
Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

ZUM STARTEN

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen

9,80

KARTOFFELSUPPE NACH JOHANN'S ART

Croûtons | frische Kräuter | vegetarisch

8,90

FELDSALAT MIT SPECK

Feldsalat | Speck | Croûtons | Hausdressing | knuspriges Wachauerbrot

10,90

JOHANN'S BROTTZEITBRETT (zum Teilen)

knuspriges Wachauerbrot | Griebenschmalz | Leberwurst | Heu- und Weidekäse

13,80

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom dry-aged Rind | Zwiebeln | Essiggurkerl

Kapern | Wachtel Ei | hausgemachte Trüffel Mayonnaise

18,80

FLEISCHLOS GENIESSEN

KÄSSPATZEN

Röstzwiebeln | kräftiger regionaler Käse

13,90

DAZU EINEN KLEINEN WIRTSCHAUSSALAT 5,90

SEMMELEKNÖDEL MIT RAHMSCHWAMMERLN

Semmelknödel | sautierte heimische Pilze in cremiger Kräuterrahmsauce

16,90

DAZU EINEN KLEINEN WIRTSCHAUSSALAT 5,90



EHRlich. FRÄNKISCH.

Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANNS KLASSIKER

OFENFRISCHES SCHÄUFEL

Knusprige Schulter vom fränkischen Schwein

Dunkelbiersoße | Kartoffelkloß

23,90

DAZU EINEN HAUSGEMACHTEN KRAUTSALAT 4,90

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | Kräuterbutter

frische goldgelbe Pommes

32,90

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

Vom Strohschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | Wildpreiselbeeren | dazu

frische goldgelbe Pommes

21,90

DAZU EINEN KLEINEN WIRTSHAUSSALAT 5,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit echtem Brie, würzigem regionalen Käse und

Wacholderschinken vom heimischen Metzger

23,90



EHRlich. FRÄNKISCH.

Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

NÜRNBERGS KLASSIKER

ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

Mit fränkischem Fasskraut | knuspriges Brot | Senf

6 oder 9 „Nürnbergerle“

12,90 / 16,90

AUS DER PFANNE & VOM GRILL

JOHANNS NÜRN-BURGER

Scheiben vom grain-fed Angus Hüftsteak | Bacon und gereifter

Weidemilch Cheddar | hausgemachte Burger-Soße | Brioche Bun

karamellierte Zwiebeln | frische goldgelbe Pommes

21,90

DRY-AGED STEAK VOM RINDERFILET (220 g)

Hausgereiftes Rindfilet aus fränkischer Haltung | frische goldgelbe Pommes oder Petersiliekartoffeln

Hausgemachte Cognac-Pfefferrahmsauce oder hauseigene Kräuterbutter zur Wahl

38,90

Zeit für Genuss – Dry Aged Fleisch aus fränkischer Haltung

Unser auserwähltes regionales Fleisch wird geschützt in seinem eigenen Talg direkt in unserem Haus trocken gereift.

Durch diese langsame Veredelung entfaltet sich ein tiefgründiges Aroma und eine außergewöhnliche Zartheit.

Eine eigene Allergenspeisekarte halten wir für Sie bereit

– bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.



EHRlich. FRÄNKISCH.

Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

AUS FLUSS & SEE

FILET VOM ZANDER

Auf der Haut gebraten | Weißweinschaumsauce | Wirschinggemüse
frische Petersilienkartoffeln

27,90

DESSERTS

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

EIS & SORBETS

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

KUGEL SORBET - Vegan -

Maracuja | Himbeere | Zitrone

3,60

mit Sahne + 0,50



EHRlich. FRÄNKISCH.