

# Johanns

WIRTSCHAUS  
IM GENTNER

## 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*

#### JOHANN S 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

#### JOHANN S 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

### *Herhaft und kreativ*

#### JOHANN S 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



# Johanns

WIRTSCHAUS  
IM GENTNER

## REGIONALE FAVORITEN

### *Lieblingsgerichte aus der Heimat*

#### O F E N F R I S C H E S   S C H Ä U F E L E

Knusprige Schulter vom fränkischen Schwein |  
Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß 22,90

#### D A Z U   E I N E N   G E S U N D E N   K R A U T S A L A T

4,90

#### S C H N I T Z E L   I N   B R E Z E N P A N A D E

Vom Baden Württemberger Strohschwein | in Butterschmalz gebraten  
Senf-Meerrettich-Brezenpanade | Wildpreiselbeeren | dazu  
Frische goldgelbe Pommes oder Petersilien Kartoffeln 20,90

#### O D E R   A L S

#### C O R D O N   B L E U

Gefüllt mit echtem Brie, würzigem Zillertaler Bergsenkkäse und  
Wachholderschinken vom heimischen Metzger 21,90

#### D A Z U   E I N E N   B U N T E N   B E I L A G E N S A L A T

5,90

#### B U R G U N D E R B R A T E N

Saftig geschmorter Rinderbraten | fruchtiges Blaukraut  
Kartoffelklöße | Burgunder Jus 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  
röische Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | Kräuterbutter  
frische, goldgelbe Pommes oder Rosmarin-Meersalz Kartoffeln 32,90



# Johanns

WIRTSCHAUS  
IM GENTNER

## STEAKS

*Dry-aged im hauseigenen Fleisch Reifeschrank*

### DRY-AGE 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

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 KÄSSPATZEN

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

### JOHANN'S ITALIENISCHER MOMENT

#### AFFOGATO

Kugel Bourbon Vanille Eis | mit Espresso übergossen

5,90



# Johanns

# WIRTSHAUS IM GENTNER

# EIS & SORBETS

# Zum dahinschmelzen

K U G E L   E I S	3,60
Bourbon - Vanille   Schokolade   Erdbeere   Walnuss	
G E R N E   A U C H   M I T   S A H N E	0,50
K U G E L   S O R B E T   - 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*

