
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANNS SUPPEN

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 8,90

KÜRBIS - CRÈME SUPPE

8,60

Heimischer Hokkaido-Kürbis | karamellisierte Kürbiskerne | steirisches Kernöl

VORSPEISEN

JOHANN VOM FELD

Heimischer Feldsalat | knuspriger Speck | Croûtons | Granatapfelkerne

Senf-Honig Dressing

11,90

GUT ZU WISSEN

..., 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!

KARAMELLISIERTE BIRNE MIT ZIEGENKÄSE

Birne | Bio -Ziegenfrischkäse | Tannenhonig | Salatspitzen | Walnuss Krokant 11,90

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen

Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo

18,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

WIRTSHAUS SALATE

JOHANNS GRÜNER GARTEN

Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons

Kürbis Kerne | Senf-Honig Dressing 9,90

DAZU

Gebratenes Freiland - Hähnchenbrustfilet plus 8,90

Gegrillte Filetstreifen vom heimischen dry-aged Rind 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 Fleischkühle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Bratkartoffeln 17,90

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

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

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

JOHANNS SAISONALE SCHMANKERL



HALBE FRÄNKISCHE BAUERNENTE

mit Honig Bier Glasur | Apfelblaukraut | Kartoffelklößen | Preiselbeeren 26,90

REHSCHÄUFEL

Geschmorte heimische Rehschulter | Wirsching | gebackene Zapfenkartoffeln
Preiselbeeren | Wachholderrahm 28,90

HEIMISCHER FISCH

FILET VON DER LACHSFORELLE

Lachsforelle aus dem Spessart von der Fischzucht Müller
Kürbis Risotto | glasierte Maroni | Riesling Schaum 26,90

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE MARONEN GNOCCHI

Parmesan Sauce | Rucola | Kirsch Tomaten 15,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

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.



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

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

mit Glühweinkirschen | Walnuss Eis

10,80

JOHANNS APFELKÜCHLE

Gebackene Apfelringe an Zimt-Zucker | Vanille Eis | Sahne

9,60

BEEREN-LIEBE

2 Kugeln Bourbon Vanille Eis | heiÙe 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.

