
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

KLEINE FREUDEN SUPPEN SALATE & VORSPEISEN

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

VEGGIE UND SAISONAL

BÄRLAUCH CRÈME SUPPE 8,90

Heimischer Bärlauch | Focaccia Croûtons | Zitronen-Schmand

JOHANN VOM FELD

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

Balsamico – Dressing

CAESAR SALAD

Römer Salat | Parmesanspäne | Croûtons | Caesar- Dressing

gegrilltes Hähnchen 18,90

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf grünem Spargelsalat | Radieserl Sprossen | Holunderblüten Dressing 12,80

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom dry-aged fränkischen | Zwiebeln | Essiggurkerl

Kapern | Wachtel Ei | hausgemachte Trüffel Mayonnaise 19,90



Johanns

WIRTSCHAUS^{18,90}
IM GENTNER

FRÄNKISCHE KLASSIKER HEIMATVERBUNDENE LIEBLINGSGERICHTE

OFENFRISCHES SCHÄUFEL

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 22,90

DAZU EINEN GESUNDEN KRAUTSALAT

4,50

BÄRLAUCH FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Vanille-Karotten | 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 Wachholderschinken vom heimischen Metzger

21,90

DAZU EINEN KNACKIGEN

BEILAGENSALAT

6,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

LIEBLINGSKÜCHE MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

JOHANNS NÜRN - BURGER

Scheiben vom dry-aged heimischen Hüftsteak | Bacon und Käs' von hier
hausgemachte Burger-Soße | Brioche Burger Bun von der BIO-Bäckerei Imhof aus
Nürnberg | karamellierte Zwiebeln | dicke Pommes 20,90

HEIMAT BURGER

Langsam gegartes saftiges Pulled-Pork | Zwiebelmarmelade | Gurken-Relish
knackiger Feldsalat | Laugen Brioche Burger Bun 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!

ZARTER KALBS - TAFELSPITZ

leichte Meerrettich Sauce | Bärlauch Kartoffeln | Wurzelgemüse
Karotten und Erbsen Gemüse 23,40

FILET MEDAILLONS

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet Medallions | Pilz Rahm Sauce
hausgemachte Eierspätzle | viel frischer Schnittlauch | Schmand 22,90

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

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 | Kartoffel Erbsen Püree | Zitronenschaum

Erbsen Kresse 27,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse

Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat 17,90

KRÄUTER GNOCCHI

Tomaten Ragout | mediterranes Gemüse | gebackener Büffelmozzarella 18,90



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

8,90

BANANEN SPLIT ... ein Klassiker

Bananen | Bourbon Vanille Eis | Schokoladen Sauce

Mandelsplitter | Sahne

8,90

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



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

UNSERE GRUNDSÄTZE

LIEFERANTEN AUS DER REGION
DAFÜR STEHEN WIR

HANDWERKLICHE KÜCHE
KEINE FERTIGPRODUKTE UND KÜNSTLICHE
AROMEN, GESCHMACKSVERSTÄRKER

KLIMAFREUNDLICH
WIR VERWENDEN ÖKO-STROM, HEIZEN MIT
BLOCKHEIZKRAFTWERK UND HABEN AUCH
EINE SOLARANLAGE

ARTGERECHTE TIERHALTUNG
FLEISCH AUS NACHHALTIGER
LANDWIRTSCHAFT

HAUSEIGENE FLEISCH REIFUNG
QUALITÄT BRAUCHT RUHE UND BEI UNS
REIFT DAS FLEISCH IM EIGENEN DRY-AGER

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Sie erhalten eine Allergen-Karte und wir beraten Sie sehr gerne.

