Johanns
WIRTSHAUS
IM GENTNER

Saisonale EMPFEHLUNGEN

KÜRBIS RAHMSUPPE 9,80 €

Zart cremiger Hokkaido Kürbis | geröstete Kürbiskerne
Steirisches Kernöl

HIRSCHGULASCH "Ganz wild auf Wild" 27,90 €

in aromatischem Rotweinsud geschmort
deftiges Apfel-Blaukraut | Kartoffelklöße | Wildpreiselbeeren

SCHUPFNUDELPFANNE "Herbstgarten" 19,50 €

Hausgemachte Schupfnudeln | herbstliches Gemüse mit
Maronen, Kürbis und Champignons | Mandelsplitter
cremige Kräuter-Sauce

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE

Johanns
WIRTSHAUS
IM GENTNER

KLEINE FREUDEN
SUPPEN SALATE & VORSPEISEN

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE
Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

Eine vegetarische und saisonale Suppe finden Sie in unseren Empfehlungen.

WIRTSHAUS FELDSALAT
Knuspriger Speck | Croûtons | Apfel-Senf-Honig Dressing 12,90

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE
auf frischem Feigen Carpaccio | Salatspitzen | Pinienkerne | Balsamico 14,50

JOHANNS GRÜNER GARTEN
Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons
Kürbis Kerne | Senf-Honig Dressing 10,60

GERNE DAZU
Gebratene Freiland - Hähnchenbrustfiletstreifen plus 9,20

BEEF TARTAR
handgeschnittener Tartar vom dry-aged fränkischen | Zwiebeln | Essiggurkerl
Kapern | Wachtel Ei | hausgemachte Trüffel Mayonnaise 17,90

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE

Johanns
WIRTSHAUS
IM GENTNER

FRÄNKISCHE KLASSIKER
HEIMATVERBUNDENE LIEBLINGSGERICHTE

OFENFRISCHES SCHÄUFELE
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 | Wildpreiselbeeren | dazu
Frische goldgelbe Pommes **oder** Petersilienerdäpferl 20,90

ODER ALS

CORDON BLEU
Gefüllt mit echtem Brie, würzigem Zillertaler Bergsennkäse und
Wachholderschinken vom heimischen Metzger 21,90

DAZU EINEN BUNTEN BEILAGENSALAT 5,90

LIEBLINGSKÜCHE
MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

JOHANNS NÜRN-BURGER
Scheiben vom grain-fed Angus Hüftsteak | Bacon und gereifter
Weidemilch Cheddar | hausgemachte Burger-Soße | Brioche Bun
karamellisierte Zwiebeln | frische, goldgelbe Pommes 20,90

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE

Johanns
WIRTSHAUS
IM GENTNER

LIEBLINGSKÜCHE
MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

F I L E T M E D A I L L O N S – mit Pilzrahmsauce
Vom Baden Württemberger Strohschwein | Pilz-Rahm Sauce
hausgemachte Eierspätzle | viel frischer Schnittlauch | Schmand 24,90

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
frische, goldgelbe Pommes oder Rosmarin-Meersalz Kartoffeln 32,90

AUS SEE & GARTEN
FISCH UND VEGETARISCHES

G E B R A T E N E S F I L E T V O M S A I B L I N G
aus dem Regelsmühler Quellwasser | Kartoffel Erbsen Püree |
Zitronenschaum | Erbsen Kresse 27,90

B A Y E R I S C H E K Ä S S P A T Z N
Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergsennkäse |
Weichkäse aus Heumilch | Röstzwiebeln | kleiner Salat 17,90

Ein weiteres saisonales vegetarisches Schmankerl finden Sie in unseren Empfehlungen.

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE

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
Rosmarin-Meersalz Kartoffeln	4,90
Beilagen Salat	5,90

Zeit für Genuss – Dry Aged Fleisch aus fränkischer Haltung

Bei uns bekommt Qualität die Zeit, die sie braucht.
Unser **auserwähltes Fleisch wird mit Hingabe und Handwerkskunst direkt in unserem Haus trocken gereift**.
Es stammt von sorgfältig ausgewählten Bauernhöfen **rund um Franken**, die wir persönlich kennen und schätzen.
Durch diese **langsame Veredelung** entfaltet sich ein **tiefgründiges Aroma** und eine **außergewöhnliche Zartheit**, die Sie so noch nie erlebt haben.
Ein Tribut an die Region und an den wahren Fleischgenuss.

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE

Johanns
WIRTSHAUS
IM GENTNER

SÜSSE MOMENTE
DESSERTS ZUM HINSCHMELZEN

CRÈME BRÛLÉE
mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten 11,90

GEBACKENE APFELKÜCHLE
Bierteig gebacken | Bourbon Vanille Eis | Zimt Zucker | Sahne 9,90

JOHANNS ITALIENISCHER MOMENT
AFFOGATO
Kugel Bourbon Vanille Eis | mit Espresso übergossen 5,90

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

GUTES VON HIER Heimat KÜCHE

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**.

GUTES VON HIER
Heimat
KÜCHE