



**In Würzburg da isses scho lang Tradition, da geht der Opa, der Vater, der Sohn,
oft a die Tante mit Wurscht und Weck e mal im Monat nei zu em Bäck.
Da isses lustig, da isses schö, da kannst noch vor Lache die Aache verdreh.
Nit, dass mer denkt, da müsst mer wer sei! Nä, da kann a jeder nei.
Ob von der Bahn oder Gerichtsvollzieher, sogar e Steuerhinterzieher,
ob e Frisör, ob StraÙekehrer, oft a emal e Englischlehrer.
Ob Zahnarzt, der vielleicht noch Dokter. S'is scheißegal, am Stammtisch hockt er
Ener, der e Anwalt is, e Oma mit em Kunstgebiß
Rentner aus der Traubegass' ham am Schoppepfetze Spaß.
Rhönradfahrer, Zungebläcker, aus der Semmelstraß a Bäcker.
Jogger, Gärtner, Pisteläufer, Hemde-, Schlappe-, Hutverkäufer,
Dienstmädl und Arbeitslose, Minnesänger und Matrose.
Schäferhünd, a Spitz und Setter, alle Arte Hundsverrecker.
Antichriste und a Fromme – jeder is da gleich willkomme!
I sag's doch, es kann jeder nei!
Er muss halt nur e Netter sei!**

Wenn Ihnen dieses Gedicht gefällt, können Sie gerne eine Kopie an der Theke erhalten.

Ein herzliches Willkommen im Johanniterbäck!

Wir sind Metzger und Wirt aus Leidenschaft. Hohes handwerkliches Können und die Liebe zum Beruf sind mit Kernpunkte unsere Philosophie. Leidenschaft für gute Lebensmittel (= Mittel zum Leben) und Genuss beginnen bereits beim Einkauf der Produkte. Wir legen großen Wert auf Regionalität. Wir haben das Wissen, wie Lebensmittel wirklich aussehen, riechen und schmecken müssen. Die ständige Kontrolle und richtige Lagerung ist für uns seit vielen Jahren selbstverständlich und wichtiger Bestandteil unserer täglichen Arbeit. Durch die eigene Metzgerei bekommen Sie bei uns stets frische und selbst hergestellte Speisen, deren Zubereitung auch manchmal etwas Zeit bedarf.

Wir hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit in unseren Räumlichkeiten verbringen werden und sind stets bemüht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihre Familie Birgit und Siggie Hofmann

„Der Johanniterbäck“

Bei dem Johanniterbäck handelt es sich um eine der traditionsreichsten Weinstuben in Würzburg. Das Bestreben des Hauses war es stets, die Tradition der Johanniter in Würzburg und die Verbundenheit mit ihnen hochzuhalten.

Genau an der Stelle wo heute der Johanniterbäck steht, wurde im Jahr 1179 eine der ersten Ordensniederlassungen der Johanniter gegründet. Diese pflegten den Brauch, im Anschluss an den Frühgottesdienst,

sich zusammen mit der Bevölkerung an einem nahrhaften Frühstück zu stärken. Im Jahre 1806 wurde die Kommende durch ein Dekret Napoleons enteignet und aufgelöst.

Nun entstand ein Gasthaus, das in privatbürgerlicher Hand betrieben wurde. Nach den Napoleonischen Kriegen sicherten sich in Würzburg findige Bäcker das Schankrecht.

Die Tradition der Bäckes war geboren.

Die Kennzeichen eines Bäckes waren und sind eine zweckmäßige, gemütliche Ausstattung, gute Schoppen und die Möglichkeit seine Brotzeit mitzubringen, wie auch ein Angebot bester fränkischer Küche.

Diese alte Tradition pflegt der Johanniterbäck noch heute.

**Genießen Sie unsere ausgesuchten, fränkischen Qualitätsweine
und Qualitätsweine mit Prädikat**



„Dem Wirt sei Schoppe“

**Ein vollmundig - trockener Silvaner
Jahrgang 2015
fruchtbetont im Geschmack**

3,90 €

„und der Wirtin ihrer“

**eine Domina,
mit dem typischen Geschmack nach Waldbeeren**

4,80 €

Weißweine, offen 0,25l

Müller-Thurgau:

- | | | | |
|----|---------|---|--------|
| 1. | 2015er | Escherndorfer Berg
Weingut Urban Zang, Escherndorf spritzig | 2,90 € |
| 2. | 2014 er | Gerlachsheimer Herrenberg
Beckstein Winzer trocken | 3,00 € |

Silvaner:

- | | | | |
|----|--------|---|--------|
| 3. | 2015er | Hofmann´s L-Klasse
Weingut Hofmann Ipsheim | 3,90 € |
| 4. | 2015er | Randersacker Ewig Leben Kabinett
Winzerhof am Spielberg, Randersacker trocken | 3,90 € |

Bacchus:

- | | | | |
|----|--------|--|--------|
| 6. | 2015er | Randersackerer Ewig Leben Kabinett
Winzerhof am Spielberg, Randersacker fruchtig | 3,80 € |
|----|--------|--|--------|

Kerner:

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| | 2015er | Escherndorfer Fürstenberg Kabinett
Weingut Urban Zang, Escherndorf trocken | 3,90 € |
|--|--------|--|--------|

Scheurebe:

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| | 2014er | Obereisenheimer Höll Kabinett
Weingut Urban Zang Escherndorf | 3,80 € |
|--|--------|--|--------|

Riesling:

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| | 2014er | Thüngersheimer Scharlachberg Kabinett
Weingut Hart, Thüngersheim fruchtig- trocken | 3,90 € |
|--|--------|--|--------|

Grauer Burgunder:

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| | 2015er | Kilian trocken
Becksteiner Winzer | 3,90 € |
|--|--------|---|--------|

Weißer Burgunder:

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| | 2014er | Kilian trocken
Becksteiner Winzer | 3,90 € |
|--|--------|---|--------|

Johanniter:

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| | 2014er | ein spritzig fruchtiger Wein aus der Johannitertraube
Weingut Hofmann, Ipsheim | 4,20 € |
|--|--------|--|--------|

Rotweine, offen 0,25l

2013er	Rotling Kabinett Retzbacher Benediktusberg Weingut Hart, Thüngersheim Erdbeerfruchtig	3,80 €
2013er	Dornfelder Weingut Hart, Thüngersheim, feinherb	4,60 €
2014er	Spätburgunder Winzerkeller Sommerach	4,60 €

Spätlese

erlesener Wein 0,1l

2014er	Gewürztraminer Sommeracher Katzenkopf Winzerkeller Sommerach	3,50 €
--------	--	--------

Schorle 0,25l

weiß	von unseren Qualitätsweinen	2,20 €
rot	von unseren Qualitätsweinen	2,60 €
Bacchusschorle	von unseren Qualitätsweinen	2,30 €
Silvanerschorle	von unseren Qualitätsweinen	2,30 €

Secco

Evito weiß 0,75l Winzerhof am Spielberg, Randersacker	13,50 €
Frizzante Valentin weiß 0,20l Winzerkeller Sommerach	4,00 €

Bier

Andechser Hefe hell	0,50l	3,10 €
Andechser Spezial Hell	0,50l	3,10 €
Herzog von Franken Pils	0,33l	2,40 €
Herzog von Franken Kellermärzen	0,50l	3,10 €
Herzog von Franken Radler	0,50l	2,80 €
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33l	2,40 €
Distelhäuser Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,10 €

alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola	0,33l	2,20 €
Sinalco Orange	0,33l	2,20 €
Sinalco Zitrone	0,33l	2,20 €
Sinalco Cola Mix	0,33l	2,20 €
Sinalco Cola light	0,33l	2,20 €
Distelhäuser Apfelsaftschorle	0,33l	2,20 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20l	2,20 €
Orangensaft	0,20l	2,20 €
Apfelsaft	0,20l	2,20 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25l	1,70 €
Medium oder naturell	0,50l	2,90 €

Spirituosen

Zwetschge	0,2cl	2,50 €
Himbeere	0,2cl	2,50 €
Williams Christ	0,2cl	2,50 €
Weinbrand	0,2cl	2,50 €
Jägermeister	0,2cl	2,50 €
Ramazotti	0,2cl	2,50 €

...etwas zum Löffeln

Leberklößchensuppe	3,30 €
Hochzeitssuppe	3,30 €
Scheurebensüppchen mit Zimtkrusteln	4,20 €
Linseneintopf mit Würstchen und Spätzle	4,40 €

warme Gerichte für den kleinen und den großen Hunger

Weißwürstchen mit Brezel	4,90 €
Leberkäse mit Brot oder Brötchen	4,90 €
Folienkartoffel oder Reibekuchen mit Sour cream /und Räucherlachs	5,30 € / 7,30 €
Wollwurst mit Kartoffelsalat und brauner Sauce	5,90 €
Bratwürste mit Kraut und Brot	7,30 €
Blaue Zipfel im Wurzelsud mit Brot	7,30 €
Leberwürstchen mit Kraut und Brot	6,50 €
Leber- u. Blutwürstchen mit Kraut und Brot	7,30 €
Tiroler Gröstl	7,50 €
Knöchle mit Kraut und Brot	8,90 €
fränk. Geräucherte mit Meerrettich und Brot	4,90 €
gebackene Leber mit Kartoffelbrei	9,20 €
Feuerbauch mit einer Beilage nach Wahl	6,90 €
Holzfallersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	9,90 €
Spießbraten mit Bubespitzer	9,90 €
Fleischküchle mit Gemüse	6,90 €
Sülze mit Bratkartoffeln	7,90 €
Leiterle mit buntem Salat und Dip	8,90 €
Schnitzel mit Bratkartoffeln	10,90 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	9,20 €
geb. Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	5,90 €
Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Remoulade	12,80 €
Weinnudeln mit Julienne-Gemüse	6,90 €
Käsespätzle	6,90 €

Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne unsere warmen Gerichte.
Von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr halten wir unsere Mittagskarte für Sie bereit. Wenn Sie bei einer Speise das Brot gegen eine warme Beilage tauschen möchten, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2,50 €.

für den, der gerne Brotzeit macht

Strammer Max mit rohem oder gekochten Schinken	6,50 €
Tatar für Sie frisch zubereitet auf Wunsch auch gebacken	10,60 €
Johanniter-Dreierlei (Mett, Angemachten, Frischkäse)	5,50 €
Portion Mett mit Brot	5,50 €
Portion Angemachten mit Brot	5,50 €
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	6,20 €
Schinkenbrot roh oder gekocht	4,90 €
Käsebrot	4,90 €
Brezel mit Butter	1,50 €
Weinblatz	1,20 €
Knabbergebäck	3,80 €

Beilagen

Kartoffelsalat mit Speck	3,00 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Sauerkraut	2,50 €
Salatteller klein	3,00 €
Salatteller groß	6,00 €
eine Scheibe Brot	0,30 €
Brötchen oder Butter je	0,40 €
Gurke	0,30 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Sauce	3,50 €
Kinderschnitzel mit Spätzle oder Bratkartoffeln	5,60 €

Unsere Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte

heiße Getränke

Espresso	1,60 €
Pott Kaffee	2,40 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	2,60 €
Latte macchiato	2,60 €
Heiße Schokolade	2,40 €
Pott Tee	2,00 €
Schwarzer Tee, Pfefferminze, Früchte	



Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	5,50 €
Apfelkröpfli mit Vanilleeis	5,50 €

Werte unserer Weine

	Alkohol Vol.%	Säure	Restzucker
Wirt sei Schoppe Silvaner	12,5	5,6	3,9
Wirtin Ihre Domina	12,5	5,3	0,6
Escherndorfer Berg	11	6,0	11,5
Gerlachsheimer Herrenberg	11,5	5,5	5,8
Hofmann´s L-Klasse Silvaner	12	5,8	1,5
Randersackerer Ewig Leben Silvaner	12,0	5,8	2,4
Randersackerer Ewig Leben Bacchus	11,0	5,9	20,2
Kerner	12,0	6,5	12,7
Obereisenheimer Höll	11,0	6,2	14,4
Thüngersheimer Scharlachberg	12,3	6,9	4,4
Weißer Burgunder	10,5	6,2	7,1
Grauer Burgunder	12,5	6,3	5,6
Johanniter	12,5	6,1	4,6
Rotling	11,9	7,5	14,6
Dornfelder	13	4,2	5,9
Spätburgunder	13	5,4	6,1
Hofmann´s S-Klasse Silvaner	12,5	6,4	4,5
Hofmann´s S-Klasse Weißburgunder	13	6,5	7
Sommeracher Gewürztraminer	13,5	4,6	24,5
Evito	11,5		
Frizzante Valentin	11	7	16,8

Zusatzstoffe und Lebensmittel bzw. deren Erzeugnisse, die allergische Reaktionen auslösen können

In den folgenden Listen finden Sie die Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel für unsere Speisen. Wo sie enthalten sind, steht ein X, wo Spuren enthalten sein können, steht ein S.

Bitte beachten Sie, dass die Option „nicht enthalten“ eine Kontamination - unbeabsichtigt – nicht ausschließt, da sich folgende zu deklarierende Stoffe bei uns im Haus befinden:

- Mehl
- Milchprodukte
- Senf
- Sellerie
- Nüsse
- Sesam
- Soja
- Ei
- Fisch

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden. Wir sind bemüht, dass auch Sie unsere Speisen, so weit möglich, genießen können.

Vierbeinige Begleiter

dürfen Sie selbstverständlich mitbringen. Wir gehen aber davon aus, dass sich Ihr Liebling entsprechend benehmen kann und ausschließlich einen Platz unter dem Tisch wählt. Stühle und Bänke bleiben aus hygienischen Gründen unseren zweibeinigen Gästen vorbehalten.

Hier können Sie gewinnen!

Auf Ihrer Rechnung steht unter jedem Artikel eine Gewinnzahl. Stimmt diese mit der von uns festgelegten Zahl überein, erhalten Sie von uns kostenlos ein Getränk Ihrer Wahl

die Gewinnzahl lautet:

666666

Unsere Öffnungszeiten:

Montag von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Dienstag bis Donnerstag von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Freitag und Samstag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen

Mittagskarte

von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Leberklößchensuppe	3,30 €
Hochzeitssuppe	3,30 €
Linseneintopf mit Würstchen und Spätzle	4,40 €
Weißwürstchen mit Brezel	4,90 €
fränk. Geräucherte mit Meerrettich und Brot	4,90 €
Leberkäse mit Brot oder Brötchen	4,90 €
Johanniter-Dreierlei (Mett, Angemachten, Frischkäse)	5,50 €
Portion Mett mit Brot	5,50 €
Portion Angemachten mit Brot	5,50 €
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	6,20€
Schinkenbrot roh oder gekocht	4,90 €
Käsebrot	4,90 €
Brezel mit Butter	1,50 €

