

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Und dazu unsere Empfehlungen im Glas



K Ü R B I S R A H M S U P P E

Zart cremiger Hokkaido Kürbis | geröstete Kürbiskerne

Steirisches Kernöl

9,80

G R A U B U R G U N D E R 0,2 l von Ellermann-Spiegel

8,40

H A L B E B A U E R N E N T E

Apfelblaukraut | Wildpreiselbeeren | Kartoffelklöße

Feiner Entenjus mit Beifuß

29,90

S P Ä T B U R G U N D E R 0,2 l von Emil Bauer

8,90

S C H U P F N U D E L P F A N N E

Hausgemachte Schupfnudeln | buntes Gemüse mit Maronen,

Kürbis und Champignons | Mandelsplitter | cremige Kräutersauce

19,50

S Ü D T I R O L E R C U V É E „KITZ“

Weißburgunder- Sauvignon – Pinot Grigio 0,2 l Weingut Rottensteiner

8,90

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



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

ZUM ANKOMMEN

Unsere Vorspeisen

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchen Streifen 9,80

WIRTSCHAUS 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
Geröstete Nüsse | Senf-Honig Dressing 10,60

BEEF TARTAR

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

UNSER MODERNER KLASSIKER

Herzhaft und kreativ

JOHANNS NÜRN-BURGER

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



REGIONALE FAVORITEN

Lieblingsgerichte aus der Heimat

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 | Wildpreiselbeeren | dazu

Frische goldgelbe Pommes oder Petersilien Kartoffeln 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

BURGUNDERBRATEN

Saftig geschmorter Rinderbraten | fruchtiges Blaukraut

Kartoffelklöße | Burgunder Jus 24,90

ZWIEBELROSTBRATEN ...der Liebling unserer Gäste

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | Kräuterbutter

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



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

STEAKS

Dry-aged im hauseigenen Fleisch 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**.

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.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

FISCH & VEGETARISCH

Leicht & köstlich

GEBRATENES FILET VOM ZANDER

An Weißweinschaumsauce | Wirsching Gemüse |

Petersilien Kartoffeln

27,90

BAYERISCHE KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergsennkäse |

Weichkäse aus Heumilch | Röstzwiebeln | kleiner Salat

17,90

DESSERTS

Zum süßen Ausklang

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

mit cremigen Eis serviert

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



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

EIS & SORBETS

Zum dahinschmelzen

KUGEL EIS

3,60

Bourbon - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,50

KUGEL SORBET - Vegan -

3,60

Maracuja | Himbeere | Zitrone

UNSERE GRUNDSÄTZE

LIEFERANTEN AUS DER REGION

Dafür stehen wir.

KLIMAFREUNDLICH

*Öko-Strom, Blockheizkraftwerk und Solaranlage darin
haben wir investiert.*

ARTGERECHTE HALTUNG

Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft.

HANDWERKLICHE KÜCHE

*Keine künstlichen Aromen oder Geschmacksverstärker.
Keine Fertigprodukte*

