



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)

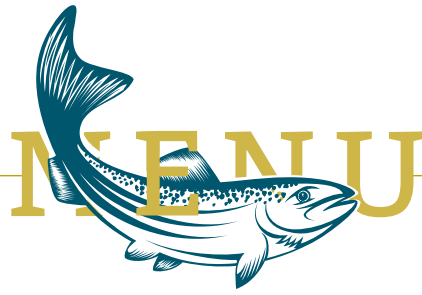
Mo und Do: Ruhetag - Gruppen gerne auf Anfrage (bis zu 110 Innenplätze und ca. 45 Außenplätze)

Highlights im April

Spargelzeit: Je nach Witterung erwarten wir Anfang April den ersten fränkischen Spargel

Spargelbuffet am 19. April ab 18.00 Uhr mit großem Buffet

(Begrüßungsgetränk, Vorspeise, Buffet und Dessert)



UNSERE VORSPEISEN

FRÄNKISCHER BEILAGENSALAT

angemachte Salate | Blattsalate | Senf-Maracuja-
Dressing | geröstete Kerne | Sakkura Kresse
5 (7)

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

Kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte
Leberknödel | Blätterteigschwimmerle
5,5 (7)

SUPPE DER SAISON

leichte Sahnehaube | Zitronenpfeffer | Sakura Kresse
Ihr Service berät Sie gerne!
6 (7)

ZUM GENIESSEN

VORSPEISE FORELLI

hausgemachte Mousse vom Räucherfisch | Salat-
garnitur | Zitronenpfeffer | Sakkura Kresse |
Achtel Blinker Müller Thurgau
Ihr Service berät Sie gerne!
14 (7)



UNSERE HEIMISCHEN KARPFFEN

HMMM LECKER....

1/2 KARPFFEN GEBACKEN

„IM KNUSPERMANDEL“

Drillingskartoffeln | Pesto | hausgemachter
Kartoffelsalat | Remoulade

26 (7)

1/2 PFEFFERKARPFFEN GEBACKEN

„IM KNUSPERMANDEL“

Drillingskartoffeln | Pesto | hausgemachter
Kartoffelsalat | Remoulade

26 (7)

KARPFFENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

19 (gerne auch Pfefferscharf) (7)

KARPFFENFILET „MÜLLERIN ART“

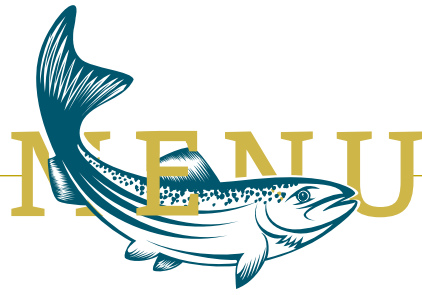
Drillingskartoffeln | Pesto | hausgemachter
Kartoffelsalat | Beilagensalat

22 (7)

DUETT VOM KARPFFEN

gebackene Karpffestreifen | Blattsalat | angemachte
Salate | Senf-Maracuja-Dressing | hausgemachter
Kartoffelsalat | ofenfrisches Baguette | Remoulade

17 (7)



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

FORELLE „MÜLLERIN ART“

Kräuter | Zitrusfrucht

15,5 (7)

MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

16,5 (7)

KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

16 (7)

KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

16 (7)

FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

17 (7)

GERÄUCHERTE FISCHE (AUF ANFRAGE)

heißgeräuchert | Forelle | Saibling | Kartoffelsalat |

Brot | Meerrettich

15 | 19 (7)

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Spinat-Pesto | Beilagensalat

20,5 (7) zur Wahl gerne mit Mandelbutter zzgl. 1,5

GEBRATNES SAIBLINGSFILET

mediterranes Gemüse

26 (7)

ZANDERFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

18 (7)

FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

17 (7)

Gerne bieten wir Ihnen auch heiß

geräucherte Forellen oder Saibling zum

Mitnehmen an!

7 | 12

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



HAUPTGERICHTE

FRÄNKISCH GENIESSEN

SAUERBRATEN

dunkle Bratensauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

17,5 (1,5,7,12)

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

kräftige Dominasauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

19,5 (1,5,7,12)

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14 (7 mit Ketchup,10)

EMPFEHLUNG UNTER DER WOCHE

(außer Sonn- und Feiertage)

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Pfefferrahmsauce | Kartoffelkroketten |

Beilagensalat

14 (1,5,12)

VEGETARISCHE GERICHTE

DUETT BIRNE UND ZIEGE

Blattsalate | angemachte Salate | Senf-Maracuja-
Dressing | Birnenspalten | gratinierter Ziegenkäse |
ofenfrisches Baguette

13 (7)



MENU

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

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

KLOß MIT SAUCE

Rahmsauce

4 (1,5,12)

BRATWURST

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

7,5 (10)

KINDERSCHNITZEL

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

8 (10)

PORTION BAUERNPOMMES

Ketchup | Mayo

4 (10)

KLEINES GEBACKENES FISCHFILET

hausgemachter Kartoffelsalat | Bauernpommes |

Remoulade

9,5 (10)

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,2 (7)



KLEINE SCHMANKERL

Brotzeiten servieren wir immer ab 17.00 Uhr

ALTFRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

hausgemachter Kartoffelsalat | Sauerkraut |

ofenfrisches Landbrot | Senf

10,5 ⁽⁷⁾

GERUPFTER

Camembert gerupft | Butter | Paprikapulver | Tomate |

Zwiebelringen | Sakkura Kresse | ofenfrisches

Landbrot

9 ⁽⁷⁾

UND DANACH...

MENU



SÜSSER ABSCHLUSS

ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

APFELKÜCHLE

Zimt-Zuckermantel | Kugel Crème Vanilla |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
7,5 ⁽⁷⁾

HAUSGEMACHTER BROWNIE

von unserer Bäckerin | Kugel Cherry Cookie |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
6,5 ⁽⁷⁾

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

Äpfel | Nüsse | Rosinen | eingemachte Waldfrüchte |
Vanilleeis | Vanillesauce | Schlagrahm
7 ⁽⁷⁾

SCHOKO-WALNUSSMUFFIN (VEGAN)

Schokolade | Walnuss | Vanilleeis (vegan) |
eingemachte Waldfrüchte | Minze
6,5 ⁽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

drei Kugeln Crème Vanilla | eingemachte Walfrüchte
(kalt serviert) | Schlagrahm
5,5 ⁽⁷⁾

SCHOKOBECHER

eine Kugel Crème Vanilla | zwei Kugeln Chocolate
Chips | Schokoraspeln | Schokosauce | Schlagrahm
5,5 ⁽⁷⁾

NUSSBECHER

eine Kugel Chocolate Chips | zwei Kugeln
Maple Walnuts | geröstete Nussvariation |
hausgemachte Karamellsauce | Schlagrahm
6 ⁽⁷⁾

EISKUGEL VON MÖVENPICK

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry Cream
Maple Walnuts | Cherry Cookie weitere Sorten gerne
auf Anfrage
1,7 ⁽⁷⁾

EXTRA ZUR WAHL

eingemachte Waldfrüchte | Schokosauce |
Schokoraspeln | Eierlikör | Nussvariation |
Karamellsauce | Schlagrahm
1,5 ⁽⁷⁾



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

€ 6,20 (1,9,12)

Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze

€ 6,20 (1,9,12)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 6,50 (1,9,12)

Limoncello Sprizz

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

€ 6,20 (1,2)

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Grapefruit, Sekt fill up Soda

€ 6,20 (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
verschiedene Sorten ihr Service
berät Sie gerne
€ 3,30

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

€ 4,30 ⁽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