



# FORELLNHOF

Gasthof und Eventlokal

## Gasthof

## Forellenhof seit 1961

Herzlich Willkommen in unserem Forellenhof in 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 Baumann

Ein Hof, viele Gesichter – SPEISEN –WEINERLEBNISSE – ÜBERNACHTEN

Unsere Öffnungszeiten (durchgehend warme Küche)

Di-Mi: 11.00 Uhr- 21.30 Uhr

Fr-Sa: 11.00 Uhr- 22:00 Uhr

So und Feiertage: 11:00- 21:30 Uhr

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



# FORELLENHOF

Gasthof und Eventlokal

## Zur Vorspeise

### Fränkische Leberknödelsuppe (7)

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln  
und Blätterteigschwimmerli nach Omas Rezept

4,50€

### Saisonsuppe (7)

an leichter Sahnehaube mit Zitronenpfeffer  
und Sakura Kresse verfeinert

5,20€

### Vorspeise Forelli (7)

genießen Sie wechselnde Vorspeisenvariationen mit einem Achtel Weißburgunder  
Ihr Service berät Sie gerne!

8,90€

### Sommerlicher Beilagensalat

verschiedene angemachte Salate an hausgemachtem Maracuja- Senfdressing,  
gerösteten Kernen und Sakura Kresse

3,90€

## Hauptgerichte

### Forelle Müllerin Art (7)

gefüllt mit frischen Kräutern, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder  
hausgemachtem Kartoffelsalat serviert

12,50€



# FORELENHOF

Gasthof und Eventlokal

## Forelle Mandel (7)

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert

13,90€

## Forelle Knoblauch (7)

gefüllt mit gedünsteten Knoblauch und Kräutern, wahlweise mit Drillingskartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert

13,90€

## Lachsforellenfilet (7)

an feinem Kräuterpesto, dazu feine Drillingskartoffeln und Beilagensalat

16,90€

## Forellenmatjes „Nach Hausfrauen Art“ (7)

mit Schmand, Joghurt, Essiggurke, Zwiebel und Apfel verfeinert, dazu servieren wir feine Butter-Drillingskartoffeln

11,90€

## Sauerbraten (1,5,12)

mit fränkischen Kartoffelklößen und leckerem Apfelrotkohl

14,90€

## Schweineschnitzel „Wiener Art“ (7 mit Ketchup,10)

zur Wahl mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat

12,50€

## Duett von Birne und Ziege (7)

knackige Blattsalate an Senf- Maracujadressing, Birnenspalten, gratinierten Ziegenkäse mit Honig und ofenfrischen Walnussbaguette

11,90€



# FORELLENHOF

Gasthof und Eventlokal

## Kleine fränkische Schmankerl

Brotzeiten servieren wir immer ab 16.00 Uhr

### Altfränkische Bratwürste <sup>(7)</sup>

mit Silvanersauerkraut und Holzofenbrot, oder wahlweise mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat

8,90€

### Fränkischer Gerupfter <sup>(7)</sup>

Camembert geruft und garniert mit Zwiebelringen,  
dazu Holzofenbrot

6,90€

### Fränkischer Wurstsalat <sup>(7)</sup>

mit Lyoner-Fleischwurst, Gewürzgurken, Lauchzwiebeln garniert mit Kresse und Petersilie,  
dazu servieren wir Holzofenbrot und Butter

8,50€

Genießen Sie weitere leckere Ideen von unserer Wochentafel!

Ihr Service berät Sie gerne.



# FORELENNHOF

Gasthof und Eventlokal

## Süßer Abschluss

### Apfelküchle (7)

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

5,90€

### Apfelstrudel (7)

mit cremigen Vanilleeis oder Vanillesoße, Früchten der Saison und Schlagrahm

6,90€

### Himbeerbecher- der Klassiker (7)

mit cremigen Vanilleeis, gekochten Himbeeren (kalt serviert) und Schlagrahm

4,90€

### Schokobecher (7)

mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoraspeln, Schokosoße und Schlagrahm

4,90€

### Nussbecher (7)

mit Schokoladeneis, Walnusseis, gerösteter Nussvariation,  
hausgemachter Karamellsoße und Schlagrahm

5,20€

### Eiskugel nach Wahl (7)

1,20€

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

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/Schwefelstoffe