b>
Brandy Milenario Solera Gran Reserva	2 cl <b>€ 4,90</b>
Grappa 18Lune	2 cl <b>€ 5,90</b>
Grappa Trentina Chardonnay	2 cl <b>€ 3,90</b>

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

JOHANN  
Hotel und Gasthaus  
am Alten Markt

Bailey's Irish Cream	4 cl <b>€ 6,20</b>
Ramazotti · Averna	4 cl <b>€ 5,50</b>
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl <b>€ 5,50</b>
Classic Whisky · Privatdestillerie Pfanner	4 cl <b>€ 9,00</b>
Tawny Port 10 years · Martha's Portugal	4 cl <b>€ 8,50</b>
Zigarrenbrand · Weingut Paradeiser	4 cl <b>€ 7,50</b>
Premium Rum · Privatdestillerie Pfanner	4 cl <b>€ 6,00</b>
Non Plus Ultra Very Rare Rum · A.H. Riise	4 cl <b>€ 11,50</b>
Gran Reserva Rum 18 Monate · La Cruz	4 cl <b>€ 9,50</b>
Pure Gin · Privatdestillerie Pfanner	4 cl <b>€ 7,00</b>
Hendrik's Gin	4 cl <b>€ 9,50</b>
Gin Mare	4 cl <b>€ 10,50</b>
Marillen - Edel - Likör	2 cl <b>€ 3,20</b>
Whisky Likör – Honig Classic	2 cl <b>€ 5,80</b>

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

## Offene Weine

Spritzer · Weiß · Rot

0,25 l € 3,10

## Weiß

Johann's Lebensfreude · Weingut Paradeiser	0,125 l € 4,40	0,75 l € 27,00
Grüner Veltliner Lois · Weingut Fred Loimer	0,125 l € 4,70	0,75 l € 28,00
Weißburgunder · Weingut Bannert	0,125 l € 5,30	0,75 l € 31,80
Riesling Konglomerat · Weingut Buchegger	0,125 l € 5,50	0,75 l € 33,00
Sauvignon Blanc - Rioja ·		
Bodega Hacienda Grimon	0,125 l € 5,20	0,75 l € 31,00

## Rosé

Rosé Pinot Noir / St. Laurent · Weingut Haiden

0,125 l € 4,70 0,75 l € 29,00

Rot **JOHANN** wünscht  
guten Appetit

Johann's Lebenslust · Weingut Paradeiser 0,125 l € 4,40 0,75 l € 27,00

# JOHANN

Hotel und Gasthaus  
am Alten Markt

Zweigelt Rossi · Weingut Haiden	0,125 l € 4,70	0,75 l € 28,00
Heideboden classic · Weingut PMC Münzrieder	0,125 l € 4,80	0,75 l € 29,00
Carbernet Sauvignon · Weingut Stadelmann	0,125 l € 5,60	0,75 l € 33,00
Heraclio Alfaro Crianza Rioja ·		
Bodega Heraclio Alfaro	0,125 l € 5,60	0,75 l € 33,00

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.