
Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

Information

Liebe Gäste,

Wir möchten Sie darüber informieren, dass sich ab 1. Januar 2024 die Mehrwertsteuer auf unsere Speisen geändert hat.

Gemäß den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen beträgt die Mehrwertsteuer nun 19%, im Vergleich zu den bisherigen 7%.

Diese Anpassung wurde von der Regierung vorgenommen und beeinflusst die Endpreise unserer Speisen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre fortlaufende Unterstützung.

Wir schätzen Ihre Treue und freuen uns darauf, Sie weiterhin mit qualitativ hochwertigen Speisen zu verwöhnen.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Ihre Familie Gentner & das Johannis Team



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANN S SUPPEN

JOHANN S FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

KÜRBIS - CRÈME SUPPE

9,20

Heimischer Hokkaido-Kürbis | karamellisierte Kürbiskerne | steirisches Kernöl

VORSPEISEN

JOHANN VOM FELD

Heimischer Feldsalat | knuspriger Speck | Croûtons | Granatapfelkerne

Senf-Honig Dressing 12,80

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 12,80

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen

Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo 19,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

WIRTSCHAUS SALATE

JOHANNS GRÜNER GARTEN

Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons

Kürbis Kerne | Senf-Honig Dressing 10,60

DAZU

Gebratenes Freiland - Hähnchenbrustfilet plus 9,60

Gegrillte Filetstreifen vom heimischen dry-aged Rind plus 18,80

JOHANNS FRÄNKISCHE KLASSIKER

Lieblingsküche - Gerichte die man nicht missen möchte...

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 19,90

Dazu einen super gesunden Krautsalat 4,50

OMA JOHANNAS FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Bratkartoffeln 18,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

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.



HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf- Meerrettich-Brezenpanade | dazu

dicke Pommes oder Bratkartoffeln

19,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit Bio-Gouda und Wacholderschinken vom heimischen Metzger

20,90

Dazu einen knackigen, gemischten Salat

6,40



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

AUS – UND HAUSGEREIFTES VON FRÄNKISCHEN - RINDERN

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 20,90

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken
rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter
dicke Pommes oder Bratkartoffeln 32,90

JOHANNS SAISONALE SCHMANKERL



Ente gut alles gut

HALBE FRÄNKISCHE BAUERNENTE

mit Honig Bier Glasur | Apfelblaukraut | Kartoffelklößen | Preiselbeeren 28,90

HEIMISCHER FISCH

FILET VON DER LACHSFORELLE

Lachsforelle aus dem Spessart von der Fischzucht Müller
Kürbis Risotto | glasierte Maroni | Riesling Schaum 27,90

**Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben,
Sie erhalten eine Allergen-Karte.**



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE MARONEN GNOCCHI

Parmesan Sauce | Rucola | Kirsch Tomaten 16,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse
Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat 17,90

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.	27,00
Filetsteak	220 Gr.	31,00

DAZU ZUR WAHL

Cognac-Pfefferrahmsoße
frische Kräuter in Knoblauchöl
hausgemachte Kräuterbutter

WUNSCHBEILAGEN

dicke Pommes	4,90
Speckbohnen	4,90
Bratkartoffeln	4,90
Gemischter Salat	6,40



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten

11,60

JOHANNS APFELKÜCHLE

Gebackene Apfelringe an Zimt-Zucker | Vanille Eis | Sahne

9,90

BEEREN - LIEBE

2 Kugeln Bourbon Vanille Eis | heiße Beeren | Sahne

9,80

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille

3,20

Schokolade mit Schokostücken

3,20

Pistazie mit Pistazienstückchen

3,60

Walnuss mit karamellisierten Walnussstückchen

3,60

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,80

KUGEL SORBET

3,20

Himbeere mit Himbeerstückchen

Maracuja mit kandierten Mangostückchen

Zitrone mit Zitronenstückchen aus Sizilien

