
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

JOHANN S U P P E N

JOHANN S F R Ä N K I S C H E F E S T T A G S S U P P E

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

S P A R G E L C R É M E S U P P E

mit eigener Einlage | Croûtons | frischer Schnittlauch 8,90

Unseren fränkischen Spargel kaufen wir beim Spargelhof Zenk in Hausen.

V O R S P E I S E N

JOHANN V O M F E L D

Heimischer Feldsalat | knuspriger Speck | Croûtons | Granatapfelkerne
Senf-Honig Dressing 12,80

Gut zu wissen:

..., dass Feldsalat der wohl gesündeste Salat ist. Er hat besonders viele Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin C, Provitamin A, Folsäure, Eisen und Magnesium. Also nicht nur lecker sondern auch ein super Nährstofflieferant!

K A R A M E L L I S I E R T E B I R N E M I T Z I E G E N K Ä S E

Birne | Bio -Ziegenfrischkäse | Tannenhonig | Salatspitzen 12,80

B E E F T A R T A R

handgeschnittener Tartar vom fränkischen Rinderfilet im hauseigenen
Trockenschrank gereift | Kapern | Wachtel Ei | Trüffel-Mayo 19,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

WIRTSHAUS SALATE

JOHANNS GRÜNER GARTEN

Bunte Pflücksalate | Kirschtomaten | Radieserl | Croûtons

Kürbis Kerne | Senf-Honig Dressing 10,60

DAZU

Gebratenes Freiland - Hähnchenbrustfilet plus 9,60

Gegrillte Filetstreifen vom heimischen dry-aged Rind plus 18,80

JOHANNS FRÄNKISCHER KLASSIKER

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

Schulter vom fränkischen Schwein | Dunkelbiersoße

Kartoffelkloß 19,90

DAZU EINEN GESUNDEN KRAUTSALAT 4,50

JOHANNS LIEBLINGSKÜCHE

Gerichte die man nicht missen möchte...

OMA JOHANNAS FLEISCHPFLANZERL

Fränkische Fleischküchle | Dunkelbiersoße | Karottengemüse

Bratkartoffeln 18,90

MATJES FILETS

Sauerrahm | Gurke | Apfel | Zwiebel | Salzkartoffeln 18,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

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.

Wir verwenden ausschließlich Öko-Strom und heizen mit eigenem Blockheizkraftwerk.



HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL IN BREZENPANADE

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | in Butterschmalz gebraten

Senf-Meerrettich-Brezenpanade | dazu

dicke Pommes oder Bratkartoffeln

19,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit Bio-Gouda und Wachholderschinken vom heimischen Metzger

20,90

DAZU EINEN KNACKIGEN

BEILAGENSALAT

6,40



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

HEIMISCHER FISCH

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE

Lachsforelle aus dem Spessart der Fischzucht Müller

Erbsen Püree | rote Paprikacrème | Zuckerschoten 27,90

VEGETARISCH / VEGAN

HAUSGEMACHTE KRÄUTER GNOCCHI VEGAN

Bärlauch Pesto | Basilikum | Kirsch Tomaten | geröstete Pinienkerne 17,90

WEISSBIER KÄSSPATZLN VEGGIE

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergkäse & bayrischer Weichkäse

Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat 17,90

AUS – UND HAUSGEREIFTES VON FRÄNKISCHEN - RINDERN

JOHANNS NÜRN - BURGER

Scheiben vom dry-aged heimischen Hüftsteak | Bacon und Käs' von hier

hausgemachte Burger-Soße | rustikales Burger Brötchen von der

BIO-Bäckerei Imhof aus Nürnberg | karamellisierte Zwiebeln | dicke Pommes 20,90

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter

dicke Pommes oder Bratkartoffeln 32,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

SPARGEL VON HIER

vom Spargelhof Zenk aus Hausen

VORNEWEG

SPARGELSALAT

mit Radieserl- Vinaigrette
und frischem Schnittlauch

13,90

ZUR HAUPTSPEISE

PORTION SPARGEL

mit neuen Kartoffeln

zerlassener Butter oder

frisch aufgeschlagener Hollandaise

19,90

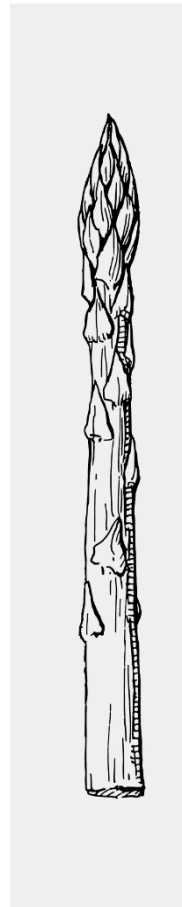
DAZU SERVIEREN WIR GERNE

2 fränkische Bratwürste

6,90

Kleines Schnitzel mit Brezenpanade

vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 10,90



Asparagus

GESUNDER GENUSS AUS DER HEIMAT



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

AUS – UND HAUSGEREIFTES VON FRÄNKISCHEN - RINDERN

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

DRY-AGED 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

dicke Pommes	4,90
Speckbohnen	4,90
Bratkartoffeln	4,90
Gemischter Salat	6,40

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an. Sie erhalten eine Allergen-Karte und wir beraten Sie sehr gerne.



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten

11,60

GRIESSFLAMMERIE

mit Aprikosen Kompott

9,80

BEEREN - LIEBE

2 Kugeln Bourbon Vanille Eis | heiße Beeren | Sahne

9,80

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille

3,20

Schokolade mit Schokostücken

3,20

Pistazie mit Pistazienstückchen

3,60

Walnuss mit karamellisierten Walnussstückchen

3,60

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,80

KUGEL SORBET

3,20

Himbeere mit Himbeerstückchen

Maracuja mit kandierten Mangostückchen

Zitrone mit Zitronenstückchen aus Sizilien

