



# 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 Oktober**

Die Weinlese ist im vollem Gange, genießen Sie frischen Federweißen und Zwiebelkuchen  
Start der Kürbissaison. Genießen Sie ab 07.10.22 wieder leckere Kürbisgerichte

## **Jetzt schon Vorplanen! Events & Feiern**

Manchmal sind es die besten Freunde, ein anderes Mal die ganze Firma, egal ob Weinbergsführung, Fackelwanderungen, Waldführungen oder Baumwipfelpfad wir planen sehr gerne mit Ihnen ihren perfekten Tag!



## UNSERE VORSPEISEN

### Fränkischer Beilagensalat

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

€ 4,50 <sup>(7)</sup>

### Fränkische Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Blätterteigschwimmerle nach Omas Rezept

€ 4,90 <sup>(7)</sup>

### Suppe der Saison

an leichter Sahnehaube, mit Zitronenpfeffer und Sakura Kresse verfeinert!

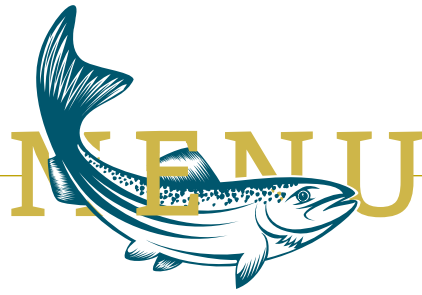
€ 5,20 <sup>(7)</sup>

## ZUM GENIESSEN

### Vorspeise Forelli

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

€ 11,50 <sup>(7)</sup>



# MENU

## START DER PILZSAISON

### JETZT GENIESSEN!

Kräutersaitlinge, Austernpilze und  
Champignons

Natur in der Pfanne mit Knoblauch und Zwiebel ge-  
braten, dazu Drillingskartoffeln mit hausgemachtem  
Pesto

#### **Auf Wunsch mit folgenden Beilagen:**

+ Lachsforelle € 19,90 <sup>(1,7)</sup>

+ Knusperschnitzel vom Schwein € 17,90

Steinpilzsuppe (vegi)

an leichtem Schlagrahm und knusprigen  
Croûtons

€ 6,90 <sup>(7)</sup>

Steinpilz-Nudeln (vegi)

mit Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne  
gebraten, an leichter Veloute und Schlagrahm  
verfeinert

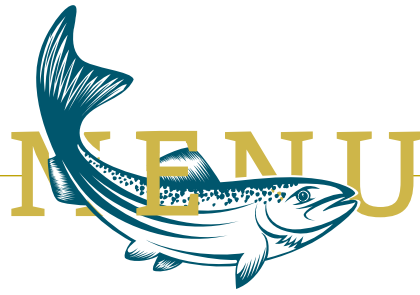
€ 17,90 <sup>(7)</sup>

Steinpilze in Rahm (vegi)

mit hausgemachten Semmelknödeln,  
Schlagrahm und Wildkräutern

€ 16,90 <sup>(7)</sup>

---



# UNSERE HEIMISCHEN KARPFFEN

## ENDLICH IST ES SOWEIT!

### 1/2 Karpfen im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir  
feine Drillingskartoffeln mit Pesto oder  
hausgemachten Kartoffelsalat  
€ 20,90 <sup>(7)</sup>

### 1/2 Pfefferkarpfen im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir  
feine Drillingskartoffeln mit Pesto oder  
hausgemachten Kartoffelsalat  
€ 20,90 <sup>(7)</sup>

### Karpfenfilet „gebacken“

dazu servieren hausgemachten Kartoffelsalat und  
Remouladensauce  
€ 16,50 (gerne auch Pfefferscharf) <sup>(7)</sup>

### Karpfenfilet „Müllerin Art“

mit feinen Drillingskartoffeln und kleinen  
fränkischen Beilagensalat  
€ 18,90 <sup>(7)</sup>

### Duett vom Karpfen und Wildkräutern

gebackene Karpfenstreifen, auf knackigen  
Blattsalaten, dazu ofenfrisches Baguette und  
hausgemachte Remouladensauce  
€ 14,90 <sup>(7)</sup>



# FANG FRISCHER FISCH

## FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

### Forelle „Müllerin Art“

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

### Mandelforelle

gebratene Forelle mit feinen gerösteten Mandeln serviert  
€ 14,90 <sup>(7)</sup>

### Knoblauchforelle

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern  
€ 14,90 <sup>(7)</sup>

### Kräuterforelle

gefüllt mit gebratenen Pilzen und Kräutern  
€ 14,90 <sup>(7)</sup>

### Forelle „Mediterrane Art“

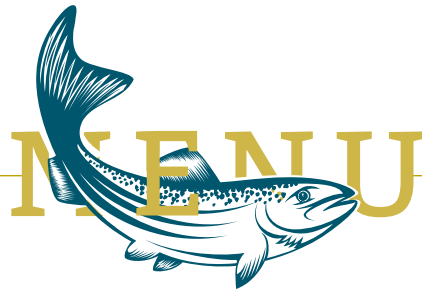
gefüllt mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Kräutern und Pesto  
€ 15,90 <sup>(7)</sup>

### Gebratenes Lachsforellenfilet

an hausgemachtem Kräuterpesto, dazu kleiner fränkischer Beilagensalat  
€ 18,50 <sup>(7)</sup> 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)

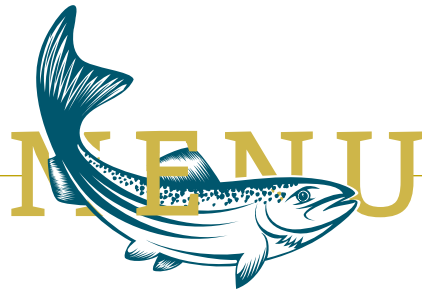
Knackige Blattsalate an Senf-Maracujadressing, Birnenspalten, gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und ofenfrischen Baguette

€ 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 <sup>(1,5,12)</sup>

### **Bratwurst**

mit Bauernpommes

€ 6,50 <sup>(10)</sup>

### **Kinderschnitzel**

mit Bauernpommes und Ketchup

€ 6,90 <sup>(10)</sup>

### **Bauernpommes**

mit Ketchup

€ 3,90 <sup>(10)</sup>

### **Kleines gebackenes Forellenfilet**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 8,90 <sup>(10)</sup>

und danach....

**eine Kugel Eis nach Wahl**

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,00 <sup>(7)</sup>



# **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 <sup>(7)</sup>

## **Fränkischer Gerupfter**

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

## **Fränkischer Wurstsalat**

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

---

## **UND DANACH...**





## SÜSSER ABSCHLUSS

### MIT EIS VON MÖVENPICK

#### Apfelküchle

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

€ 6,50 <sup>(7)</sup>

#### Apfelstrudel

mit einer Kugel Crème Vanilla oder Vanillesoße, eingemachten Waldfrüchten und Schlagrahm

€ 6,90 <sup>(7)</sup>

#### Für Genießer aus unserer Feinbäckerei

mal schokoladig, mal fruchtig, mal cremig  
genießen Sie ein feines Desserttörtchen mit eingemachten Waldfrüchten, cremigen Eis und Schlagrahm

€ 7,90 mit Espresso € 9,50 <sup>(7)</sup>

#### Extra zur Wahl

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

€ 1,50 <sup>(7)</sup>

#### Himbeerbecher

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

€ 5,50 <sup>(7)</sup>

#### Schokobecher

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

€ 5,50 <sup>(7)</sup>

#### Nussbecher

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

€ 5,90 <sup>(7)</sup>

#### Eiskugeln nach Wahl

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

€ 1,50 <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



# 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-, Johan-  
nisbeersaft 0,2l  
€ 2,90 (1,2)

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

Monatssaft 0,2l  
€ 3,00

Monatssaft 0,4l  
€ 4,00

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaftschorle 0,2l  
€ 2,70 (2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaftschorle 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 <sup>(12)</sup>

2020 Silvaner 0,25l | 0,1l

**12 % - trocken**, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 4,80 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2020 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,40 | € 2,70 <sup>(12)</sup>

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,40 <sup>(12)</sup>

0,5l € 4,60 <sup>(12)</sup>

2020 Bacchus 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 4,40 | € 2,70 <sup>(12)</sup>

---

### BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2021 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,00 <sup>(12)</sup>

2021 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 5,40 | € 3,20 <sup>(12)</sup>

2020 Rotling 0,25l | 0,1l

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

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,20 | € 3,10 <sup>(12)</sup>

2021 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,20 | € 3,10 <sup>(12)</sup>



## 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 <sup>(12)</sup>

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

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

Franken, Prädikatswein

€ 5,90 | € 3,40 <sup>(12)</sup>

### 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 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(12)</sup>

### GROSSES FRANKEN - DAS BESONDERE!

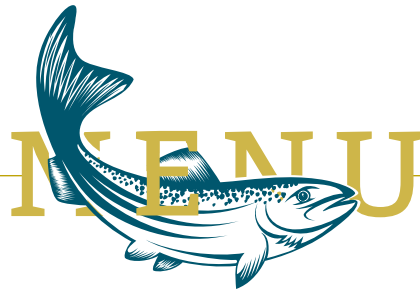
2019 Riesling, Signatur 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 6,70 | € 3,90 <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.



## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee

€ 2,40 <sup>(8)</sup>

Pott Kaffee

€ 3,40 <sup>(8)</sup>

Espresso

€ 2,30 <sup>(8)</sup>

Espresso Doppio

€ 3,30 <sup>(8)</sup>

Espresso Macchiato

€ 2,90 <sup>(7,8)</sup>

Cappuccino klein

€ 2,90 <sup>(7,8)</sup>

Cappuccino groß

€ 3,60 <sup>(7,8)</sup>

Milchkaffee

€ 3,60 <sup>(7,8)</sup>

Latte Macchiato

€ 3,60 <sup>(7,8)</sup>

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