



## **GASTHOF FORELLENHOF SEIT 1961.**

Herzlich Willkommen in unserem Forellenhof Handthal,  
wir freuen uns sehr, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie bei uns typisch fränkische Klassiker sowie die kreativen und saisonalen Spezialitäten unseres Hauses. In unserer Karte legen wir sehr viel Wert auf den größtmöglichen Einsatz regionaler Zutaten und Produkte. Qualität, Frische und Natürlichkeit stehen bei uns immer an erster Stelle. So servieren wir Ihnen Weine von unserem Familienweingut Baumann am Hof, frischen, heimischen Fisch aus Veitshöchheim, hausgeräucherte Spezialitäten, fränkische Säfte von Böhm aus Effeldorf und wir arbeiten eng mit den ortsansässigen Metzgereien und Märkten zusammen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, angenehmen Aufenthalt & freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen in unserem Traditionsgasthof!

Ihr Steven Steinruck & Maximilian van Dyck mit Team  
Gasthof Forellenhof

Ein Hof, viele Gesichter - SPEISEN - WEINERLEBNISSE - ÜBERNACHTEN

### **Unsere Öffnungszeiten:**

Mo - Mi: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr geöffnet

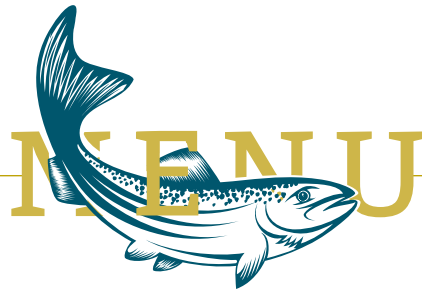
Do: Ruhetag - Gruppen gerne auf Anfrage (Innenplätze bis zu 110 und Außenplätze ca. 45)

Fr, Sa: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr

So & Feiertage: 11.00 Uhr - 21.30 Uhr geöffnet

Kaffee und Kuchen servieren wir immer ab 14.30 Uhr - immer durchgehend **warme Küche!**

**Die neue Weinprinzessin der Marktgemeinde Oberschwarzach heißt „Franziska die erste“ und kommt aus unserem Weingut. Passend hierzu gibt es ihren eigenen Wein „Flügge“ - ein feiner, trockener Silvaner. Jetzt bei uns in der Gaststätte probieren oder gerne auch zum Mitnehmen!**



## PFIFFERLINGE HABEN SAISON!

### Feine Pfifferlingssuppe

mit leichter Sahnehaube und Sakura- Kresse

€ 4,50 <sup>(7)</sup>

## HAUPTGERICHTE

### Pfifferlinge

#### Natur oder in Rahm

in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln  
und frischen Kräutern, dazu Drillingskartoffeln

€ 13,50 <sup>(7)</sup>

### Duett von Wildkräutern und Pfifferlingen (vegi)

marinierter Wildkräutersalat an gebratenen Pfifferlingen mit Feigenspalten und Ziegenkäse, dazu servieren wir unser hausgebackenes Walnussbaguette

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

### Flammkuchen Pfiffer (vegi)

hausgemachter Schmand, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Wildkräutern  
und Parmesan on TOP

€ 12,90 <sup>(7)</sup>

### Auf Wunsch mit folgenden Beilagen:

+ Lachsforelle € 3,90 <sup>(1,7)</sup>

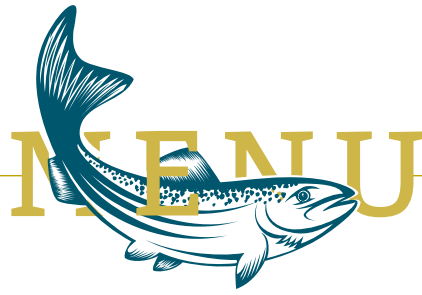
+ Knusperschnitzel € 3,00 <sup>(7)</sup>

+ Semmelknödeln (hier servieren wir keine **Kartoffeln!** <sup>7)</sup>

### Pfifferlings Tagliarini (vegi)

feine Tagliarini Nudeln mit Pfifferlingen,  
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in  
leichtem Pesto geschwenkt

€ 13,90 <sup>(7)</sup>



## UNSERE VORSPEISEN

### SCHMANKERL

#### Vorspeise Forelli

Gebeizte Lachsforelle auf Wildkräutersalat, dazu hausgebackenes Walnussbaguette und ein Achtel Weißburgunder

€ 8,90 <sup>(12)</sup>

#### Gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate und Wildkräutertopping mariniert mit Senf- Maracujadressing

€ 3,90

### SUPPE

#### Fränkische Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln nach Omas Rezept und Schwimmerli

€ 3,90 <sup>(7)</sup>



## FANG FRISCHER FISCH

### FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

#### Forelle Müllerin

mit frischen Kräutern und Zitronenbutter  
in der Pfanne gebraten

€ 11,90 <sup>(7)</sup>

#### Forelle Blau im Wurzelsud

pochiert im hellen Wurzelsud, dazu frischen Sahne-  
Kren und geklärte Butter

€ 12,50 <sup>(3,7)</sup>

#### Speckforelle

herzhaft gefüllt mit Speck und Zwiebeln

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

#### Knoblauchforelle

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

#### Mandelforelle

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter  
serviert

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

#### Gebratenes Lachsforellenfilet

gebratenes Lachsforellenfilet an feinem Kräuter-  
pesto, dazu ein gemischter Beilagensalat

€ 16,90 <sup>(7)</sup>

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir feine Drillingskartoffeln mit Pesto (gerne auch nur mit Butter,  
bitte sprechen Sie unseren Service an) oder wahlweise Kartoffelsalat.

### FISCH GEBACKEN

#### Zanderfilet im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir hausgemachten  
Kartoffelsalat und Stefans Remoulade

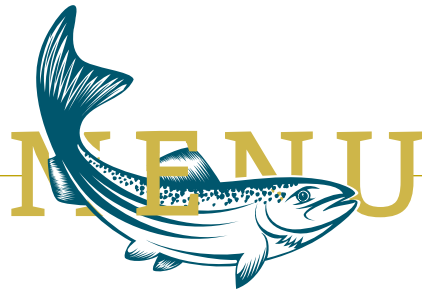
€ 14,90 <sup>(7)</sup>

#### Forelle im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir hausgemachten  
Kartoffelsalat

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

Auf Wunsch reichen wir gerne einen gemischten Salat als Beilage zum Fisch für: € 2,50



## FRÄNKISCHE BROTZEIT

### HERZHAFTES

#### Fränkischer Gerupfter

Camembert gerupft und garniert mit Zwiebelringen  
und Holzofenbrot aus Natursauerteig

€ 6,90 <sup>(7)</sup>

#### Distel's Brotzeitplatte für 1 & 2 P.

Roter und weißer Pressack, fränkische Wurstausswahl,  
Gerupfter, Käse und Butter  
mit Holzofenbrot aus Natursauerteig

€ 8,90 / 13,90 <sup>(2,3,4,7)</sup>

#### Käsevariation für 1 & 2P.

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse mit hausge-  
machtem Feigensenf und Früchten, dazu servieren wir  
einen kleinen Brotkorb und ein Achtel Schoppenwein  
ihrer Wahl

€ 8,90 / € 13,90 <sup>(7,12)</sup>

#### Altfränkische Bratwürste

mit Silvanersauerkraut und Holzofenbrot aus Natur-  
sauerteig oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 8,50 <sup>(7)</sup>

#### Blaue Zipfel

Bratwürste pochiert im hellen Wurzelsud, dazu fri-  
schen Sahne- Kren und Holzofenbrot

€ 8,50 <sup>(7)</sup>



# MENU

## HAUPT SPEISEN

### MMMHH, LECKER!

#### Sauerbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

€ 12,90 <sup>(1,5,12)</sup>

#### Hirschbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl, Wildpreiselbeeren und Sahnehaube

€ 16,90 <sup>(1,5,12)</sup>

#### Knusperschnitzel aus der Pfanne

Schweineschnitzel nach Wiener Art in feiner Knusperpanade, dazu Bauernpommes oder Kartoffelsalat

€ 10,90 <sup>(7 mit Ketchup,10)</sup>

#### Spinat-PASTA mit Lachsforellenfilet

Feine Tagliarini Nudeln mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten, Kräuter-Pesto, Wildkräutern on top und gehobelten Parmesanspänen

€ 16,90 <sup>(1,7)</sup>

#### Duett von Birne und Ziege vegetarisch

Knackige Blattsalate mit Dressing nach Art des Hauses, Birnenspalten, gratiniertem Ziegenkäse und hausgemachtem Walnussbaguette

€ 11,90 <sup>(7)</sup>

#### Für vegane Genießer


gibt es unsere vegetarischen Speisen auch ohne tierische Zutaten.

## UND DANACH...

#### Apfelküchle

im Zimt- Zuckermantel, dazu cremiges Vanilleeis, Früchte und Sahne on top

€ 5,90 <sup>(7)</sup>



# MENU

## OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

### AUS DEM STEINOFEN!

#### Elsässer Art

mit hausgemachtem Schmand, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Speckwürfel und gehobelten

Parmesanspänen

€ 7,90 <sup>(7)</sup>

#### Walther v. der Vogelweide

mit hausgemachtem Schmand, Camembert, Lauchzwiebeln, Williams Birne, Rosmarin, Wildkräutern und

Preiselbeer-Topping

€ 11,90 <sup>(7)</sup>

#### Steigerwald (vegi)

mit hausgemachtem Schmand, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten,

Ziegenkäse und Wildkräutern on TOP

€ 10,90 <sup>(7)</sup>

#### Forelli

mit hausgemachtem Schmand, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten,

geräuchertem Lachs und Wildkräutern on TOP

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

---

#### Beachten Sie unsere neuen Küchenzeiten:

Warme Küche servieren wir Ihnen immer bis

21 Uhr.



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Kloß oder Nudeln

mit feiner Bratensoße

€ 2,90 (1,5,12)

### Kinderschnitzel

mit Bauernpommes und Ketchup

€ 6,50 (10)

### Bauernpommes

mit Ketchup

€ 3,50 (10)

mit einer Rostbratwurst € 6,50

---

### Nicht vergessen

An der Theke wartet zu jedem Gericht eine kleine  
süße Überraschung für unsere  
liebsten Gäste!





# MENU

## EISBECHER

### SÜSSER ABSCHLUSS!

#### Himbeerbecher

Cremiges Vanilleeis mit gekochten Himbeeren (kalt serviert), frischen Himbeeren und Schlagrahm

€ 4,90 <sup>(7)</sup>

#### After Eight Becher

Gemischtes Milcheis mit Minze, Schokosoße, After Eight Schokolade und Schlagrahm

€ 5,50 <sup>(7)</sup>

#### Kokosbecher

Gemischtes Milcheis, mit Bounty Schokolade, gerösteten Kokosraspeln und Schlagrahm

€ 5,80 <sup>(7)</sup>

#### Eiskaffee oder Eisschokolade

Vanilleeis mit kräftigem Kaffee oder schokoladiger Kakao - Sahnehaube und Waffelröllchen on TOP

€ 3,80 <sup>(7)</sup>

#### Früchtebecher

Gemischtes Milcheis mit verschiedenen Früchten der Saison und Schlagrahm

€ 5,20 <sup>(7)</sup>

#### Schokobecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoraseln und Schlagrahm

€ 4,90 <sup>(7)</sup>

#### Nussbecher

Schokoladeneis, Walnusseis, gerösteter Nussvariation, hausgemachter Karamellsoße und Schlagrahm

€ 5,50 <sup>(7)</sup>

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie in der Speisekarte bei **Kaffee & Tee!**

---

## EIS ZUM MITNEHMEN

Genießen Sie wechselndes Eis am Stil - unser Service berät Sie gerne!

ab € 1,50 <sup>(7)</sup>



## GETRÄNKE

### APERITIF

Glas Forelli Secco 0,1 l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 3,20 <sup>(12)</sup>

Flasche Forelli Secco 0,75 l

aus dem Weingut Baumann

€ 19,50 <sup>(12)</sup>

Flasche Forello Secco 0,75 l

roter Secco aus dem Weingut Baumann

€ 20,50 <sup>(12)</sup>

Hugo 0,25 l

Limette, Minze, Holundersirup, Secco

€ 4,90 <sup>(12)</sup>

Aperol Sprizz <sup>(1,2)</sup> 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 4,90 <sup>(1,9,12)</sup>

Lillet Wild Berry 0,25 l

Früchte, Lillet, Schweppes Wild Berry, Secco & Soda

€ 5,50 <sup>(12)</sup>

Campari <sup>(1,2)</sup> 5cl

pur

€ 2,90 <sup>(1)</sup>

Campari 0,2 l

Fill up Soda oder Orange

€ 4,50 <sup>(1)</sup>

### DIGESTIF

Obstler 40 % alk. 2cl

€ 2,50

Williams, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche

40 % alk. 2cl

€ 2,70

Haselnusschnaps 37 % alk.,

auch als Likör 37% alk. 2cl

€ 2,70

Ramazotti 30 % alk. 2cl

Natur, auf Eis, mit Zitrone

€ 2,70

Fernet Branca 39 % alk. 2cl

€ 2,70

Absolut Wodka 40 % alk. 2cl

€ 2,90

Weitere Spirituosen empfiehlt Ihnen gerne unser Servicepersonal! <sup>(1,9)</sup>



## GETRÄNKE

### WASSER / SÄFTE / SCHORLEN

Frankenbrunnen 0,25l  
€ 2,50 (still,medium,spritzig)

Apfel-, Orangensaft 0,2l  
€ 2,50 (1,2)

Johannisbeernektar 0,2l  
€ 2,50 (2)

Frankenbrunnen 0,75l  
€ 4,70 (still,medium,spritzig)

Apfel-, Orangensaft 0,4l  
€ 3,50 (1,2)

Johannisbeernektar 0,4l  
€ 3,50 (2)

Tafelwasser 0,2l  
€ 1,80

Monatssaft 0,2l  
€ 2,70

Saftschorle 0,2l  
€ 2,50 (1,2)

Tafelwasser 0,4l  
€ 3,00

Monatssaft 0,4l  
€ 3,70

Saftschorle 0,4l  
€ 3,50 (1,2)

Monatssaft vom Obsthof Böhm aus Effeldorf!

### LIMONADEN

Fritz Kola & light 0,33l  
€ 3,20 (1,8,10,11)

Cola-Mix, Orangen- &  
Zitronenlimonade 0,2l  
€ 2,30 (1,2,3,6,9)

Thomas Henry Ginger Ale  
0,2l  
€ 3,20 (1)

Fritz Spritz Trauben-  
Schorle 0,33l  
€ 3,20

Cola-Mix, Orangen- &  
Zitronenlimonade 0,4l  
€ 3,30 (1,2,3,6,9)

FRITZ Kola aus Hamburg, alle weiteren Limonaden kommen von GRAPOS aus Österreich!



## GETRÄNKE

### BIERE VOM FASS

Mönchshof Pils 0,25l/5 %  
€ 2,20

Mönchshof Radler 0,25l/5 %  
€ 2,20

Mönchshof Schwarzbier 0,25l/5,2 %  
€ 2,20

Mönchshof Pils 0,4l/5 %  
€ 3,20

Mönchshof Radler 0,5l/5 %  
€ 3,20

Mönchshof Schwarzbier 0,4l/5,2 %  
€ 3,20

---

### BIERE AUS DER FLASCHE

Kapuziner Hefeweizen 0,5l/ 5,4%  
€ 3,60

Kapuziner Hefeweizen 0,5l  
alkoholfrei  
€ 3,60

Bürgerbräu „Haustrunk“ 0,5l / 5,2%  
Kellerbier  
€ 3,60

Colaweizen 0,5l/ 5,4%  
€ 3,60 (1,8)

Russe 0,5l /5,4%  
€ 3,60 (1,2,3,6,9)

Naturtrüb 0,5l  
alkoholfrei  
€ 3,60



## HANDTHALER WEINE

### WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

2017 Hausschoppen 0,25l | 0,1l

**11 % - halbtrocken**, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 3,80 | € 1,90 <sup>(12)</sup>

2017 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 <sup>(12)</sup>

2017 Bacchus 0,25l

**12 % - halbtrocken**, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 <sup>(12)</sup>

2017 Silvaner 0,25l

**12 % - trocken**, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 <sup>(12)</sup>

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,20 <sup>(12)</sup>

0,5l € 4,20 <sup>(12)</sup>

---

### BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2018 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

BLINKER, **12,5 % - trocken**,

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,50 | € 2,20 <sup>(12)</sup>

2018 Rotling 0,25l | 0,1l

BLINKER, **11 % - halbtrocken**, fruchtig,

Aroma nach Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 2,40 <sup>(12)</sup>

2018 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

BLINKER, **12 % - trocken**, blumiges Aroma

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

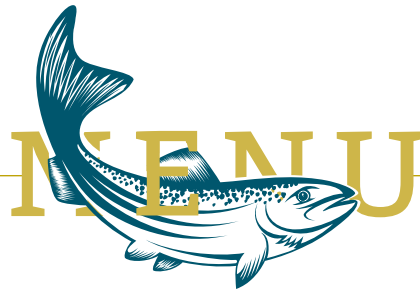
€ 4,90 | € 2,40 <sup>(12)</sup>

### UND DAZU...

Käsevariation für 1 & 2P.

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse mit hausgemachtem Feigensenf und Früchten, dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb und ein Achtel Schoppenwein Ihrer Wahl

€ 8,90 / € 13,90 <sup>(7,12)</sup>



## HANDTHALER WEINE

### KLASSISCHES FRANKEN

2017 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,1l  
**12 % - trocken**, fruchtig, reife gelbe Früchte  
Franken, Prädikatswein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2017 Kerner Kabinett 0,25l | 0,1 l  
**12 % - halbtrocken**, Aromen nach Pfirsich  
Franken, Prädikatswein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

### ROTWEINE VOM WEINGUT BAUMANN

2017 Pinotin 0,25l | 0,1l  
**11 % - trocken**, leichter frischer Rotwein mit  
Aromen nach Heidelbeeren.  
Franken, Qualitätsrotwein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2017 St. Laurent 0,25l | 0,1l  
**12,5 % - trocken**, eleganter fruchtiger Rotwein mit  
Aromen nach reifen Pflaumen und dunkler Kirsche.  
Franken, Qualitätsrotwein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2017 Domina 0,25l | 0,1l  
**12,5 % - trocken**, kräftiger dunkler Rotwein mit Aro-  
men nach Kirsche und dunklen Waldbeeren.  
Franken, Qualitätsrotwein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

### GROSSES FRANKEN - DAS BESONDERE!

2017 Riesling, Signatur 0,25l | 0,1l  
**11,5 % - trocken**, deutliches Pfirsich Bukett, rassige  
Säure, ein Wein um sich zu verlieren  
Franken, Qualitätswein  
€ 6,50 | € 3,10 <sup>(12)</sup>

Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte! Alle Weine können Sie gerne im Weinverkauf am Hof mit-  
nehmen oder sich nach Hause senden lassen.



# MENU

## GETRÄNKE

### KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee  
€ 2,30 <sup>(8)</sup>

Pott Kaffee  
€ 3,30 <sup>(8)</sup>

Tasse Haag  
€ 2,30 <sup>(8)</sup>

Pott Haag  
€ 3,30

Espresso  
€ 2,20 <sup>(8)</sup>

Espresso Doppio  
€ 3,20 <sup>(8)</sup>

Espresso Macchiato  
€ 2,80 <sup>(7,8)</sup>

Cappuccino kl./gr.  
€ 2,80 / € 3,50 <sup>(7,8)</sup>

Milchkaffee  
€ 3,50 <sup>(7,8)</sup>

Latte Macchiato  
€ 3,50 <sup>(7,8)</sup>

Glas Bio-Tee  
Assam, Earl Grey,  
Darjeeling, Grüner Tee,  
Früchte, Rooibos,  
Pfefferminz, Jasmin  
€ 2,80

## DESSERT

### SÜSSES

#### Apfelküchle

im Zimt- Zuckermantel, dazu cremiges Vanilleeis,  
Früchte und Sahne on top

€ 5,90 <sup>(7)</sup>

#### Gläschen des Tages

Genießen Sie wechselnde Dessertvariationen

€ 3,50 <sup>(7)</sup>

#### Eiskugeln nach Wahl

€ 1,10 <sup>(7)</sup>

#### NEU!

Entdecken Sie unsere **vielfältige Eiskarte**  
und EIS am Stil zum Mitnehmen! <sup>(7)</sup>

#### Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel,  
4=Geschmacksverstärker, 5=Geschwefelt, 6=Phosphat,  
7=Milcheiweiß, 8=koffeinhaltig, 9=Chininhaltig,  
10=Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquelle,  
12=Sulfide/Schwefeldioxid