

Unsere Philosophie

REGIONAL. SAISONAL. FRISCH!

Unser Küchenchef Cyril Novak freut sich darauf, Sie mit regional eingekauften und täglich frisch zubereiteten Gerichten zu verwöhnen!

Unsere Produkte beziehen wir von:

- Fleisch aus der Schneebergregion von Familie Seidl
- Eier vom Biohof Speckl
- Rindfleisch von der Fleischerei Stabauer aus Oberösterreich
- Regionale Milchprodukte



Vorspeisen und Suppe STARTERS AND SOUP

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola,
Grana Padano und gerösteten Pinienkernen G, H, L, M, P  200 g groß € 23,70
beef carpaccio with arugula, grana padano cheese 120 g klein € 16,50
and roasted pine nuts
Auf Wunsch mit Trüffel verfeinert gegen einen Aufpreis. € 3,50
If requested, we can refine the dish with truffle for an additional charge.

Beef Tartar, klassisch mit Butters toast A, C, E, G, L, M, P 200g groß € 22,70
beef tartar with buttered toast 120 g klein € 15,50

Rindsuppe mit Kräuterfritatten, Kaspressknödel oder Leberknödel A, C, G, L € 5,20
clear beef broth with herb pancakes, dumpling made of pressed cheese,
or liver dumplings

Salate SALADS

Cesar Salad mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croûtons und Parmesan A, C, D, G € 15,50
cesar salad with grilled chicken filet, croutons and parmesan

Salatnest mit gegrilltem Camembert, karamellisierte Birne,  € 18,90
Walnüsse und Himbeerdressing A, F, G, L

Salad nest with grilled camembert, caramelized pear, Walnuts and raspberry dressing

Grüner Salat  € 4,90
green salad

Knoblauchbrot A, G, M, L € 4,50
garlic bread

Bowls

Curry Chicken Bowl mit Jasminreis, Huhn, Mango, Mais, Erdnüssen, € 18,50
Cherrytomaten und Currycreme A, E, C, G
curry chicken bowl with jasmine rice, chicken, mango fruit, corn, peanuts,
cherry tomato and curry cream

Tender Roastbeef Bowl mit Roastbeef, Bulgur-Quinoa Radieschen, € 19,70
Gurke, Rucola, Jungzwiebel, Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen
Ei und hausgemachter Sour-Cream Sauce G, H, C, M
tender roastbeef bowl with roastbeef, bulgur-quinoa radishes, cucumber,
arugula, escallion, pine nuts, parmesan shavings, egg and homemade
sour-cream sauce

Falafel Couscous Bowl mit Falafel, Couscous, Jungzwiebel, Humus, € 16,50
Avocado, Babyspinat, Joghurt Sauce, Walnüssen, Tomaten und Gurken A, H
falafel couscous bowl with falafel, couscous, escallion, humus, chick peas,
avocado, spinach, yoghurt sauce walnuts, tomatoes and cucumbers

Auf Wunsch mit Trüffel verfeinert gegen einen Aufpreis. € 3,50
If requested, we can refine the dish with truffle for an additional charge.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer / All prices including VAT

Burger

- Feuriger Reinisch Beef Burger (200 g) mit Honig BBQ Sauce, Käse, Chilischeiben, geschmorten Zwiebeln, Speck A, C, G, M, N € 13,90
 classic „Reinisch“ beef burger with cheese, honey BBQ sauce, fresh chili, roasted onions, bacon
Auf Wunsch mit Trüffel verfeinert gegen einen Aufpreis. € 3,50
 If requested, we can refine the dish with truffle for an additional charge.

- Veganer Burger A, E, G, L, M, N, P € 12,90
 Salat, Tomaten, marinierte Gurken und Humus 
 vegan burger
 salad, tomatoes, cucumber, hummus

- Crunchy Chickenburger von der Hühnerkeule im Cornflakesmantel € 13,50
 mit Spicy Mayonnaise, marinierten Gurken, Salat, Tomaten A, C, G, M, N
 Crunchy Chickenburger, chicken leg in a cornflake coat
 with Spicy Mayonnaise, marinated cucumbers, lettuce, tomatoes

Hauptspeisen MAIN COURSE

- Schnitzel auf Wiener Art (180g) mit Petersilerdäpfel, A, C, G, L € 14,70
 Schwein oder Huhn
 viennese schnitzel, made from pork or chicken,
 served with homemade parsley potatoes
- Riesenschnitzel (250 g) auf Wiener Art mit Erdäpfelsalat, A, C, G, L € 22,00
 vom Schwein
 grand viennese schnitzel, made from pork
 served with homemade parsley potatoes
- Cordon bleu vom Schwein mit Potato Dippers A,C,G, € 17,80
 cordon bleu, made from pork with potato dippers
- Unser Johann-Gulasch vom Rind € 15,80
 mit hausgemachten Serviettenknödel A, G, C
 “Johann goulash” of beef with homemade dumplings
- Filetsteak vom Rind mit Grillgemüse und Potato Dippers A,G,L € 38,50 
 filet steak, vegetables and potato dippers
- Asiatische Hühnerbrust Wok Pfanne mit japanischen Udon Nudeln € 18,50
 (auf Wunsch scharf und/oder vegetarisch)
 asian chicken wok with japanese udon noodles (spicy/vegetarian upon request)

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer / All prices including VAT

Für den kleinen Hunger SMALL SNACKS

Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce A, G € 7,80
ham and cheese toast with cocktail sauce

Variationen von Gemüse mit Spiegelei C € 12,80
variety of vegetables with a fried egg



Desserts DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus A, C, G € 9,90
Kaiserschmarrn with apple puree

Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) A, C, G € 7,80
crêpes with homemade apricot jam (2 pieces)

Früchtebecher (Erdbeereis, Vanilleeis, Zitroneneis,
frische Früchte, Schlagobers) C, F, G € 8,50
Fruit cups (strawberry ice cream, vanilla ice cream, lemon ice cream,
fresh fruit, whipped cream)

Cup Denmark A, C, G, H € 8,50
3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers
3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Bananensplit A, C, G, H € 7,80
1 Banane, 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, geröstete Mandeln
1 banana, 3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and
roasted almonds

Allergene ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide / gluten
B Krebstiere / shellfish
C Eier / eggs
D Fisch / fish
E Erdnüsse / peanuts
F Soja / soy
G Milch / milk

H Schalenfrüchte / nuts
M Senf / mustard
N Sesam / sesame
O Schwefeldioxid / sulphur
P Lupinen / lupine
R Weichtiere / mollusc
L Sellerie / celeriac



Johann
dining

Heiße Getränke HOT DRINKS

Kleiner Espresso	€ 3,90
small espresso	
Doppelter Espresso	€ 5,50
double espresso	
Verlängerter / Cappuccino / Melange	€ 4,90
black coffe with water/ cappuccino/ white coffee	
Latte Macchiato	€ 4,90
Tee mit Zitrone / Milch (Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminze, Kamille)	
tea with lemon/ milk (black tea/ green tea/ fruit tea, herbal tea, peppermint, camomile tea)	
Tasse / Cup of tea	€ 3,90
Kanne/ Can of tea	€ 5,90

Bier vom Fass DRAFT BEER

Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 4,50	0,5l	€ 5,50
Franziskaner Weißbier	0,3l	€ 4,50	0,5l	€ 5,50
Stiegl Zitronen Radler	0,3l	€ 4,50	0,5l	€ 5,50

Flaschenbier BOTTLED BEER

Stiegl Goldbräu	0,3l	€ 4,50
Stiegl Zitronen Radler	0,5l	€ 5,50
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,5l	€ 5,20

Alkoholfreie Getränke SOFT DRINKS

Montes Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€ 4,70	0,75l	€ 6,90
sparkling / still water				
Coca Cola			0,33l	€ 4,90
Coca Cola Zero			0,33l	€ 4,90
Zitronenlimonade			0,25l	€ 3,90
Lemon lemonade				
Johannisbeernektar			0,25l	€ 4,90
currants juice drink				
Orangensaft			0,25l	€ 3,90
orange juice				
Apfelsaft			0,25l	€ 3,90
apple juice				
Soda	0,25l	€ 2,80	0,5l	€ 5,60
Soda Zitrone	0,25l	€ 3,80	0,5l	€ 6,60