
Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

HERZLICH WILLKOMMEN!



BIERE VOM FASS

0,3 l

0,5 l

ZIRNDORFER LANDBIER im kühlen Steinkrug	3,70	4,90
TUCHER ROTBIER NATURTRÜB	3,90	5,20
LEDERER PILS	3,70	4,90 (0,4 l)
TUCHER HELLES HEFEWEISSBIER	3,70	4,90
RADLER	3,50	4,60

BIERE AUS DER FLASCHE

0,5 l

LEDERER PILS ALKOHOLFREI	4,90
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	4,90
TUCHER HEFEWEISSBIER ALKOHOLFREI	4,90

FRANKENBRAUSE

0,4 l

LEDERER PILS mit Ginger Ale und Grenadine	6,90
---	------

Erfrischend fränkisch!



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER



APERITIF

Ein Glaserl Sekt zum Auftakt:

SERENA PIÚ FRIZZANTE 0,1 l

Frizzante Cuvée | Fratelli Serena 1181 | Conegliano 6,90

Aperitife:

JOHANNS FRÄNKISCHER SPRITZ 0,2 l

Silvaner aus Franken | Ginger Ale | Holunderblüten Sirup | Minze
Zitronenscheibe 8,40

APEROL ROSÉ SPRITZ 0,2 l

Aperol | Rosé Wein | Soda | Orange 8,40

THYMIAN GIN TONIC

Dry Gin | Tonic Water | Wachholderbeeren | Thymian 13,50

auf Wunsch mit

THE DUKE-MUNICH DRY GIN oder GIN MARE oder HENDRICKS

ERDBEER FIZZ - alkoholfrei - 0,2 l

Erdbeer Sirup | Tonic Water | Minze | Limettenscheibe 7,90

HUGO - alkoholfrei - 0,2 l

Holunderblüten Sirup | Ginger Ale | Minze | Limettenscheibe 7,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER



WEISS

0,2 l

SILVANER

trocken | Weingut Wirsching | Franken

8,40

SAUVIGNON BLANC „EIN TAG AM MEER“

trocken | Weingut Hammel | Pfalz

9,80

GRAUBURGUNDER

trocken | Weingut Ellermann-Spiegel | Pfalz

8,40



ROSÉ

0,2 l

ROSÉ CUVÉE ROSALINDE

trocken | Weingut Ellermann-Spiegel | Pfalz

8,40



ROT

0,2 l

SPÄTBURGUNDER

trocken | Weingut Emil Bauer | Pfalz

8,90

PRIMITIVO PUGLIA

trocken | Weingut Antonini | Apulien

8,40



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

KLEINE FREUDEN SUPPEN SALATE & VORSPEISEN

FRISCHE PFIFFERLINGSSUPPE

Gartenkresse | Schmand | hausgemachte Focacciacroutons

9,80

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf frischem Feigencarpaccio | Salatspitzen | Pinienkerne | Balsamico

15,90

DIE WARMEN TAGE LADEN EIN ZUM GENIESSEN IM FREIEN.

WILLKOMMEN ZUR SCHÖNSTEN ZEIT IM JAHR



JOHANNS SOMMERSALAT MIT GRILLPFIRSICH

Blatt-und Kräutersalat | frische Kerne & Beeren | Orangen-Zitronen Dressing

15,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

FRÄNKISCHE KLASSIKER HEIMATVERBUNDENE LIEBLINGSGERICHTE

OFENFRISCHES SCHÄUFEL

Knusprige Schulter vom fränkischen Schwein |

Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß 22,90

DAZU EINEN GESUNDEN KRAUTSALAT 4,90

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

Vom Baden Württemberger Strohschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | dazu

Firsche goldgelbe Pommes oder Bratkartoffeln 20,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit echtem Brie, würzigem Zillertaler Bergsennkäse und

Wachholderschinken vom heimischen Metzger 21,90

DAZU EINEN KNACKIGEN BEILAGENSALAT 5,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

LIEBLINGSKÜCHE MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

FILET MEDAILLONS – mit saisonalen Pfifferlingen

Vom Baden Württemberger Strohschwein | Pifferlings-Rahm Sauce

hausgemachte Eierspätzle | viel frischer Schnittlauch | Schmand

23,90

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter

frische, goldgelbe Pommes oder Bratkartoffeln

32,90

Unser Dry Aged Rindfleisch – Reifung mit Charakter

In einer Zeit, in der Schnelllebigkeit oft den Ton angibt, setzen wir auf das Gegenteil: Zeit. Denn echtes Geschmackserlebnis braucht Geduld. In unserem hauseigenen Reifeschrank darf ausgewähltes Rindfleisch bis zu sechs Wochen in Ruhe und unter kontrollierten Bedingungen „dry aged“ – also trocken gereift – werden.

Was dabei passiert, ist weit mehr als ein Prozess: Es ist Veredelung auf höchstem Niveau. Das Fleisch verliert durch den Reifevorgang Wasser, was den Geschmack intensiviert. Gleichzeitig bauen sich Enzyme ab, die die Fasern zart machen – so entsteht ein einzigartiges Mundgefühl und ein tiefes, fast nussiges Aroma, das Kenner sofort erkennen. Die Kruste, die sich während der Reifung bildet, schützt das Innere und wird vor dem Zubereiten sorgfältig entfernt – zurück bleibt nur das Beste vom Besten.

Wir verwenden für unsere Reifung ausschließlich Rindfleisch aus artgerechter Haltung, bevorzugt von regionalen Züchtern. Das Zusammenspiel aus Herkunft, Qualität und Reifezeit verleiht jedem Stück seinen unverwechselbaren Charakter.



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

STEAKS DRY-AGED IM HAUSEIGENEN REIFESCHRANK

DRY-AGESTEAK VOM RINDERFILET

Filetsteak	180 Gr.	27,00
Filetsteak	220 Gr.	31,00

DAZU ZUR WAHL

Cognac-Pfefferrahmsoße | frische Kräuter in Knoblauchöl | hausgemachte Kräuterbutter

WUNSCHBEILAGEN

Frische, goldgelbe Pommes	4,90
Speckbohnen	4,90
Bratkartoffeln	4,90
Beilagen Salat	5,90

AUS SEE & GARTEN FISCH UND VEGETARISCHES

GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

aus dem Regelsmühler Quellwasser | Kartoffel Erbsen Püree |
Zitronenschaum | Erbsen Kresse

27,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergsennkäse |
Weichkäse aus Heumilch | Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat

17,90

PFIFFERLING RISOTTO

Frische saisonale Pfifferlinge | echter Carnaroli Reis | Parmesantaler

19,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

SÜSSE MOMENTE DESSERTS ZUM HINSCHMELZEN

CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten 11,90

EIS MIT GEGRILLTEM PFIRSICH

Bourbon Vanille Eis | frischer gegrillter Pfirsich | Sahne | Waffel 9,90

EIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Bourbon Vanille Eis | frische Erdbeeren | Sahne | Waffel 8,90

JOHANNS ITALIENISCHER MOMENT AFFOGATO

Kugel Bourbon Vanille Eis | mit Espresso übergossen 6,40

GERNE AUCH ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss 3,60

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,50

KUGEL SORBET - Vegan -

Maracuja | Himbeere | Zitrone 3,60



Johanns

WIRTSHAUS
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.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR

CAPPUCCINO	3,60
LATTE MACCHIATO	4,20
ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,80

ALKOHOLFREIES UND MINERALWASSER

S A F T S C H O R L E N	0,4 l	4,40
Apfel naturtrüb Johannisbeere Maracuja Mango		
S A F T P U R diverser Sorten	4,80	
L I M O N A D E N		
Zitrone Orange Cola-Mix Cola Eistee Pfirsich	4,40	
T A F E L W A S S E R Q U E L L	3,80	

A D E L H O L Z E N E R M I N E R A L W A S S E R	0,5 l	0,7 l
Medium Still	4,90	6,80

TEE SPEZIALITÄTEN IM GLAS VON RONNEFELDT

S C H W A R Z T E E	Darjeeling Earl Grey English Breakfast	3,90
G R Ü N E R T E E	Morgentau Lung Ching	
K R Ä U T E R T E E	Bergkräuter Kamille Pfefferminz	
W E L L N E S S T E E	Ayurveda Herbs & Ginger Sweet Berries Rooibos Cream	



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

UNSERE HEIMAT WEINE 100 % FRANKEN



WEISS

HANS WIRSCHING, IPHÖFER KALB

SILVANER, trocken

34 €

Deutschland, Franken

Dieser Silvaner ist wahres Allroundtalent. Er ist dezent fruchtig und fein-aromatisch. Aromen von Heu, Apfel und Melone und von leichter Säure. Ein idealer Weinbegleiter für die leichte Küche, Spargel und zarten hellen Soßen.

HANS WIRSCHING, IPHÖFER MÜLLER – THURGAU, trocken

28 €

Deutschland, Franken

Die feine Citrus-Aromatik und leichte Apfelnoten hinterlassen ein frisches Bukett in der Nase. Er ist inhaltsreich, kräftig im Geschmack und hat wenig Säure.

ROT

HANS WIRSCHING, DORNFELEDER, trocken

29 €

Deutschland, Franken

Ein typisch fränkischer Rotwein. Fruchtig, im Geruch an Sauerkirsche mit welchen und milden Tanninen. Es ist sehr körperreich, weich und vollmundig. Ein sehr schöner Begleiter zu unseren regionalen Gerichten.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

ANDERE MÜTTER HABEN AUCH SCHÖNE KINDER

WEISS

FORTANT DE FRANCE, S A U V I G N O N B L A N C , halbtrocken 26 €

Frankreich, Pays'Doc

Leuchtend gelb schimmernder Sauvignon mit üppigen Noten von reifen Passionsfrüchten, Maracuja und etwas Pfirsich, erfrischend, zartschmelzend, ein wahrer Gaumenschmeichler!

WEINGUT HAMMEL, "BLAUE STUNDE", trocken 34 €

Deutschland, Pfalz

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay. mit zartem Schmelz. Leichtfüßig, frisch und lebendig. Perfekt für die blaue Stunde!

WEINGUT HAMMEL, "EIN TAG AM MEER", trocken 34 €

Deutschland, Pfalz

Ein Sauvignon Blanc, erfrischend fruchtig und elegant. Passt wunderbar zu Fisch oder vegetarischen Köstlichkeiten. Ein Traum, wie ein Tag am Meer!

WEINGUT HAMMEL, "ROCK ME AMADEUS", trocken 38 €

Deutschland, Pfalz

Der Duft nach Stachelbeeren zeigt den Sauvignon, die gutmütig-ausgewogene Gaumenstruktur den Grünen Veltliner. Die Säure hat aber den jahrgangstypischen Punch. Ein klassischer Mozart auch mit ein klein wenig »Didüddeldü«.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

WEISS

WEINGUT Köwerich, R I E S L I N G Einblick No 1, trocken

39 €

Deutschland, Mosel

Ein feifruchtiger Weißwein von der Mosel, der mit Aromen von saftigem Pfirsich, reifem Apfel und einem Hauch von Zitrus begeistert. Seine elegante Balance aus lebendiger Säure und zarter Restsüße macht ihn zu einem perfekten Begleiter für leichte Gerichte

BODEGAS SALENTEIN, C H A R D O N N A Y, BARREL SELECTION, trocken

36 €

Argentinien, Uco Valley

Schmelziger, raumgreifender Chardonnay mit dezenter Holzwürze, ein reiches Bukett von tropischen Früchten, Vanille und reifen Birnen, sehr ausgeglichener Körper mit faszinierender Länge.

ROT

WEINGUT KOPP, Spätburgunder Gutswein, trocken

26 €

Baden

Wie ein Seidentuch auf der Zunge. Anregender Duft nach Sauerkirschen, Schattenmorellen und reifen Himbeeren. Am Gaumen kraftvoll, aber nicht mächtig. Im Nachklang weich, angenehm und elegant

WEINGUT ANTONINI, PRIMITIVO DI MANDURIA „PRIMO“ DOC, trocken

29 €

Italien, Apulien

Rubinrot, zart, harmonisch, Aroma reifer Früchte und Gewürzen. Ein typischer „Italiener“, wie wir ihn mögen.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

ROT

WEINGUT SALVATERRA, RIPOSATO ROSSO VENETO IGT

29 €

Italien, Venetien

Ein charaktvoller Rotwein aus Venetien, reich an Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und einem Hauch von Vanille. Samtig-weich am Gaumen, mit einer feinen Würze und einem harmonischen Abgang. Ideal zu herzhaften Gerichten oder als Genussmoment für sich.

WEINGUT MICHEL CHAPOUTIER, BELLERUCHE, CÔTES DU RHÔNE, trocken

32 €

Frankreich, Côtes du Rhône

Ein eleganter sehr ausgewogener Côtes du Rhône, der mit sanfter Würze verführt. Medaillons oder Schmorgerichte passen wunderbar dazu.

PRICKELND

BOUVET, C R È M A N T EXCELLENCE ROSÉ de LOIRE, B R U T

46 €

Frankreich, Loire

Ein klassischer Crémant, prickelnd wie Champagner und vielen lieber!

