
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANN S U P P E N

JOHANN S F R Ä N K I S C H E F E S T T A G S S U P P E

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 8,90

S T E I N P I L Z R A H M S U P P E

Steinpilze | Butter Croûtons | Kräuter 8,60

V O R S P E I S E N

J O H A N N V O M F E L D

Heimischer Feldsalat | knuspriger Speck | Croûtons | Granatapfelkerne
Senf-Honig Dressing 11,90

G U T Z U W I S S E N

..., dass Feldsalat der wohl gesündeste Salat ist. Er hat besonders viele Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin C, Provitamin A, Folsäure, Eisen und Magnesium. Also nicht nur lecker sondern auch ein super Nährstofflieferant!

K A R A M E L L I S I E R T E B I R N E M I T Z I E G E N K Ä S E

Birne | Bio -Ziegenfrischkäse | Lavendelhonig | Salatspitzen 11,90

B E E F T A R T A R

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen
Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo 18,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

WIRTSHAUS SALATE

KNACKIGES AUS DEM BEET

Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons

Senf-Honig Dressing 9,90

DAZU

Gebratenes Hähnchenbrustfilet plus 8,90

Gegrillte Rinderfiletstreifen plus 17,60

JOHANNS FRÄNKISCHE KLASSIKER

Lieblingsküche - Gerichte die man nicht missen möchte...

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 18,90

Dazu einen super gesunden Krautsalat 3,90

OMA JOHANNAS FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Bratkartoffeln 17,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | dazu

dicke Pommes oder Bratkartoffeln

18,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit Bio-Gouda und Wachholderschinken vom heimischen Metzger

19,90

Dazu einen knackigen, gemischten Salat

5,90

GESCHMORTES BÖFFLAMOTT

Rinderschmorbraten | Rotweinjus | gebratene Semmelknödelscheiben

glasiertes Wurzelgemüse

22,90

JOHANNS NÜRN - BURGER

Scheiben vom dry-aged heimischen Hüftsteak | Bacon und Käs' von hier

hausgemachte Burger-Soße | rustikales Burger Brötchen von der

BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg | karamellierte Zwiebeln | dicke Pommes 19,80

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter

dicke Pommes oder Bratkartoffeln

30,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

HEIMISCHER FISCH

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten | Tomaten – Zucchini Haube

Buttersauce mit Kräutern | Petersilien Kartoffeln

26,90

VEGETARISCH

JOHANNS KICHERERBSEN - BURGER

Kichererbsen | Käs' von hier | Tomate | Essiggurken | Zwiebeln

hausgemachte Burger-Soße | rustikales Burger Brötchen von der

BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg | dicke Pommes

17,80

WEISSBIER KÄSSPATZLN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse

Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat

16,90

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, so wenden Sie sich bitte an uns. Sie werden gerne beraten und erhalten eine Allergen-Karte.

UNSERE GRUNDSÄTZE

Dafür stehen wir: Lieferanten aus der Region.

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Rein natürliche Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Nur echte, handwerkliche Küche statt Fertigprodukte und künstliche Aromen.

Wir verwenden ausschließlich Öko-Strom und heizen mit eigenem Blockheizkraftwerk.



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

AUS – UND HAUSGEREIFTES VON FRÄNKISCHEN - RINDERN

„Dry-Age“ Trockenreifung und Zeit ist die Methode Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Wir tun dies in unserem professionellen Reifeschrank.

DRY-AGED STEAK VOM RINDERFILET

Filetsteak	180 Gr.	25,00
Filetsteak	220 Gr.	29,00

DAZU ZUR WAHL

Cognac-Pfefferrahmsoße
frische Kräuter in Knoblauchöl
hausgemachte Kräuterbutter

WUNSCHBEILAGEN

dicke Pommes	4,90
Speckbohnen	4,90
Bratkartoffeln	4,90
Kleiner bunter Salat	5,90

ZUM ABSCHLUSS

HOCHPROZENTIGES AUS FRANKEN

DESTILLERIE HAAS aus Pretzfeld

Fränkische Williams | Birnenbrand Gute Luise | Schlehengeist
Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist | Haselnussgeist

5,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE

mit Himbeer Sorbet | frische Früchte

10,80

JOHANNS APFELKÜCHLE

Gebackene Apfelringe an Zimt-Zucker | Vanille Eis | Sahne

9,60

BEEREN - LIEBE

2 Kugeln Bourbon Vanille Eis | heiße Beeren | Sahne

8,90

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille

2,90

Schokolade mit Schokostücken

2,90

Pistazie mit Pistazienstückchen

3,40

Walnuss mit karamellisierten Walnussstückchen

3,40

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,80

KUGEL SORBET

2,90

Himbeere mit Himbeerstückchen

Maracuja mit kandierten Mangostückchen

Zitrone mit Zitronenstückchen aus Sizilien

Liebe Gäste,

Wir haben bisher Ihre „Doggybags“ immer gerne und kostenfrei in Einwegverpackungen eingepackt.

Seit dem 1. Januar gilt das neue Mehrweggesetz und wir bitten Sie daher, Ihre eigenen Verpackungen mitzubringen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

