

JOHANN | NEPOMUK RESTAURANT



Cremant de Loire "Diamant" Brut 0.1l 7.50

Granatapfel 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

Getrüffelter Rettich | Misocreme |
kleiner Blattsalat | Kartoffeldressing [v] 13.50

KÖNIGSBERGER KALBSCARPACCIO

Handgeschnitten | Zitronenmayo | gepuffte Kapern |
Sauerteigbrot 17.00

GEBRATENER SUSLÄNDER SCHWEINEBAUCH

Jusmarinade | Merrettichespuma | rohe Beete 15.00

SUPPEN

DOPPELTE HÜHNERBOUILLON AUS DEM KESSEL

Suppeneinlage vom
Hofladen Schukarle 9.50

BLAUKRAUTSCHAUMSUPPE

Apfel-Zwiebelgemüse |
Großer gebratener
Weißbrotwürfel 8.50

DER GANG DAZWISCHEN

PASTA BENEDICT

Guanciale | pochiertes Ei |
Blattspinat 16.00

als Hauptgang 20.00

GEGRILLTER RÖMERSALAT

Ceasars Topping | Couscous
12.50

+ gebratene
Maispoulardenbrust 21.50

[v] - vegan | Preise in EUR

JOHANN | NEPOMUK RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

RINDERSAUERBRATEN AUS DEM BUG
Ofenkarotten | Minikartoffelknödel 20.50

GEBRATENER SAIBLING AUS DER FISCHZUCHT ENDHARDT
Sautierter Mangold | Orangenrisotto | 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

UMGEFALLENER APFELKUCHEN
Granny Smith Sorbet |
Mandelstreusel | Vanillecreme 9.00

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

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

SORBET
hausgemachtes Trio [v] 8.50

*Empfehlung aus
unserem Gewölbeheller*

[v] - vegan | Preise in EUR