

Johann's
MODERN WIRTSCHAUS

...DORSCHT



BIER

Augustiner Hells vom Fass 0.25 0.5 ^A	3,1 4,1
Augustiner Edelstoff 0.5 ^A	4,5
Augustiner Pils 0.33 ^A	3,3
Augustiner Dunkel 0.5 ^A	4,5
Augustiner Weißbier 0.5 ^{A1}	4,1
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0.5 ^{A, A1}	4,1
Paulaner Hell alkoholfrei 0.33 ^A	3,3
Lammsbräu Glutenfrei 0.33 ^{E, F}	3,3

SPRITZ

Rosato Ginger ^{1, 4, 5, 9} RAMAZZOTTI ROSATO GINGER BEER GURKE ZITRONE SODA	6,9
Lillet & Tonic ^{1, 4, 6, 13} LILLET BLANC TONIC WATER GRAPEFRUIT ROSMARIN SODA	6,9
Beeren Spritz ¹³ LILLET BLANC ROSENBLÜTEN LIMONADE BEEREN MINZE	6,9
Aperol Spritz ^{1, 4} APEROL KESSLER BRUT SEKT ORANGE	6,9
Johann's Hopster ^{3, 4, 13} WEISSWEIN ZITRONE MINZE HOLUNDERBLÜTENSIRUP HOPFENLIMONADE	6,9
Lillet & Lemon ^{1, 4, 6, 13,} LILLET BLANC BITTER LEMON ZITRONE MINZE	6,9
Sanddorn Spritz ^{1, 4} SANDDORN LIKÖR KESSLER BRUT SEKT ORANGE SODA	6,9

PFÄLZER WEINE OFFEN

Weingut Dietrich ⁴	0.15 0.75
Riesling GROSSKARLBACHER BURGWEG QBA FRISCHE MINERALITÄT, APFEL, QUITTE, WEINBERGPFIRSISCH, APRIKOSE, ZARTER SCHMELZ	4,2 -
Sauvignon Blanc GROSSKARLBACHER OSTERBERG QBA FRISCHE UND KLARE AROMEN, GRÜNER APFEL, ZITRONE, MARACUJA, KÜHLE MINERALITÄT	4,9 20,0
Chardonnay GROSSKARLBACHER BURGWEG QBA FRISCH, FRUCHTBETONT, APRIKOSE, BANANE	5,5 23,0
Weißer Burgunder GROSSKARLBACHER BURGWEG QBA SEHR MINERALISCH, STRAHLEND FRISCH, BIRNE	4,9 20,0
Riesling & Sauvignon Blanc GROSSKARLBACHER OSTERBERG SAFTIGE CUVÉE, FRISCH	4,9 20,0
Pinot Noir Rosé GROSSKARLBACHER BURGWEG QBA TROCKEN AUSGEBAUT, HARMONISCHE RESTSÜSSE, JOHANNISBEERE, HIMBEERE, ERDBEERE	4,9 20,0
Cuvée Clavis Gold MERLOT, CABERNET DORSA, BARRIQUEAUSBAU FRUCHTIG, WÜRZIGES AROMA, PFLAUME, SCHWARZE JOHANNISBEERE, ZEDER, VANILLE, LANGER AGBANG	7,5 30,0
Cab & Co. GROSSKARLBACHER OSTERBERG CABERNET, MERLOT, PINOT NOIR DICHTER FARBMANTEL, VOLLFRUCHTIG, SCHWARZE JOHANNISBEERE, VEILCHEN, REIFE PFLAUME	6,0 25,0

PFÄLZER WEINE FLASCHE

WEIß ⁴ 0.75

Grauburgunder 27,0
SCHWEDHELM | AUSGEPRÄGTE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND
MINERALITÄT, ANANAS, BIRNE, ZITRUS

Chardonnay & Weißburgunder 35,0
KNIPSER, CUVEÉ | ELGANT AM GAUMEN, VIEL SCHMELZ, HONIG,
BIRNE, MANGO, MANDEL, ZART MINERALISCH

Chardonnay „Schweigen“ 49,0
FRIEDRICH BECKER | LEBENDIG FRISCH, GELBE FRUCHT, BIRNE
DEZENTE HOLZAROMEN

Haardt Riesling 26,0
MÜLLER-CATOIR | GELBE STEINFRÜCHTE, MINERALISCH
UNTERLEGTER ABGANG

Haardt Grauburgunder 26,0
MÜLLER-CATOIR | MELONEN UND APFELDUFT,
LEBENDIG SAFTIGER NACHKLANG

Haardt Sauvignon Blanc 30,0
MÜLLER-CATOIR | HEUBLÜTEN, STACHELBEEREN,
SAFTIG FRISCHER KÖRPER

ROSÉ ⁴ 0.75

Mussbach Spätburgunder Rosé 25,0
MÜLLER-CATOIR | TIEFROTE FRÜCHTE,
KNACKIGE HERZKIRSCHEN, PROVENCE STIL

ROT ⁴ 0.75

„Wildwein Cuvée“ 32,0

FRIEDRICH BECKER, CABERNET, DORNFELDER, PORTUGIESER |
WÜRZIG, KRAFTVOLL, DUNKLE BEERE

Haardt Spätburgunder 34,0

MÜLLER-CATOIR | ROTE BEERENFRÜCHTE, FEINE BALANCE

„Cuvée X“ 94,0

KNIPSER, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT | TIEFROT,
BARRIQUEAUSBAU, SCHWARZE JOHANNISBEERE, KAFFEE,
DUNKLE SCHOKOLADE, LANGER ABGANG

WEINE SPRUDELIG

Schörlsche im Dubbeglas 0.25 | 0.5 ⁴ 3,0 | 4,7

Kessler Brut Sekt 0.1 | 0.75 ⁴ 5,5 | 39,0

Veuve Clicquot Champagner 0.75 ⁴ 55,0

SPECIAL EDITION BLACK

Ruinart Blanc de Blancs 0.375 | 0.75 ⁴ 55,0 | 89,0

Ruinart Rosé Champagner 0.375 | 0.75 ⁴ 55,0 | 89,0

AQUA MONACO WASSER

Wasser Still 0.33 | 0.75 3,1 | 4,9

Wasser Prickelnd 0.33 | 0.75 3,1 | 4,9

LIMO & CO.

Hausgemachte Kräutерlimonade	3,8
Fentimans Rosenblütenlimonade 0.2 ¹³	3,0
Holi 0.33 ^{3, 13} HOPFENLIMONADE	3,0
Pfalzwasser Vinnade 0.33 ^{3, 4} ALKOHOLFREIE PREMIUM-ERFISCHUNG AUS SPRITZIGEM WEISSWEIN	4,9
Balis 0.25 ^{1, 13, 14} BASILIKUM INGWER DRINK	3,0
Coca-Cola 0.2 ^{1, 5, 13}	3,0
Coca-Cola Zero ^{1, 5, 7, 12, 13}	
Fanta ^{1, 3, 13, 14}	
Paulaner Spezi 0.33 ^{1, 3, 5, 13, 14}	3,0
Aqua Monaco Softdrinks 0.23 ^{1, 4, 6, 13, 14} TONIC WATER GINGER ALE GINGER BEER BITTER LEMON	2,9
Alkoholfreier Gin Tonic ^{4, 6} SIEGFRIED GIN WONDERLEAF TONIC WATER ROSMARIN	6,5

RAUCH SÄFTE

	0.2 0.4
Fruchtsaft APFEL NATURTRÜB RHABARBER	2,9 4,7
Fruchtnektar MARACUJA JOHANNISBEERE	2,9 4,7
Softschorle	2,7 4,2

DRINKS

Gin & Tonic ^{6, 4, 13} 7,5
DUKE GIN | TONIC WATER | ORANGE

Augustiner meets Jameson ^{A.} 8,0
JAMESON WHISKEY | AUGUSTINER HELLES |
LÄUTERZUCKER | ZITRONENSAFT

Gin Basil ^{1, 13, 14} 7,5
DUKE GIN | BASILIKUM INGWER DRINK | LIMETTE

Munich Mule ^{4, 13, 14} 7,5
DUKE GIN | GINGER BEER | LIMETTENSAFT

Moscow Mule ^{4, 13, 14} 7,5
LION'S VODKA | GINGER BEER | LIMETTENSAFT

Cuba Libre ^{1, 4, 13} 7,5
HAVANA CLUB 3 | LIMETTE | COCA-COLA

Whisky Cola ^{1, 4, 13} 8,0
MAKER'S MARK BOURBON WHISKY | COCA-COLA

Espresso Martini 8,5
ESPRESSO | BELUGA VODKA NOBLE | KAHLUA CAFELIKÖR | CRÉME
DE CACAO À LA VANILLE

SCHNAPS 2CL

Lion's Munich Wodka 3,0

Beluga Vodka Noble 4,0

The Duke Gin 3,0

Monkey 47 Gin 4,0

Don Pappa Rum | Philippinen 4,0

Ramazotti Amaro 3,5

The Duke Münchner Kümmel	3,0
Maker´s Mark Bourbon Whisky	4,0
Jägermeister	3,0
Jägermeister Manifest	4,0
Kuss der Haselnuss von Bauer	4,0
Himbeergeist von Bauer	4,0
Williamsbirne von Bauer	4,0
Obstler von Bauer	4,0
Marille von Bauer	4,0
Stichpimpulibockforcelorum	3,5
KRÄUTERLIKÖR MIT KIRSCH	

KAFFEE

Kaffee ⁵	2,6
Espresso ⁵	2,3
Doppelter Espresso ⁵	3,0
Cappuccino ^{5,11}	3,5
Latte Macchiato ^{5,11}	3,9
geister Latte Macchiato ^{5,11}	3,9
MIT VANILLEEIS ^{11,D}	+1,5

TEE

Hopfenblütentee	3,0
Waldfruchttee von Mesh	3,0
Grüntee von Mesh ⁵	3,0
Schwarztee von Mesh ⁵	3,0

Alle Preise in Euro inklusive Service & Mehrwertsteuer.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Schwefeldioxid und Sulfite
- 5 Koffeinhaltig
- 6 Chininhaltig
- 7 Süßungsmittel
- 8 Aspartam
- 9 Verdickungsmittel
- 10 Phosphat
- 11 Milcheiweiß
- 12 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Säuerungsmittel
- 14 Stabilisatoren

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- C Senf & Senferzeugnisse
- D Eier & Eierzeugnisse
- E Weizenmalz
- F Gerstenmalz



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM
#johanns_wirtshaus

ODER FACEBOOK
@johannswirtshaus

Walter-Oehmichen-Str. 18 | 68519 Viernheim

062047897277
Online reservieren unter:
www.johannswirtshaus.de