

JOHANN | NEPOMUK RESTAURANT

Aperitif

Cremant de Loire "Diamant" Brut 0.1l	7.50
Pfirsich Spritz 0.2l	6.90
ENRICO - Edition 02 0.2l	5.80

UNSER BROT

BROT LAIB FRISCH AUS DEM OFEN 150G [V]	4.00
--	------

STARTER

RÖSTI

Getrübelter Rettich Misocreme kleiner Blattsalat Kartoffeldressing [v]	13.50
---	-------

KÖNIGSBERGER KALBSCARPACCIO

Handgeschnitten Zitronenmayo gepuffte Kapern Sauerteigbrot	17.00
---	-------

LAUWARMER SPARGELSALAT

Schnittlauch Concasse Gehacktes Ei Focaccia gebraten	17.50
---	-------

SUPPEN

DOPPELTE HÜHNERBOUILLON AUS DEM KESSEL

Suppeneinlage vom Hofladen Schukarle	9.50
---	------

GETROCKNETE TOMATENESSENZ

Spargelschaum Celestine	9.00
------------------------------	------

DER GANG DAZWISCHEN

PASTA BENEDICT

Guanciale pochiertes Ei Blattspinat	16.00
als Hauptgang	20.00

PERLHUHNBRUST

Grüner Spargel Mais	25.50
-----------------------	-------

SPARGEL (400g)

Petersilienkartoffel Hollandaise oder Zitronenveloute [v]	24.00
---	-------

[v] - vegan | Preise in EUR

JOHANN | NEPOMUK RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

RINDERSAUBERBRATEN AUS DEM BUG Ofenkarotten Mini-Kartoffelknödel	20.50
GEBRATENER SAIBLING AUS DER FISCHZUCHT ENDHARDT Sautierter Mangold Orangerisotto Weißweinschaum	26.00
RINDERHÜFTSTEAK Senf-Frühlingszwiebeljus Frittierter Erdapfelknusper Blattsalat	27.50
GEGRILLTER BLUMENKOHL Karottenpüree Kräuterdrillinge Endiviensalat in Kartoffeldressing [v]	16.50

KÄSE

KÄSEAUSWAHL DER SENNEREI JAMEI hausgemachtes Chutney Früchtebrot	15.00
---	-------

SÜSSES ENDE

RHABARBER Erdbeere Weiße Schokolade	9.00
--	------

Tement Sauvignon Blanc Kalk & Kreide 2024 Südsteiermark, Österreich 0,75l	47.00
---	-------

SORBET hausgemachtes Trio [v]	8.50
----------------------------------	------

Meyer-Näkel Spätburgunder Dernauer Blauschiefer 2022 Ahr, Deutschland 0,75l	57.00
---	-------

[v] - vegan | Preise in EUR

*Empfehlung aus
unserem Gewölbeheller*