

---

# Johanns

---

WIRTSHAUS  
IM GENTNER

## JOHANN S SUPPEN

### JOHANN S FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

### PFIFFERLINGS RAHM SUPPE

Pfifferlinge | Crôutons | Schmand | Frische Kräuter



8,90

## VORSPEISEN

### JOHANN VOM FELD

Heimischer Feldsalat | knuspriger Speck | Crôutons | 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

12,80

### BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen

Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo

19,90



---

# Johanns

---

WIRTSHAUS  
IM GENTNER

## WIRTSHAUS SALATE

### JOHANNS GRÜNER GARTEN

Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons  
Kürbis Kerne | Senf-Honig Dressing

10,60



### DAZU

Gebratene Pfifferlinge mit frischen Kräutern

plus

9,60

Gebratenes Freiland - Hähnchenbrustfilet

plus

9,60

## JOHANNS FRÄNKISCHER KLASSIKER

### OFENFRISCHES SCHÄUFELE

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß

19,90

DAZU EINEN GESUNDEN KRAUTSALAT

4,50

## JOHANNS LIEBLINGSKÜCHE

*Gerichte die man nicht missen möchte...*

### OMA JOHANNAS FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Bratkartoffeln

18,90

### MEDAILLONS VON DER JUNGSCHEINLEND

Filetmedaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | Rahm Pfifferlinge

Brezenknödel

26,90



---

# Johanns

---

WIRTSHAUS  
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

BEILAGENSALAT

6,40



---

# Johanns

---

WIRTSHAUS  
IM GENTNER

## HEIMISCHER FISCH

### GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

Lachsforelle aus dem Spessart der Fischzucht Müller

Pfifferlings Risotto | Riesling Schaum | Brokkoli Röschen

27,90



## VEGETARISCH

### RAHM PFIFFERLINGE

Frische Pfifferling | Kräuterrahm | Brezenknödel

18,90

### WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse

Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat

17,90

## 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

---

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.	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

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an. Sie erhalten eine Allergen-Karte und wir beraten Sie sehr gerne.



---

# Johanns

---

WIRTSHAUS  
IM GENTNER

## NACHSPEISEN

### CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten

11,60

### CREMIGES ERDBEER TIRAMISU

im Gläschen

9,80

### DEIN EIS, DEIN GLÜCK!

#### 100 % NATÜRLICHES EIS AUS DEM NÜRNBERGER NORDEN

mit Milch und Sahne aus der Region

Ohne Geschmacksverstärker | ohne zugesetzte pflanzliche Fette | Ohne Ei

Ohne Farbstoffe | mit echten Früchten | Glutenfrei | Fruchteis sogar vegan

### KUGEL EIS

Bourbon - Vanille

Schokolade

Wiener Mandel

Joghurt Erdbeere Schoko

Gurke



3,60

### GERNE AUCH MIT SAHNE

0,80

### KUGEL SORBET

Limette

Waldfrucht

3,60

