
Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

KLEINE FREUDEN SUPPEN SALATE & VORSPEISEN

JOHANNS FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Leberknödel | Pfannkuchenstreifen 9,80

VEGGIE UND SAISONAL

CRÈME SUPPE VOM FRÄNKISCHEN SPARGEL 8,90

Spargelstückchen | Frühlingslauch | Focaccia Croûtons

SALAT VOM FRÄNKISCHEN SPARGEL

Spargel vom Spargelhof Zenk aus Hsusen | frischer Schnittlauch
gehacktes Ei | Vinaigrette 13,80

HENDL SALAT AUF « CAESAR ART »

Römer Salat | gebratene Hühnerbrust | Parmesan | Croûtons |
Caesar- Dressing 18,90

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf grünem Spargelsalat | Radieserl Sprossen | Holunderblüten Dressing 13,80

BEEF TARTAR

handgeschnittener Tartar vom dry-aged fränkischen | Zwiebeln | Essiggurkerl
Kapern | Wachtel Ei | hausgemachte Trüffel Mayonnaise 19,90



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

FRÄNKISCHE KLASSIKER HEIMATVERBUNDENE LIEBLINGSGERICHTE

OFENFRISCHES SCHÄUFEL

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 | dazu

dicke Pommes oder Bratkartoffeln 20,90

ODER ALS

CORDON BLEU

Gefüllt mit echtem Brie, Zillertaler Bergsennkäse und Wachholderschinken

vom heimischen Metzger 21,90

DAZU EINEN KNACKIGEN BEILAGENSALAT 5,90

LIEBLINGSKÜCHE MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

JOHANNS NÜRN - BURGER

Scheiben vom grain-feed und dry-aged Angus Hüftsteak | Bacon und gereifter

Weidemilch Cheddar | hausgemachte Burger-Soße | Brioche Bun

karamellierte Zwiebeln | frische, dicke Pommes 20,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

LIEBLINGSKÜCHE MODERNE INSPIRATION & SAISONALES

FILET MEDAILLONS

Vom Baden Württemberger Strohschwein | Pilz Rahm Sauce

hausgemachte Eierspätzle | viel frischer Schnittlauch | Schmand

23,90

ZWIEBELROSTBRATEN *...der Liebling unserer Gäste*

im hauseigenen Reifeschrank gereifter fränkischer Rinderrücken

rösche Zwiebelringe | Dunkelbierjus | Speckbohnen | hausgemachte Kräuterbutter

dicke Pommes oder Bratkartoffeln

32,90

FRÄNKISCHEN SPARGEL (250 gr)

Spargel vom Spargelhof Zenk aus Hsusen mit Butterkartoffeln und
Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter

19,90

DAZU ZUR WAHL

6 Nürnberger Rostbratwürstle

6,90

Schnitzel vom Strohschwein in Brezenpanade

9,90

Luftgetrockneter Schinken

7,90

Gekochter Wachholderschinken

6,90



Asparagus



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

STEAKS DRY-AGED IM HAUSEIGENEN 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
Beilagen Salat	5,90

AUS SEE & GARTEN FISCH UND VEGETARISCHES

GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

aus bayerischen Gewässern | Kartoffel Erbsen Püree | Zitronenschaum

Erbsen Kresse 27,90

WEISSBIER KÄSSPATZN

Hausgemachte Eierspätzle | würziger Bergsennkäse & bayrischer Weichkäse

aus Heumilch | Röstzwiebeln | Weißbier | kleiner Salat 17,90

SPARGELTORTELLI

Zweierlei von der Erbse | Spargel | Frühlingslauch | Zitronensauce 18,90



Johanns

WIRTSHAUS
IM GENTNER

SÜSSE MOMENTE DESSERTS ZUM HINSCHMELZEN

CRÈME BRÛLÉE

mit hausgemachtem Sorbet | frischen Früchten 11,90

JOHANNS APFELKÜCHLE

In luftigem Backteig gebacken | Zimt-Zucker | Bourbon Vanille Eis 9,90

EIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Bourbon Vanille Eis | frische Erdbeeren | Sahne | Waffel 8,90

JOHANNS ITALIENISCHER MOMENT AFFOGATO

Kugel Bourbon Vanille Eis | mit Espresso übergossen 6,40

GERNE AUCH ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KUGEL EIS

Bourbon - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss 3,60

GERNE AUCH MIT SAHNE

0,50

KUGEL SORBET - Vegan -

Maracuja | Himbeere | Zitrone 3,60



Johanns

WIRTSCHAUS
IM GENTNER

UNSERE GRUNDSÄTZE

LIEFERANTEN AUS DER REGION
DAFÜR STEHEN WIR

HANDWERKLICHE KÜCHE
KEINE FERTIGPRODUKTE UND KÜNSTLICHE
AROMEN, GESCHMACKSVERSTÄRKER

KLIMAFREUNDLICH
WIR VERWENDEN ÖKO-STROM, HEIZEN MIT
BLOCKHEIZKRAFTWERK UND HABEN AUCH
EINE SOLARANLAGE

ARTGERECHTE TIERHALTUNG
FLEISCH AUS NACHHALTIGER
LANDWIRTSCHAFT

HAUSEIGENE FLEISCH REIFUNG
QUALITÄT BRAUCHT RUHE UND BEI UNS
REIFT DAS FLEISCH IM EIGENEN DRY-AGER

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

Sie erhalten eine Allergen-Karte und wir beraten Sie sehr gerne.

