

Hauptgerichte

Cordon bleu vom schwäbisch-hällischen Schwein mit Allgäuer Bergkäse
gefüllt und einer Beilage nach Wahl - Preiselbeerkompott 29,80€

Feiner Sauerbraten vom heimischen Rind
mit einer Beilage nach Wahl und Preiselbeerkompott 27,80€

Selbstgemachte Kässpätzle
mit feinem Bergkäse unserer Allgäuer Bergbauern 19,90€

Dreierlei Knödel
Spinat-Käse – Kaspress – und Rote Bete/Ziegenkäse
mit zerlassener Butter, Parmesan und winterlichem Gemüse 18,90 €

Vegane Knödel
2 Kräuterknödel (Dill, Minze, Peterle, Koriander, Basilikum) mit
veganer Pilzrahmsoße 18,90 €

Ganze geräucherte Forelle
aus Eußerthal/Pfalz mit Kartoffel-und Feldsalat, Meerrettich 23,60

Drei mit Farce gefüllte Maultaschen mit Salatbeilage

- „Centa“, mit Fleischfüllung 19,60
- „Veggy“, mit Spinat- und Käsefüllung 19,60
- „Vegaaan“ mit Champignon-Kartoffelfüllung 19,60

Maultaschenauflauf mit kleinem Salat

aus zwei Maultaschen, mit Allgäuer Bergkäse & Hollandaise überbacken

- „Centa“, gefüllt mit Fleischfüllung 16,90
- „Veggy“, gefüllt mit Spinat und Käse 16,90

Unser berühmter JoHof-Flammkuchen

- mit Speck & Zwiebeln 12,80
- mit Speck, Zwiebeln und Allgäuer Bergkäse 14,80
- mit Schinken, Pilzen, Zwiebeln und Allgäuer Bergkäse 15,20

Johof-Burger – ganz klassisch

Selbstgemachte Brötchen – 100 % Rindfleisch Patty, 200 gr.
v. Metzger – Bacon –Käse –Gewürzgurke –Salat –
frische Zwiwwelin –Ketchup & Mayo –Pommes 21,50

alternativ vegetarisch mit **Halloumi-Grillkäse** statt Fleisch 21,50

„Pfälzer Teller“

Bratwurst, Saumagen, Leberknödel mit Sauerkraut und Soß' 18,90

„Kurpfalz Teller“

JoHof „Centa“ Maultasche + Frikadelle, kleiner Fleischkäse,
Kartoffelpüree, Blaukraut und Soß' 18,90

Beilagen

Selbstgemachte Spätzle; Pommes; Kartoffelpüree, Kartoffelsalat,
Blaukraut, Semmelknödel je 6,00

Aus unserem Sündenlabor

Bratapfel-Crumble im Weckglas mit einer Kugel Wintereis 7,90

„Hot Hannipie“ (you are making me crahazy)- frisch gebackenes Honig-Mandel-Cookie aus unserer Konditorei mit einer Kugel Wintereis 9,90

Winterliches **Tiramisu** in der Tasse (Birnenragout,Mascarponecreme) 6,20

Annas feines Pâtissier Törtchen – Variation nach Tagesempfehlung 6,40

Weinempfehlungen

„Ruhetag“ Weißburgunder-Chardonnay 2025 ¼ l 6,60
Weingut Siener, Birkweiler, Pfalz

„Incognito“ trocken 2023 ¼ l 7,90
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Ein Blick in unsere Weinkarte lohnt sich!

Winzersekt Riesling brut 2024 0,1 l 7,90
Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden

FINE Spritz alkoholfrei – so lecker wie Aperol 7,90
Brennerei + Weingut Wild, Gengenbach, Schwarzwald

Die Preise sind in Euronen, inklusive Nährwertsteuer und Bedienung.

Unsere Winterkarte 2026

- JoHof-Klassiker und Anderes -

Vorspeisen

Hausgemachte Tagessuppe vegetarisch 6,40

Teller Andrés hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 9,90

Knoblauchbrot
Eine Kugel hausgemachte Knoblauchbutter mit Lucas Weißbrot 6,30

Vorspeisenschmankerl (kalt)
Kalamata Oliven–Knoblauchbutter–Roastbeef mit Remoulade–
Obazda–Allgäuer Bergkäsewürfel–Schwarzwälder Schinken–
Stückchen Schwarzwurst– Schmalz – Gürkle und Brot 18,90

Beilagensalat 7,90

Feldsalat 9,60
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Speck 13,90
mit warmem Ziegenkäse 18,90

Frisch ausgebackene Champignonköpfe
mit hausgemachter Remoulade 16,90

Gebeizte Lachsforelle aus Eußerthal mit Senf-Dill-Creme
und eingelegten Gurken und geröstetem Brot 17,90

Eine selbstgemachte Quiche mit Feldsalat-Bouquet
„Lorraine“ mit Lauch, Speck + Bergkäse 14,90
„Spinat“ 14,90