



Sind Sie das erste Mal bei uns oder Wiederholungsgäste? Kommen Sie wegen der guten Küche, dem schönen Garten, dem besonderen Ambiente oder einfach so? Egal wie – wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Johann begrüßen zu dürfen.

Wir befinden uns mitten im Sommer, der anders ist als viele andere Sommer – trotz einer derzeitigen scheinbar entspannten Situation, schwingt überall ein wenig die Unsicherheit mit, wie es wohl weitergeht. Doch jetzt in diesem Moment, in dem Sie hier sitzen, laden wir Sie ein, den Moment einfach zu genießen.

Seit Mitte Mai steht bei uns **Franz Hintermaier** am Herd – und nach der ersten Zeit der Zusammenarbeit können wir bestätigen: er liebt, was er tut und liebt es, Ihnen - unseren Gästen – immer wieder besondere Gerichte anbieten zu können. Nicht selten kommt er mit Tagesempfehlungen zurück, die er direkt beim Bauern oder beim Fischer abgeholt hat. Diese besondere Frische der Produkte, die unmittelbare Regionalität und der Bezug zur aktuellen Jahreszeit machen aus oft zitierten Schlagworten spürbare, gastronomische Unterschiede.

Für die Sommer / Herbstsaison 2020 hat er sich noch zwei Highlights überlegt: erstmals bieten wir Gerichte an, die man als Familie oder im Freundeskreis für einen besonderen Abend vorbestellen kann. Diese Form des „Social Dinings“ bringt eine gewissen Geselligkeit an den Tisch – man teilt das Essen untereinander und kommt so in den Genuss von Speisen, die nicht alltäglich sind. In Anlehnung an das Lauteracher Wappentier - die Ente - ist es also die **Ente im Ganzen** die angeboten wird. Und für all jene, die dieses Jahr bewusst auf den Urlaub am Meer verzichtet haben und somit vielleicht auch den obligatorischen Fisch in Salzkruste nicht genießen konnten, ist nun die Möglichkeit, dies nachzuholen. Der **Zander in Salzkruste** wird ebenfalls im Ganzen serviert und am Tisch präsentiert. Ein bisschen Urlaubsflair in Lauterach. Gönnen Sie es sich.

Und wo wir schon beim Thema Urlaub sind: wir lieben den neuen **Rosé Wein „Montrose“**, der direkt aus dem französischen Languedoc kommt. Egal zu welchem Gericht – besser kann der Sommer im Glas nicht schmecken.

„Manchmal erkennt man den Wert eines Augenblickes erst dann, wenn er zur Erinnerung wird.“ Wir hoffen sehr, dass Sie sich gerne an die Zeit im Johann – im Hotel oder im Gasthaus, im Garten oder auf Terrasse - erinnern und gerne immer wieder kommen möchten.

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

## Vorspeisen

Gebeizter Saibling · Rotkraut-Preiselbeer Salat · grüner Apfel	€ 12,50
Büffel Mozzarella aus Höchst · eingelegter Kürbis · Kernöl · Mandeln	€ 13,90
Beef Tartar · Creme vom Dotter · sauer eingelegtes Gemüse	€ 16,90
Vitello Tonnato · gebratene Kartoffeln	€ 12,90
Artischocke im Ganzen · Vinaigrette · Mayonnaise	€ 9,50

## Salate

Gemischter Beilagensalat	€ 4,00
Rollgerstensalat mit Junglauch · Feta · Kürbis	€ 11,90
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
Kürbiscremesuppe	€ 6,20
Räucherfischsuppe · Kren	€ 6,90

## Fleischlos

Kürbisrisotto · Schafkäse · Erbsen	€ 18,90
Käsespätzle mit Käsemischung aus dem Bregenzerwald · Röstzwiebeln · Schnittlauch · Kartoffelsalat	€ 15,90

## Vegan

Pasta · Steinpilze · Basilikum · Pinienkerne	€ 25,90
Gefüllte Süßkartoffel · Schwarzwurzel · Spinat · Rollgerste	€ 18,50

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Butterschmalz gebacken · Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone	€ 15,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterschmalz gebacken · Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone	€ 21,80
Backhendl · Kartoffelsalat	€ 16,20
Wasserbüffel · Wurzelgemüse · Spätzle	€ 24,50
Barberie Entenbrust · Kartoffelflan · Pflaumensauce · Romanesco	€ 23,70
Rosa Kalbsleber · Zwiebel · Apfel · Balsamicosauce · Kartoffelpüree Gemüse	€ 23,90
Kalbsrahmgulasch · Knödel · Sauerrahm	€ 18,90

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

Rosa Schweinefilet · Schupfnudeln · Bohnen · Speck € 23,50

Rindersteak vom Brett, 600 gr  
am Knochen gebraten · junge Kartoffeln · Gemüse · Kräuterbutter € 44,00

## Fisch

Saibling im Ganzen gebraten · Kräuterbutter · Kartoffeln € 26,00

Felchenfilet · Kürbisrisotto · Brunnenkresse € 26,90

## Nehmen wir zusammen...

„Filet Wellington“ vom Schweinefilet · Kartoffelpüree · Gemüse  
€ 29,00 pro

**Person (ab 3 Personen)**

Rehrücken am Knochen gebraten · Schupfnudeln · Kürbis · Gemüse ·  
schwarze Nüsse  
€ 35,00 pro

**Person (ab 4 Personen)**

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.

## Dessert

Topfenschmarren im Pfännele · Beeren	€ 14,50
Panna Cotta · eingekochte Beeren · Eis vom Bregenzerwälder Sig	€ 8,50
Johann's Honig Freuden · Parfait · Pistazie · Lavendel · Schokolade	€ 10,90
Schokoladenmousse · Mandeln · Orangenragout	€ 8,50

### NEU IM JOHANN

---

„Johann Ente“ – als Hommage an das Lauteracher Wappentier präsentiert Franz Hintermaier eine Ente gefüllt mit Semmelknödel, saisonalem Gemüse und Sauce aus schwarzem Knoblauch

**EUR 130 für vier Personen**

„Zander in Salzkruste“ – mit Risotto und mediterranem Gemüse

**Ab 3 Personen, EUR 12,90 pro 100 Gramm**

Beide Gerichte sind nur auf Vorbestellung möglich und können bestens unter Familien oder Freunden geteilt werden.

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

**JOHANN** wünscht  
 guten Appetit.

## Aperitif · Cocktail

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

## Warme Getränke

Kaffee	€ 3,10
Espresso	einfach € 3,10 doppelt € 4,10
Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,90
Tee Althaus · Bio Pfefferminze · Earl Grey Classic · Sench Supreme · Grün Matinee · Classic Herb · Lemon Mint · Fancy Chamomille · Fruit Berry · Persischer Apfel	€ 2,90
<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 € 6,20
Ramazotti · Averna	4 cl € 5,50
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl € 5,50
Classic Whisky · Privatdestillerie Pfanner	4 cl € 9,00
Tawny Port 10 years · Martha's Portugal	4 cl € 8,50
Zigarrenbrand · Weingut Paradeiser	4 cl € 7,50
Premium Rum · Privatdestillerie Pfanner	4 cl € 6,00
Non Plus Ultra Very Rare Rum · A.H. Riise	4 cl € 11,50
Gran Reserva Rum 18 Monate · La Cruz	4 cl € 9,50
Pure Gin · Privatdestillerie Pfanner	4 cl € 7,00
Hendrik's Gin	4 cl € 9,50
Gin Mare	4 cl € 10,50
Marillen - Edel - Likör	2 cl € 3,20
Whisky Likör – Honig Classic	2 cl € 5,80

JOHANN wünscht  
guten Appetit.

## Offene Weine

Spritzer · Weiß · Rot

0,25l **€ 3,10**

## Weiß

Johann's Lebensfreude · Weingut Paradeiser Grüner Veltliner Ried Stixenkreuter · Weingut Haindl-Erlacher	0,125l <b>€ 4,40</b> 0,75l <b>€ 27,00</b>
Weißburgunder · Weingut Bannert	0,125l <b>€ 5,30</b> 0,75l <b>€ 31,80</b>
Riesling Konglomerat · Weingut Buchegger	0,125l <b>€ 5,50</b> 0,75l <b>€ 33,00</b>
Sauvignon Blanc - Rioja · Bodega Hacienda Grimon	0,125l <b>€ 5,20</b> 0,75l <b>€ 31,00</b>

## Rosé

Rosé Pinot Noir / St. Laurent · Weingut Haiden	0,125l <b>€ 4,70</b> 0,75l <b>€ 29,00</b>
--	---

## Rot

Johann's Lebenslust · Weingut Paradeiser	0,125l <b>€ 4,40</b> 0,75l <b>€ 27,00</b>
Zweigelt Rossi · Weingut Haiden	0,125l <b>€ 4,70</b> 0,75l <b>€ 28,00</b>
Heideboden classic · Weingut PMC Münzrieder	0,125l <b>€ 4,80</b> 0,75l <b>€ 29,00</b>
Carbernet Sauvignon · Weingut Stadelmann	0,125l <b>€ 5,60</b> 0,75l <b>€ 33,00</b>
Heraclio Alfaro Crianza Rioja · Bodega Heraclio Alfaro	0,125l <b>€ 5,60</b> 0,75l <b>€ 33,00</b>

**JOHANN** wünscht  
guten Appetit.