
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANN S SUPPENTOPF

JOHANN S FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 8,90

GETRÜFFELTE SELLERIECRÈMESUPPE

mit knusprigem Sellerie | frische Kräuter 8,90

Wir servieren zu allen unseren Suppen und Vorspeisen geröstetes Brot von der BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg.



VORSPEISEN

JOHANN VOM FELD

Heimischer Feldsalat | knusprige Speckstreifen | Croûtons
Kartoffeldressing 10,90

KARAMELLISIERTE BIRNE MIT ZIEGENKÄSE

Bio Birne | Ziegenfrischkäse | Salatspitzen 10,90

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen
Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo 18,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

WIRTSCHAUS SALATE

KNACKIGES AUS DEM BEET

saisonal gemischte Blatt und Rohkostsalate

gehobelter Bergkäse | frische Kräuter | Honig-Weißbierdressing 10,80

WENN ES KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT

Gebratenes Hähnchenbrustfilet plus 6,90

Auf der Haut gegrilltes Lachsforellen-Filet plus 9,90

JOHANNS FRÄNKISCHE KLASSIKER

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 18,90

Dazu einen super gesunden Krautsalat 3,90

WIRTSCHAUSPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Apfel-Zwiebel Soße

buntes Karottengemüse | Kartoffelpüree 16,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

vom fränkischen Strohschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | dazu

dicke Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat 18,90

ODER DIESES ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit Bio-Gouda und Wachholderschinken vom Metzger Dürsch 18,90

Dazu einen knackigen, gemischten Salat 4,90

ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Spätburgundersoße | buntes Gemüse | Kartoffelpüree 22,90

oder Kartoffel-Gratin + € 1,50

JOHANNS NÜRN - BURGER

Scheiben vom fränkischen Roastbeef | Bacon und Käs' von hier |

hausgemachte Burger-Soße | rustikales Burger Brötchen von der

BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg | karamellierte Zwiebeln | dicke Pommes 19,80

ZWIEBELROSTBRATEN ...der Liebling unserer Gäste

vom fränkischen Rinderrücken | rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus

Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter | dicke Pommes 29,50

oder Kartoffel-Gratin + € 1,50



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

HEIMISCHER FISCH

FILET VON DER LACHSFORELLE

Lachsforelle aus dem Spessart von der Fischzucht Müller
auf der Haut gebraten | Kürbis Risotto | Mandel Schmelze
rote Beete

24,90

VEGETARISCH

JOHANNS WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse
Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat

15,40

BUCHWEIZEN RAVIOLI

Gefüllte Ravioli | Bavaria Blue Soße | junger Blattspinat | Pflaumen Aceto

17,90

UNSERE GRUNDSÄTZE

Dafür stehen wir: Lieferanten aus der Region.

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Rein natürliche Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Nur echte, handwerkliche Küche statt Fertigprodukte und künstliche Aromen.



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

STEAKS

VON FRÄNKISCHEN - RINDERN

AUS ARTGERECHTER HALTUNG

„Dry-Age“ Trockenreifung und Zeit ist die Methode Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Wir tun dies in unserem hauseigenen Reifeschrank.

STEAK VOM RINDERRÜCKEN	180 Gr.	21,00
	220 Gr.	25,00
STEAK VOM RINDERFILET	180 Gr.	25,00
	220 Gr.	29,00

Unsere hausgemachte Kräuterbutter ist immer dabei

SOßEN ZUR WAHL

Cognac-Pfefferrahmsoße | frische Kräuter in Knoblauchöl

BEILAGEN ZUR WAHL

dicke Pommes Speckbohnen bunter Salat	4,90
Kartoffel-Gratin	6,40

Zum Abschluss

Hochprozentiges aus Franken

DESTILLERIE H A A S aus Pretzfeld

Fränkische Williams | Birnenbrand Gute Luise | Schlehengeist

Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist | Haselnussgeist 5,50

Alte Zwetschge | Waldhimbeergeist | Haselnussgeist 5,50



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE

mit Mango-Maracuja Sorbet | frische Früchte

10,80

JOHANNS APFEL CRUMBLE

mit einer Kugel spanische Sahne-Eis

8,90

Eis von GIOVANNI L.

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen, keine Fertigmischungen

oder Pasten, Milch von Bauern, Zucker aus Deutschland, ausgesuchte Zutaten

KUGEL EIS

Vanille | Schokolade VIC | Pistazie | Spanische Sahne

2,90

KUGEL SORBET

Tahiti Lemon mit Basilikum | Mango-Maracuja

2,90

ESPRESSO GEDECK

Dallmayr Espresso dazu ein Stamerl RumChata

6,80

RumChata ist eine Spezialität aus der ganzen Welt.

Fünffach destillierter Rum aus der Karibik trifft auf frische Sahne aus

Wisconsin von äußerst glücklichen Kühen und dazu Gewürze aus allen

Ecken der Erde, darunter Zimt und Vanille.

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, so wenden Sie sich bitte an uns.

Sie werden gerne beraten und erhalten eine Allergen-Karte.

