



## **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 aus unserem Familienweingut Baumann am Hof, heimischen Fisch aus Veitshöchheim, hausgeräucherte Spezialitäten, fränkische Säfte vom Obsthof Böhm aus Effeldorf und wir arbeiten eng mit den ortsansässigen Metzgereien und Märkten zusammen.

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

Ihr Steven Steinruck mit Simone Bemerl und Familie  
Gasthof Forellenhof

Ein Hof, viele Gesichter - SPEISEN - WEINERLEBNISSE - ÜBERNACHTEN

### **Unsere Öffnungszeiten (durchgehend warme Küche)**

Di - Mi: 11.00 Uhr - 21.30 Uhr

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

Fr, Sa: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

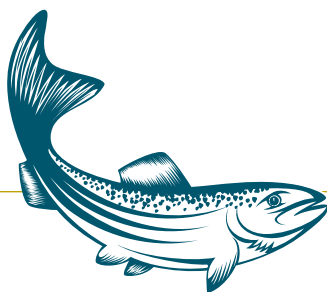
So & Feiertage: 11.00 Uhr - 21.30 Uhr

### **AKTIONSTAGE IM März 2020:**

**Dienstags: Holzbackofen Schäufele mit Klößen, Rahmwirsing und regionalem Bier - 11,90 €**

**Mittwochs: Burger mal fränkisch mit Wild oder aus Freilandhaltung - ab 7,90€**

**Freitags: Frische Ideen mit Fisch, lassen Sie sich überraschen - 10,90 €**



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG DES MONATS:

### „FLÜGGE“ SILVANER

Ein Wein für eine Prinzessin,  
leicht und schlank, elegant und ein bisschen keck,  
erinnert er Dich an den Frühling.  
Geniess ihn und lass Deine Fantasie fliegen.

Franziska Baumann, Weinprinzessin  
der Marktgemeinde Oberschwarzach

Jugendlich frischer Silvaner, leicht und elegant mit  
feinfruchtigen Aromen nach Birne  
und einem Hauch Cassis.

**Im Monat März zum Kennenlernpreis von:  
3,60 Euro / 0,25l**

Forellenhof Handthal im Steigerwald  
WEINGUT BAUMANN



#### **ÖFFNUNGSZEITEN VINOHEK:**

MO-FR: 8.00 UHR - 12.00 UHR & 13.00 UHR - 18.00 UHR;

SA: 9.00 - 12.00 UHR & VON 13.00 UHR - 17.00 UHR;

SO: 10.00 - 12.00 UHR & 14.00 UHR - 17.00 UHR

*Weine aus Handthal*

Wir denken, das Beste kommt direkt aus  
unserer Region - deswegen haben wir aus-  
schließlich Weine vom Weingut Baumann in  
unserem Sortiment.

Gleich im Hof befindet sich die Vinothek  
des Winzerehepaars Barbara und Manfred  
Baumann - dort kann man nach Herzens-  
lust stöbern, probieren und auch gerne  
eine schöne Erinnerung mit nach Hause  
nehmen.

*Viel Spaß dabei!*



## UNSERE VORSPEISEN

### SCHMANKERL

#### Vorspeise Forelli

Zweierlei von der Forelle auf Wildkräutersalat dazu  
feines Mangochutney, Brötchenvariation und ein  
Achtel Weißburgunder

€ 8,90 <sup>(12)</sup>

### SUPPEN

#### Fränkische Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten  
Leberknödeln und Blätterteigschwimmerli

€ 4,50 <sup>(7)</sup>

#### Suppe der Saison

Unser Küchenchef Steven empfiehlt Ihnen gerne eine  
variiierende Suppe der Saison!



## **FANG FRISCHER FISCH**

### **FORELLEN UND KARPFFEN AUS DEM HAUSBASSIN**

#### **Forelle Müllerin**

mit frischen Kräutern in der Pfanne gebraten

€ 12,50 <sup>(7)</sup>

#### **Forelle Blau**

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

€ 12,90 <sup>(3,7)</sup>

#### **Knoblauchforelle**

gefüllt mit gedünstetem Knoblauch und Kräutern

€ 12,90 <sup>(7)</sup>

#### **Mandelforelle**

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter  
serviert

€ 13,90 <sup>(7)</sup>

#### **Forelle Speck**

gefüllt mit Speck und Zwiebel

€ 12,90 <sup>(7)</sup>

---

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

## **HEIMISCHER FISCH**

#### **Lachsforellenfilet**

Gebrautes Lachsforellenfilet an feiner Thymian

Limettenbutter, Drillingskartoffeln und einen

fränkischen Beilagensalat

€ 16,90 <sup>(7)</sup>

#### **Karpfenfilet Müllerin Art**

in der Pfanne gebraten, dazu feine Drillingskartoffeln  
und einen fränkischen Beilagensalat

€ 14,90 <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.



## HAUPT SPEISEN

### MMMHH LECKER!

#### Sauerbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

€ 13,90 (1,5,12)

#### Hirschkalbsbraten

an feiner Wachholder-Dominasauce, serviert mit fränkischen Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

€ 16,90 (1,5,12)

#### Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu servieren wir wahlweise

Bauernpommes oder Kartoffelsalat

€ 11,90 (7 mit Ketchup,10)

#### Duett von Birne und Ziege (vegi)

Knackige Blattsalate an Senf-Maracujadressing, Birnenspalten, gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und ofenfrischer Brötchenvariation

€ 11,90 (7)

#### Für vegane Genießer

gibt es unsere vegetarischen Speisen auch ohne tierische Zutaten

---

**Genießen Sie weitere Gerichte von  
unserer Tageskarte oder unserer  
Wochentafel!**

**Unsere Empfehlung:  
Heimische Bärlauchgerichte**



# MENU

## KLEINE FRÄNKISCHE SCHMANKERL

### Altfränkische Bratwürste

mit Silvanersauerkraut und Oppels Holzofenbrot,  
oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
€ 8,90 <sup>(7)</sup>

### Fränkischer Gerupfter

Camembert gerupft und garniert mit Zwiebelringen,  
dazu Oppels Holzofenbrot  
€ 6,90 <sup>(7)</sup>

### Wildbratwürste vom Hirsch

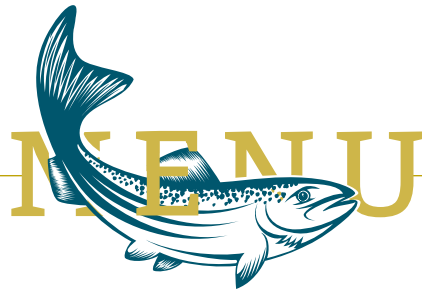
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, oder  
wahlweise mit einem gemischten Beilagensalat  
€ 10,50 <sup>(7)</sup>

### Strammer Maxl

zwei Scheiben Oppels Holzofenbrot, mit  
geräuchertem oder gekochtem Schinken zur Wahl,  
zwei kross gebratenen Spiegeleiern und  
kleiner Salatgarnitur  
€ 8,90 <sup>(7)</sup>

---

**Beachten Sie unsere Küchenzeiten:**  
Warme Küche servieren wir Ihnen immer bis  
20:30 Uhr.



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Kloß oder Nudeln

mit feiner Bratensoße

€ 2,90 (1,5,12)

### Kinderschnitzel

mit Bauernpommes und Ketchup

€ 6,50 (10)

oder zur Wahl auch mit Rostbratwurst

### Bauernpommes

mit Ketchup

€ 3,50 (10)

---

### Nicht vergessen

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



# MENU

## SÜSSER ABSCHLUSS

### WARM & KALT SERVIERT

#### Apfelküchle

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

€ 5,90 <sup>(7)</sup>

#### Apfelstrudel

mit cremigen Vanilleeis oder Vanillesoße, Früchten der Saison und Schlagrahm

€ 6,90 <sup>(7)</sup>

#### Ein Abschluss für Zwei

genießen Sie verschiedene hausgemachte Dessertvariationen zu Zweit von unseren Koch Stefan

€ 10,90 <sup>(7)</sup>

#### Himbeerbecher - der Klassiker!

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

€ 4,90 <sup>(7)</sup>

#### Schokobecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoraspeln und Schlagrahm

€ 4,90 <sup>(7)</sup>

#### Eiskugeln nach Wahl

€ 1,20 <sup>(7)</sup>

---

#### INFO:

Da wir auch all unsere warmen Desserts handgemacht zubereiten, kann es hier zu längeren Wartezeiten kommen.





# MENU

## GETRÄNKE

### APERITIF

Glas Forelli Secco 0,1 l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 3,20 <sup>(12)</sup>

Aperol Sprizz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 4,90 <sup>(1,9,12)</sup>

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

pur oder fill up Soda / Orange

€ 2,90 | € 4,50 <sup>(1)</sup>

Flasche Forelli Secco 0,75 l

aus dem Weingut Baumann

€ 17,50 <sup>(12)</sup>

Flasche Forello Secco 0,75 l

roter Secco aus dem Weingut Baumann

€ 18,50 <sup>(12)</sup>

### 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

Mürschter Tropfen 40 % alk. 2cl

€ 2,90

Alle Brände vom Obsthof Böhm aus Effeldorf. <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)

Wechselnder Monatssaft vom Obsthof Böhm aus Effeldorf

### LIMONADEN

Fritz Kola 0,33l  
€ 3,30 (1,8,10,11)

Bionade 0,33l  
Holunder, Himbeer- Pflaume  
€ 3,30

Cola-Mix, Orangen- &  
Zitronenlimonade 0,2l  
€ 2,50 (1,2,3,6,9)

Fritz Kola light 0,33l  
€ 3,30 (1,8,10,11)

Fever Tree 0,2l  
Tonic Water  
€ 2,90

Cola-Mix, Orangen- &  
Zitronenlimonade 0,4l  
€ 3,50 (1,2,3,6,9)

FRITZ Kola aus Hamburg, 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 <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 | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 4,20 | € 2,10 <sup>(12)</sup>

2017 Silvaner 0,25l | 0,1l

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 von 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>

2018 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 2,40 <sup>(12)</sup>



## HANDHALER WEINE

### KLASSISCHES FRANKEN

2018 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,1l  
**12 % - trocken**, fruchtig, Aromen nach reifen,  
gelben Früchten  
Franken, Prädikatswein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2018 Bacchus Kabinett 0,25l | 0,1l  
**12 % - halbtrocken**, frische und fruchtige  
Aromen, nach Cassis und Zitrus  
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>

2018 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>

NEU 2018 Kraftpaket 0,25l | 0,1l  
**13,6 % - trocken** kräftige fruchtige Aromenvielfalt  
und ein ausgeprägt kräftig geschmeidiger Körper  
Franken, Qualitätswein  
€ 5,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

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



# MENU

## GETRÄNKE

### KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee  
€ 2,30 <sup>(8)</sup>

Cappuccino klein  
€ 2,80 <sup>(7,8)</sup>

Kakao mit Sahne  
€ 3,20

Pott Kaffee  
€ 3,30 <sup>(8)</sup>

Cappuccino groß  
€ 3,50 <sup>(7,8)</sup>

Glas Bio-Tee  
Darjeeling, Grüner Tee,  
Früchte, Pfefferminz,  
Kamille  
€ 2,80

Espresso  
€ 2,20 <sup>(8)</sup>

Milchkaffee  
€ 3,50 <sup>(7,8)</sup>

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

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

Espresso Macchia-  
to  
€ 2,80 <sup>(7,8)</sup>

Kakao ohne Sahne  
€ 2,80

---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

Ab Mitte März servieren wir Ihnen wieder hausgemachte Kuchen, von unserer Bäckerin aus Oberschwarzach.

---

#### 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