



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!

Ihre Simone Bemerl, Steven Steinruck und Team
Gastgeber Forellenhof

Ein Hof, viele Gesichter - SPEISEN - WEINERLEBNISSE - ÜBERNACHTEN

Unsere Öffnungszeiten:

Di - Mi, Fr - So und Feiertage: 11.00 Uhr - 21.00 Uhr (warme Küche bis 20.00 Uhr)

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

Highlights im Juni

Genießen Sie wieder leckere Pfifferlingsgerichte ab 24. Juni 2022

Neue frische Ideen finden Sie demnächst in unserem neuen Sommerflyer 2022!



UNSERE VORSPEISEN

Fränkischer Beilagensalat

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

€ 4,50 ⁽⁷⁾

Fränkische Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Blätterteigschwimmerle nach Omas Rezept

€ 4,90 ⁽⁷⁾

Suppe der Saison

an leichter Sahnehaube, mit Zitronenpfeffer und Sakura Kresse verfeinert!

€ 5,20 ⁽⁷⁾

ZUM GENIESSSEN

Vorspeise Forelli

genießen Sie wechselnde Vorspeisenvariationen mit einem Achtel Blinker Müller Thurgau
Ihr Service berät Sie gerne!

€ 10,90 ⁽⁷⁾



PFIFFERLINGE HABEN SAISON

JETZT GENIESSEN!

Pfifferlinge zur Wahl

Natur in der Pfanne mit Knoblauch und Zwiebel gebraten, dazu Drillingskartoffeln mit hausgemachtem Pesto

Auf Wunsch mit folgenden Beilagen:

- + Lachsforelle € 26,50 ^(1,7)
- + Knusperschnitzel vom Schwein € 23,50

Duett von Wildkräuter und Pfiffer (vegi)

Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebel und Knoblauch, auf knackigen Blattsalaten und Ziegenkäsecrumble, dazu ofenfrisches Baguette

€ 15,90 ^(1,7)

Pasta Pfiffer (vegi)

im feinem Pfifferlingsrahm mit Schlagsahne verfeinert, Wildkräutern und Sakura Kresse on TOP
€ 16,90 ⁽⁷⁾

Schupfnudeln Pfiffer (vegi)

mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und Zwiebel in der Pfanne geschwenkt, Wildkräutern und Parmesanspänen on TOP
€ 17,90 ⁽⁷⁾



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

Forelle „Müllerin Art“

mit frischen Kräutern und Zitrusfrucht in der
Pfanne gebraten
€ 14,50 ⁽⁷⁾

Mandelforelle

gebratene Forelle mit feinen gerösteten Mandeln
serviert
€ 14,90 ⁽⁷⁾

Knoblauchforelle

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern
€ 14,90 ⁽⁷⁾

Kräuterforelle

gefüllt mit gebratenen Pilzen und Kräutern
€ 14,90 ⁽⁷⁾

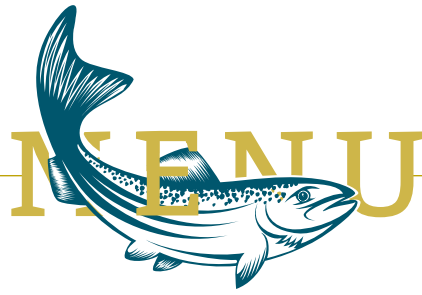
Forelle „Mediterrane Art“

gefüllt mit Zucchini, Paprika, Aubergine,
Kräutern und Pesto
€ 15,90 ⁽⁷⁾

Gebratenes Lachsforellenfilet

an hausgemachtem Kräuterpesto, dazu kleiner
fränkischer Beilagensalat
€ 18,50 ⁽⁷⁾ zur Wahl gerne mit Mandelbutter zzgl. € 1,50

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto
Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



HAUPTGERICHTE

ZUM GENIESSEN!

Sauerbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

€ 16,50 (1,5,12)

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu servieren wir wahlweise

Bauernpommes oder Kartoffelsalat

€ 12,90 (7 mit Ketchup,10)

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne einen Salat als Beilage !

VEGETARISCHE GERICHTE

Duett von Birne und Ziege (vegi)

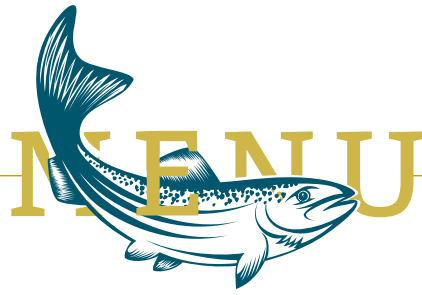
Knackige Blattsalate an Senf-Maracujadressing, Birnenspalten, gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und ofenfrischen Baguette

€ 12,50 (7)

Schupfnudelpfanne (vegi)

an mediterranem Grillgemüse, Wildkräutern und Parmesanspänen

€ 12,90 (7)



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Nicht vergessen an der Theke wartet zu jedem Gericht eine kleine Überraschung!

Kloß

mit feiner Bratensoße

€ 3,50 (1,5,12)

Bratwurst

mit Bauernpommes

€ 6,50 (10)

Kinderschnitzel

mit Bauernpommes und Ketchup

€ 6,90 (10)

Bauernpommes

mit Ketchup

€ 3,90 (10)

und Danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,00 (7)



KLEINE FRÄNKISCHE SCHMANKERL

Brotzeiten servieren wir immer ab 17.00 Uhr

Altfränkische Bratwürste

mit Silvanersauerkraut und Oppels Holzofenbrot,
oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 9,90 ⁽⁷⁾

Fränkischer Gerupfter

Camembert gerupft und garniert mit Zwiebelringen,
dazu Oppels Holzofenbrot
€ 8,90 ⁽⁷⁾

Fränkischer Wurstsalat

mit Lyoner-Fleischwurst, Gewürzgurken,
roten Zwiebeln, garniert mit Kresse, dazu servieren
wir ofenfrisches Holzofenbrot und Butter
€ 10,90 ⁽⁷⁾

UND DANACH...



SÜSSER ABSCHLUSS

MIT EIS VON MÖVENPICK

Apfelküchle

im Zimt-Zuckermantel, dazu eine Kugel Crème Vanilla, Früchten und Sahne on Top

€ 6,50 ⁽⁷⁾

Apfelstrudel

mit einer Kugel Crème Vanilla oder Vanillesoße, Früchten der Saison und Schlagrahm

€ 6,90 ⁽⁷⁾

Für Genießer aus unserer Feinbäckerei

mal schokoladig, mal fruchtig, mal cremig

genießen Sie ein feines Desserttörtchen mit Früchten der Saison, cremigen Eis und

Schlagrahm

€ 7,90 mit Espresso € 9,50 ⁽⁷⁾

Extra zur Wahl

eingemachte Himbeeren, Schokosauce, Schokoraspeln, Eierlikör, Nussvariation, Karamellsauce, Schlagsahne

€ 1,50 ⁽⁷⁾

Himbeerbecher

Mit drei Kugeln Crème Vanilla mit eingemachten Himbeeren (kalt serviert), frischen Himbeeren und Schlagrahm

€ 5,50 ⁽⁷⁾

Schokobecher

Mit einer Kugel Crème Vanilla, zwei Kugeln Chocolate Chips, Schokoraspeln, Schokosauce und Schlagrahm

€ 5,50 ⁽⁷⁾

Nussbecher

Mit einer Kugel Chocolate Chips, zwei Kugeln Maple Walnuts, gerösteter Nussvariation, hausgemachter Karamellsoße und Schlagrahm

€ 5,90 ⁽⁷⁾

Eiskugeln nach Wahl

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Maple Walnuts weitere Sorten gerne auf Anfrage

€ 1,50 ⁽⁷⁾

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



MENU

GETRÄNKE

APERITIF

Glas Forelli Secco 0,1 l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 3,60 (1,2)

Aperol Sprizz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 5,50 (1,9,12)

Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze

€ 5,50 (1,9,12)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 5,80 (1,9,12)

Limoncello Sprizz

Limoncello, Schweppes „Bitter Lemon“ Sekt, fill up Soda, Minze, Limette

€ 5,50 (1,2)

Flasche Forelli Secco 0,75 l

aus dem Weingut Baumann

€ 22,50 (1,2)

DIGESTIF

Williams Christ, Zwetschge, Mirabelle, 40 % alk. 2cl

€ 3,20

Haselnussschnaps 37 % alk., auch als Likör 17% alk. 2cl

€ 3,20/ 3,50

Alle Brände, Geiste und Liköre vom Obsthof

Böhm aus Effeldorf. (1,9)

Rotwein-Schokolikör 16% alk.

€ 3,60

Vom Weingut Baumann

Ramazotti 30 % alk. 2cl

Natur, auf Eis, mit Zitrone

€ 3,20

Fernet Branca 39 % alk. 2cl

€ 3,20

Mürschter Tropfen 40 % alk. 2cl

€ 3,40



GETRÄNKE

WASSER / SÄFTE / SCHORLEN

Frankenbrunnen 0,5l
€ 4,00 (still,medium,spritzig)

Tafelwasser 0,4l
€ 3,20

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaft 0,2l
€ 2,90 (1,2)

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaft 0,4l
€ 3,90 (1,2)

Monatssaft 0,2l
€ 3,00

Monatssaft 0,4l
€ 4,00

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaftschorle 0,2l
€ 2,70 (2)

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaftschorle 0,4l
€ 3,70 (2)

Saftschorle 0,2l
€ 2,80 (1,2)

Saftschorle 0,4l
€ 3,80 (1,2)

Wechselnder Monatssaft vom Obsthof Böhm aus Effeldorf

LIMONADEN

Coca Cola 0,33l
€ 3,30 (1,8,10,11)

Coca Cola light 0,33l
€ 3,30 (1,8,10,11)

Almdudler 0,33l
€ 3,50

Bionade 0,33l
Holunder, Litschi
€ 3,30

Bionade Mate 0,5l
Pur oder Pfirsich
€ 3,70

Cola-Mix, Orangen- & Zitronenlimonade 0,2l
€ 2,60 (1,2,3,6,9)

Cola-Mix, Orangen- & Zitronenlimonade 0,4l
€ 3,60 (1,2,3,6,9)



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Mönchshof Pils 0,25l/5 %
€ 2,40

Mönchshof Radler 0,25l/5 %
€ 2,30

Mönchshof Kellerbier 0,3l/5,2 %
€ 2,60

Mönchshof Pils 0,4l/5 %
€ 3,50

Mönchshof Radler 0,5l/5 %
€ 3,60

Mönchshof Kellerbier 0,5l/5,2 %
€ 3,80

BIERE AUS DER FLASCHE

Kapuziner Hefeweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 3,80

Kapuziner Hefeweizen 0,5l
alkoholfrei
€ 3,80

Mönchshof Schwarzbier 0,5l/ 5,2 %
€ 3,80

Colaweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 3,60 (1,8)

Russe 0,5l/ 5,4 %
€ 3,60 (1,2,3,6,9)

Mönchshof Helles 0,5l/ 4,9 %
€ 3,80

Mönchshof Naturtrüb 0,5l
alkoholfrei
€ 3,80

Mönchshof Radler 0,5l
alkoholfrei

€ 3,80

Schlenkerla Rauchbier 0,5l/ 5,1 %
€ 3,80



HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

2020 Hausschoppen 0,25l | 0,1l

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,00 | € 2,50 ⁽¹²⁾

2020 Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 4,80 | € 2,90 ⁽¹²⁾

2020 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,40 | € 2,70 ⁽¹²⁾

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,40 ⁽¹²⁾

0,5l € 4,60 ⁽¹²⁾

2020 Bacchus 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,40 | € 2,70 ⁽¹²⁾

BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2021 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,00 ⁽¹²⁾

2021 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 5,40 | € 3,20 ⁽¹²⁾

2020 Rotling 0,25l | 0,1l

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

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,20 | € 3,10 ⁽¹²⁾

2021 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,20 | € 3,10 ⁽¹²⁾



HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

2021 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, fruchtig, Aromen nach reifen, gelben Früchten

Franken, Prädikatswein

€ 5,90 | € 3,40 ⁽¹²⁾

2021 Kerner F 0,25l | 0,1 l

12 % - halbtrocken, frische und fruchtige Aromen, nach Cassis und Zitrus

Franken, Prädikatswein

€ 5,90 | € 3,40 ⁽¹²⁾

ROTWEINE - DAS KLASSISCH ROT

2018 Pinotin 0,25l | 0,1l

11 % - trocken, leichter frischer Rotwein mit Aromen nach Heidelbeeren

Franken, Qualitätsrotwein

€ 5,90 | € 3,50 ⁽¹²⁾

2019 Domina 0,25l | 0,1l

12,5 % - trocken, kräftiger dunkler Rotwein mit Aromen nach Kirsche und dunklen Waldbeeren

Franken, Qualitätsrotwein

€ 5,90 | € 3,50 ⁽¹²⁾

GROSSES FRANKEN - DAS BESONDERE!

2019 Riesling, Signatur 0,25l | 0,1l

11,5 % - trocken, deutliches Pfirsich Bukett, rassige Säure, ein Wein um sich zu verlieren

Franken, Qualitätswein

€ 6,70 | € 3,90 ⁽¹²⁾

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



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee

€ 2,40 ⁽⁸⁾

Pott Kaffee

€ 3,40 ⁽⁸⁾

Espresso

€ 2,30 ⁽⁸⁾

Espresso Doppio

€ 3,30 ⁽⁸⁾

Espresso Macchiato

€ 2,90 ^(7,8)

Cappuccino klein

€ 2,90 ^(7,8)

Cappuccino groß

€ 3,60 ^(7,8)

Milchkaffee

€ 3,60 ^(7,8)

Latte Macchiato

€ 3,60 ^(7,8)

Glas Bio-Tee

Early Grey, Assam, Darjeeling,
Grüner Tee, Früchte, Jasmin,
Kräuter, Pfefferminz, Kamille,
Rooibos

€ 2,80

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Gerne 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