



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 von 11.30 Uhr bis 19.30 Uhr)

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

Highlights im Dezember / Januar

Eröffnung der Gänsebrust und Entenwochen am 09.12.23 zum Wildbuffet

Jeden Samstag im Januar:

„Typisch fränkisch Genießen“ am Buffet mit traditionellen Gerichten, kleinen Gruß aus der Küche uvm.

Unser Winterflyer ist da, stöbern Sie jetzt schon und entdecken Sie unsere Jubelwochen im Februar und März



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 Blätterteigswimmerle nach Omas Rezept

€ 5,00 ⁽⁷⁾

Suppe der Saison

an leichter Sahnehaube, mit Zitronenpfeffer und Sakura Kresse verfeinert!

€ 5,60 ⁽⁷⁾

ZUM GENIESSEN

Vorspeise Forelli

genießen Sie eine kleine fränkische Vorspeise mit einem Achtel Blinker Müller Thurgau

Ihr Service berät Sie gerne!

€ 12,90 ⁽⁷⁾



UNSERE HEIMISCHEN KARPFFEN

ENDLICH IST ES SOWEIT!

1/2 Karpfen im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir
feine Drillingskartoffeln mit Pesto oder
hausgemachten Kartoffelsalat
€ 25,90 ⁽⁷⁾

1/2 Pfefferkarpfen im Knuspermantel

ausgebacken, dazu servieren wir
feine Drillingskartoffeln mit Pesto oder
hausgemachten Kartoffelsalat
€ 25,90 ⁽⁷⁾

Karpfenfilet „gebacken“

dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat
und Remouladensauce
€ 18,90 (gerne auch Pfefferscharf) ⁽⁷⁾

Karpfenfilet „Müllerin Art“

mit feinen Drillingskartoffeln und dazu kleiner
Beilagensalat
€ 21,90 ⁽⁷⁾

Duett vom Karpfen

gebackene Karpfenstreifen, auf knackigen
Blattsalaten, dazu ofenfrisches Baguette und
hausgemachte Remouladensauce
€ 16,90 ⁽⁷⁾



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

Forelle „Müllerin Art“

mit frischen Kräutern und Zitrusfrucht in der Pfanne gebraten

€ 14,90 ⁽⁷⁾

Mandelforelle

gebratene Forelle mit feiner Mandelbutter serviert

€ 15,90 ⁽⁷⁾

Knoblauchforelle

gefüllt mit Knoblauch und Kräutern

€ 15,50 ⁽⁷⁾

Kräuterforelle

gefüllt mit gebratenen Pilzen und Kräutern

€ 15,50 ⁽⁷⁾

Forelle „Mediterrane Art“

gefüllt mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Kräutern und Pesto

€ 16,50 ⁽⁷⁾

Geräucherte Fische (Auf Anfrage)

heißgeräucherte Forelle oder Bachsaibling mit Brot und Meerrettich oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 13,90/18,90 ⁽⁷⁾

Gebratenes Lachsforellenfilet

an hausgemachtem Kräuterpesto, dazu kleiner fränkischer Beilagensalat

€ 19,50 ⁽⁷⁾ zur Wahl gerne mit Mandelbutter zzgl. € 1,50

Gebratenes Bachsaiblingsfilet

in Zitronenbutter gebraten, dazu mediterranes

Gemüse

€ 24,90 ⁽⁷⁾

Zanderfilet „gebacken“

dazu servieren wir hausgemachten

Kartoffelsalat und Remouladensauce

€ 17,90 ⁽⁷⁾

Forellenfilet „gebacken“

dazu servieren wir hausgemachten

Kartoffelsalat und Remouladensauce

€ 16,90 ⁽⁷⁾

Gerne bieten wir Ihnen auch heiß

geräucherte Forellen oder Bachsaibling

zum Mitnehmen an!

7,00€/12,00€

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)

Geschmorter Hirschbraten

mit fränkischen Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

€ 18,90 ^(1,5,12)

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu servieren wir wahlweise

Bauernpommes oder Kartoffelsalat

€ 13,50 ^(7 mit Ketchup,10)

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne einen Salat als Beilage!

Unsere Empfehlung unter der Woche:

Hausgemachte Fleischpflanzerl

an leichter Pfefferrahmsauce, mit Kartoffelkroketten und kleinen Salat

€ 13,90 ^(1,5,12)

VEGETARISCHE GERICHTE

Duett von Birne und Ziege (vegi)

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

€ 12,50 ⁽⁷⁾



MENU

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

€ 7,50 (10)

Kinderschnitzel

mit Bauernpommes und Ketchup

€ 7,90 (10)

Bauernpommes

mit Ketchup

€ 3,90 (10)

Kleines gebackenes Forellenfilet

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 9,50 (10)

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,10 (7)



KLEINE FRÄNKISCHE SCHMANKERL

Brotzeiten servieren wir immer ab 17.00 Uhr

Altfränkische Bratwürste

mit Silvanersauerkraut und ofenfrischen Holzofenbrot, oder wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 9,90 ⁽⁷⁾

Fränkischer Gerupfter

Camembert gerupft und garniert mit Zwiebelringen, dazu Oppels Holzofenbrot

€ 8,90 ⁽⁷⁾

UND DANACH...



MENU

SÜSSER ABSCHLUSS

MIT EIS VON MÖVENPICK

Apfelküchle

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

€ 6,90 ⁽⁷⁾

Hausgemachter Brownie

von unserer Bäckerin mit einer Kugel cremigen Eis von Mövenpick und Schlagrahm

€ 6,50 ⁽⁷⁾

Flammierte Zwetschgen

an cremigen Vanilleeis, Schlagrahm und Mandelsplittern

€ 7,90 ⁽⁷⁾

dazu empfehlen wir einen Espresso Macchiato

Winterlicher Apfelstrudel

gefüllt mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen, dazu zur Wahl Vanilleeis oder Vanillesauce und Schlagrahm

€ 6,90 ⁽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

Waldbeerbecher

Mit drei Kugeln Crème Vanilla mit eingemachten Waldbeeren (kalt serviert) 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, Cherry Cookie weitere Sorten gerne auf Anfrage

€ 1,60 ⁽⁷⁾

Extra zur Wahl

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



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

€ 5,90 (1,9,12)

Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze

€ 5,90 (1,9,12)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 6,20 (1,9,12)

Limoncello Sprizz

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

€ 5,90 (1,2)

Flasche Forelli Secco 0,75 l

aus dem Weingut Baumann

€ 22,50 (12)

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 %
€ 2,60

Mönchshof Radler 0,25l/5 %
€ 2,40

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

Mönchshof Pils 0,4l/5 %
€ 3,80

Mönchshof Radler 0,5l/5 %
€ 3,60

Mönchshof Kellerbier 0,5l/5,2 %
€ 4,00

BIERE AUS DER FLASCHE

Kapuziner Hefeweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 4,00

Kapuziner Hefeweizen 0,5l
alkoholfrei
€ 4,00

Mönchshof Schwarzbier 0,5l/ 5,2 %
€ 4,00

Colaweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 3,80 (1,8)

Russe 0,5l/ 5,4 %
€ 3,80 (1,2,3,6,9)

Mönchshof Helles 0,5l/ 4,9 %
€ 4,00

Mönchshof Naturtrüb 0,5l
alkoholfrei
€ 4,00

Mönchshof Radler 0,5l
alkoholfrei

€ 4,00

Schlenkerla Rauchbier 0,5l/ 5,1 %
€ 4,00



HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

2021 Hausschoppen 0,25l | 0,1l

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,20 | € 2,60 ⁽¹²⁾

2021 Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 4,80 | € 2,90 ⁽¹²⁾

2021 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⁾

2021 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

€ 5,20 | € 3,20 ⁽¹²⁾

2021 Rose 0,25l | 0,1l

BLINKER, **12 % - trocken**, blumiges Aroma
von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,50 | € 3,40 ⁽¹²⁾

2021 Rotling 0,25l | 0,1l

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

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,40 | € 3,30 ⁽¹²⁾

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

BLINKER, **12,5 % - trocken**, frische und
fruchtige Aromen, nach Cassis und Zitrus;

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 ⁽¹²⁾

2021 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

BLINKER, **12 % - trocken**, blumiges Aroma
von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 ⁽¹²⁾

2021 Bacchus 0,25l | 0,1l

BLINKER, **11,5 % - trocken**, Duftiger, fruchtiger
Wein mit Aomen nach Holunderblüten und Maracuja

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 ⁽¹²⁾



HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

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

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

Franken, Prädikatswein

€ 6,20 | € 3,60 ⁽¹²⁾

ROTWEINE - DAS KLASSISCH ROT

2021 St. Laurent 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, eleganter fruchtiger Rotwein mit Aromen nach reifen Pflaumen und dunkler Kirsche

Franken, Qualitätsrotwein

€ 6,20 | € 3,60 ⁽¹²⁾

2018 Babenthal Domina 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätsrotwein

€ 6,50 | € 3,80 ⁽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

€ 6,90 | € 4,10 ⁽¹²⁾

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



MENU

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee

€ 2,60 ⁽⁸⁾

Pott Kaffee

€ 3,60 ⁽⁸⁾

Espresso

€ 2,60 ⁽⁸⁾

Espresso Doppio

€ 3,60 ⁽⁸⁾

Espresso Macchiato

€ 3,10 ^(7,8)

Espresso Vanilla

Espresso mit einer Kugel
Vanilla Eis von Mövenpick

€ 4,00 ⁽⁸⁾

Cappuccino klein

€ 3,10 ^(7,8)

Cappuccino groß

€ 3,80 ^(7,8)

Milchkaffee

€ 3,80 ^(7,8)

Latte Macchiato

€ 3,60 ^(7,8)

Glas Bio-Tee

Assam, Grüner Tee, Früchte,
Kräuter, Pfefferminz, Kamille

€ 3,00

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