



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 Maximilian van Dyck & Steven Steinruck 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 hausgemachte Kuchen servieren wir immer ab 14.00 Uhr - immer durchgehend **warme Küche!**

Unsere Lieferanten aus der Region:

**Forellen und Fisch - Fischzucht Schlereth | Säfte - Obsthof Böhm | Gemüse - Raritätengärtnerei Plietz
BIO zertifiziert | Gemüse, Wurst und Trockenprodukte - Edeka Familie Preller u.v.m.**



MENU

KARPfen HABEN SAISON!

Feine fränkische Fischsuppe
mit Sahnehaube on top und feiner Sakura-Kresse
€ 4,90

HAUPTGERICHTE

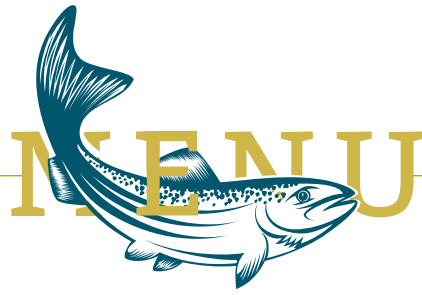
^{1/2} Karpfen im Knuspermantel
ausgebacken, dazu servieren wir
hausgemachten Kartoffelsalat
€ 12,50 ⁽⁷⁾

^{1/2} Karpfen Blau im Wurzelsud
pochiert im hellen Wurzelsud, dazu frischen Sahne-
Kren und geklärte Butterkartoffeln
€ 12,50 ⁽⁷⁾

Karpfenfilet im Knuspermantel
ausgebacken, dazu servieren wir hausgemachten
Kartoffelsalat
€ 13,90 ⁽⁷⁾

Karpfenfilet „Müllerin Art“
mit frischen Kräutern und Zitronenbutter
in der Pfanne gebraten, dazu feine Drillings-
kartoffeln
€ 13,90 ⁽⁷⁾

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



UNSERE VORSPEISEN

SCHMANKERL

Vorspeise Forelli

Geräuchertes Forellenmousse auf Wildkräutersalat,
dazu Holzofenbrot aus Natursauerteig und ein Achtel
Weißburgunder

€ 8,90 ⁽¹²⁾

Gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate und Wildkräu-
tertopping mariniert mit Senf- Maracujadressing

€ 3,90

SUPPE

Fränkische Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Leberknödeln nach Omas Rezept und Schwimmerli

€ 3,90 ⁽⁷⁾

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Sakura-
Kresse

€ 4,90 ⁽⁷⁾



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

Forelle Müllerin

mit frischen Kräutern und Zitronenbutter
in der Pfanne gebraten

€ 11,90 ⁽⁷⁾

Forelle Blau im Wurzelsud

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

€ 12,50 ^(3,7)

Speckforelle

herzhaft gefüllt mit Speck und Zwiebeln

€ 12,50 ⁽⁷⁾

Knoblauchforelle

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern

€ 12,50 ⁽⁷⁾

Mandelforelle

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter
serviert

€ 12,50 ⁽⁷⁾

Gebratenes Lachsforellenfilet

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

€ 16,90 ⁽⁷⁾

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

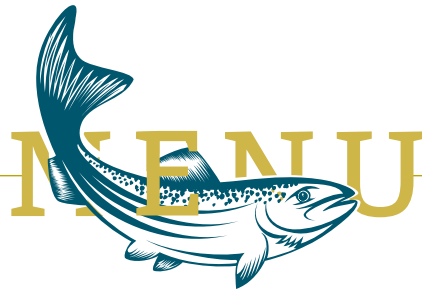
€ 14,90 ⁽⁷⁾

Forelle im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir hausgemachten
Kartoffelsalat

€ 12,50 ⁽⁷⁾

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 ⁽⁷⁾

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 ^(2,3,4,7)

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 ^(7,12)

Altfränkische Bratwürste

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

€ 8,50 ⁽⁷⁾

Blaue Zipfel

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

€ 8,50 ⁽⁷⁾



MENU

HAUPT SPEISEN

MMMHH LECKER!

Sauerbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

€ 12,90 ^(1,5,12)

Damwildbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl, Wildpreiselbeeren und Sahnehaube

€ 16,90 ^(1,5,12)

Knusperschnitzel aus der Pfanne

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

€ 10,90 ^(7 mit Ketchup,10)

Kürbis-Pasta mit Lachsforellenfilet

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

€ 16,90 ^(1,7)

Kürbis-Pasta (vegi)

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

€ 10,50 ^(1,7)

Duett von Birne und Ziege (vegi)

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

€ 11,90 ⁽⁷⁾

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 ⁽⁷⁾



MENU

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN!

Elsässer Art

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

€ 7,90 ⁽⁷⁾

Walther v. der Vogelweide (vegi)

mit hausgemachtem Schmand, Camembert, Williams-Birne, Lauchzwiebeln, Rosmarin, Wildkräutern und Preiselbeer-Topping

€ 11,90 ⁽⁷⁾

Burgherr

mit hausgemachtem Schmand, Emmentaler, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten, Serrano Schinken, Parmesanspäne und Wildkräutern on Top

€ 12,90 ⁽⁷⁾

Steigerwald (vegi)

mit hausgemachtem Schmand, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten, Ziegenkäse und Wildkräutern on Top

€ 10,90 ⁽⁷⁾

Forelli

mit hausgemachtem Schmand, Emmentaler, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten, geräuchertem Lachs und Wildkräutern on Top

€ 12,50 ⁽⁷⁾

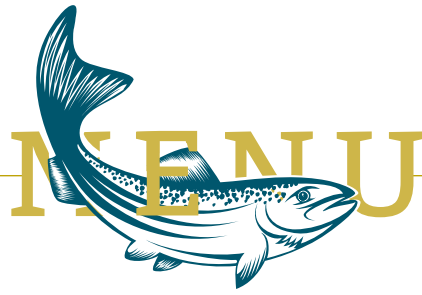
Kürbis

mit hausgemachtem Schmand, Camembert, Kürbis, Kürbiskernen, Lauchzwiebeln, fränkischen Kirschtomaten und Wildkräutern on Top

€ 10,90 ⁽⁷⁾

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

DESSERT & EIS

SÜSSER ABSCHLUSS!

Apfelküchle

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

€ 5,90 ⁽⁷⁾

Gläschen des Tages

Genießen Sie wechselnde Dessertvariationen

€ 3,50 ⁽⁷⁾

Eiskugeln nach Wahl

€ 1,10 ⁽⁷⁾

Himbeerbecher

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

€ 4,90 ⁽⁷⁾

After Eight Becher

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

€ 5,50 ⁽⁷⁾

Kokosbecher

Gemischtes Milcheis, Bounty Schokolade, gerösteten Kokosraspeln und Schlagrahm

€ 5,80 ⁽⁷⁾

Eiskaffee oder Eisschokolade

Vanilleeis mit kräftigem Kaffee, oder schokoladiger Kakao, Sahnehaube und Waffelröllchen on Top

€ 3,80 ⁽⁷⁾

Schokobecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoraseln und Schlagrahm

€ 4,90 ⁽⁷⁾

Nussbecher

Schokoladeneis, Walnusseis mit gerösteter Nussvariation, hausgemachter Karamellsoße und Schlagrahm

€ 5,50 ⁽⁷⁾

EIS ZUM MITNEHMEN

Genießen Sie wechselndes Eis am Stiel der Marke Schöller!

ab € 1,50 ⁽⁷⁾



GETRÄNKE

APERITIF

Glas Forelli Secco 0,1l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 3,20 ⁽¹²⁾

Flasche Forelli Secco 0,75 l

aus dem Weingut Baumann

€ 19,50 ⁽¹²⁾

Flasche Forello Secco 0,75 l

roter Secco aus dem Weingut Baumann

€ 20,50 ⁽¹²⁾

Hugo 0,25 l

Limette, Minze, Holundersirup, Secco

€ 4,90 ⁽¹²⁾

Aperol Sprizz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 4,90 ^(1,9,12)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Früchte, Lillet, Schweppes Wild Berry, Secco & Soda

€ 5,50 ⁽¹²⁾

NEU! Mema´s Sommerdrink 0,25l

Sherry Medium Dry, Sekt, Citrus & Fever Tree Tonic

€ 5,50 ⁽¹²⁾

Campari ^(1,2) 5cl

pur oder fill up Soda / Orange

€ 2,90 | € 4,50 ⁽¹⁾

DIGESTIF

Obstler 40 % alk. 2cl

€ 2,50

Williams, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche

40 % alk. 2cl

€ 2,70

Haselnussschnaps 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! ^(1,9)



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)

NEU! Fever Tree Tonic
Water 0,2l
€ 3,20 (1)

NEU! Bionade 0,33l
Holunder, oder Litschi
€ 3,20

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

FRITZ Kola aus Hamburg, Tonic aus London, Grapos aus Österreich und Bionade aus der Röhn.



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)

Mönchshof 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 ⁽¹²⁾

2017 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 ⁽¹²⁾

2017 Bacchus 0,25l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 ⁽¹²⁾

2017 Silvaner 0,25l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 ⁽¹²⁾

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,20 ⁽¹²⁾

0,5l € 4,20 ⁽¹²⁾

BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2018 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,50 | € 2,20 ⁽¹²⁾

2018 Rotling 0,25l | 0,1l

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

Aroma nach Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 2,40 ⁽¹²⁾

2018 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 2,40 ⁽¹²⁾

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 ^(7,12)



HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

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

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

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽⁸⁾

Pott Kaffee
€ 3,30 ⁽⁸⁾

Tasse Haag
€ 2,30 ⁽⁸⁾

Pott Haag
€ 3,30

Espresso
€ 2,20 ⁽⁸⁾

Espresso Doppio
€ 3,20 ⁽⁸⁾

Espresso Macchiato
€ 2,80 ^(7,8)

Cappuccino kl./gr.
€ 2,80 / € 3,50 ^(7,8)

Milchkaffee
€ 3,50 ^(7,8)

Latte Macchiato
€ 3,50 ^(7,8)

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

HAUSGEMACHTE KUCHEN!

Freuen Sie sich auf leckere Torten & Kuchen aus unserer Hausbäckerei. Diese finden Sie direkt im Eingang, gerne mit Schlagrahm serviert :)

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