
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

KLEINE FREUDEN SUPPEN SALATE & VORSPEISEN

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

VEGGIE UND SAISONAL

KÜRBIS CRÈME SUPPE 8,90

Hokkaido Kürbis | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

JOHANN VOM FELD

Feldsalat | karamellisierte Walnüsse | Trauben | knuspriger Speck 12,80

Balsamico – Dressing

CAESAR SALAD

Römer Salat | Parmesanspäne | Croûtons | Caesar- Dressing

gegrilltes Hähnchen 18,90

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Rote Beete Birnen Salat | Bio -Ziegenfrischkäse | Honig | Salatspitzen

Cashew Nüsse 12,80

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet in unserem

Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | hausgemachte

Trüffel Mayonnaise 19,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

FRÄNKISCHE KLASSIKER HEIMATVERBUNDENE LIEBLINGSGERICHTE

OFENFRISCHES SCHÄUFEL

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 22,90

DAZU EINEN GESUNDEN KRAUTSALAT

4,50

FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Kartoffelpüree 18,90

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | dazu

dicke Pommes oder Bratkartoffeln 20,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit Camembert und Wacholderschinken vom heimischen Metzger 21,90

DAZU EINEN KNACKIGEN

BEILAGENSALAT 6,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

LIEBLINGSKÜCHE MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

J O H A N N S N Ü R N - B U R G E R

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

H E I M A T B U R G E R

Langsam gegartes saftiges Pulled-Pork aus regionalem Fleisch | Zwiebelmarmelade
Gurken-Relish | knackiger Feldsalat | rustikales Burger-Brötchen von der
BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg | goldgelbe dicke Pommes 19,90

Das Zusammenspiel von saftigem Fleisch, karamellisierten Zwiebeln und der frischen
Note des Gurken-Relishs macht diesen Burger zu einem unwiderstehlichen Genuss!

Z A R T G E S C H M O R T E R H I R S C H B R A T E N

aus heimischer Jagd | Wildpreiselbeer Sahne | knackiger Rosenkohl
Haselnuss Spätzle 26,90

P I L Z R A H M M E D A I L L O N S

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet Medallions | Pilzrahm Sauce
hausgemachte Eierspätzle | Schmand 22,90

Z W I E B E L R O S T B R A T E N *...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

STEAKS DRY-AGED IM HAUSEIGENEN 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

AUS SEE & GARTEN FISCH UND VEGETARISCHES

GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

aus bayerischen Gewässern | cremiger Birnen-Rahmspitzkohl

Petersilien – Kartoffelpüree 27,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse

Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat 17,90

JOHANNS SCHUPFNUDELPFANNE

Schupfnudeln | Rosenkohl | Bergkäse-Kräuterrahm | Nüsse 16,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

SÜSSE MOMENTE DESSERTS ZUM HINSCHMELZEN

CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten

11,90

JOHANNS APFELKÜCHLE

Gebacken im Bierteig | Zimt-Zucker | Bourbon Vanille Eis

9,90

EIS HEISS

Bourbon Vanille Eis | heiße Himbeeren | Sahne | Waffel

9,90

COUPE DENMARK ... ein Klassiker

Bourbon Vanille Eis | warme Schokoladen Sauce | Sahne | Waffel

9,90

GERNE AUCH ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KUGEL EIS

3,60

Bourbon - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,50

KUGEL SORBET - Vegan -

3,60

Maracuja | Himbeere | Zitrone

