



# 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 20.00 Uhr)

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

## **Highlights im September & Oktober**

Mit dem September startet die Karpfensaison.

Frische Waldpilze wie Steinpilz und Co. haben ebenfalls Saison.

Im Oktober finden Sie wieder herbstliche Kürbisgerichte auf unserer Speisekarte.

Die Weinlese ist im vollem Gange - frischer Federweißer, hausgemachter Zwiebelplotz und typisch fränkische Gerichte erwarten Sie.



## UNSERE VORSPEISEN

### GROßER FRÄNKISCHER BEILAGENSALAT

Angemachte Salate | Blattsalate | Senf-Maracuja-  
Dressing | geröstete Kerne | Sakkura Kresse

7,5 (7)

### FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

Kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte  
Leberknödel | Blätterteigschwimmerle

6 (7)

### SUPPE DER SAISON

Leichte Sahnehaube | Zitronenpfeffer | Sakura Kresse

Ihr Service berät Sie gerne!

6,5 (7)

### CREMESUPPE VON DER FORELLE

leichte Sahnehaube | Zitronenpfeffer | Petersilie

7,5 (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 ENDLICH IST ES SOWEIT!

## 1/2 KARPFFEN IM KNUSPERMANTEL

Drillingskartoffeln mit Pesto | hausgemachter

Kartoffelsalat | Remouladensauce

26 (7)

## 1/2 PFEFFERKARPFFEN IM KNUSPERMANTEL

Drillingskartoffeln mit Pesto | hausgemachter

Kartoffelsalat | Remouladensauce

26 (7)

## KARPFFENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remouladensauce

19 (gerne auch Pfefferscharf) (7)

## KARPFFENFILET „MÜLLRIN ART“

Drillingskartoffeln mit Pesto | Beilagensalat

22 (7)

## DUETT VOM KARPFFEN

gebackene Karpffestreifen | Blattsalate |

angemachte Salate | ofenfrisches Baguette |

hausgemachte Remouladensauce

17 (7)

# MENU



## FANG FRISCHER FISCH

### FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

#### FORELLE „MÜLLERIN ART“

Kräuter | Zitrusfrucht

16,5 (7)

#### MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

17,5 (7)

#### KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

16,5 (7)

#### KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

16,5 (7)

#### FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

18 (7)

#### GERÄUCHERTE FORELLE (AUF ANFRAGE)

heißgeräuchert | Forelle | Kartoffelsalat | Brot |

Meerrettich

15,5 (7)

Gerne bieten wir Ihnen auch heiß

geräucherte Forellen zum Mitnehmen an!

#### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Spinat-Pesto | Beilagensalat

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

#### GEBRATENES SAIBLINGSFILET

mediterranes Gemüse

26,5 (7)

#### FISCHPLATTE

verschiedene Fischfilets | Mandelbutter |

Pesto | mediterranes Gemüse

25,5 (7)

#### FORELLENFILET ODER ZANDERFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

17,5 / 19 (7)

#### HAUSGEMACHTE FISCHKÜCHLE

Kräuterveloute | geschwenktes Karottengemüse |

Butterkartoffeln

14,5 (7)

#### MATJES VON DER FORELLE „HAUSFRAUEN ART“

Joghurtsauce | Essiggurke | Zwiebel | Apfel |

Butterkartoffeln | Sakkura Kresse

18,5 (7)

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



# MENU

## SOMMERLICHE SALATE

### ERFRISCHEND UND LECKER

#### SALAT HÄHNCHEN IM SESAMMANTEL

gebacken | verschiedene angemachte Salate |  
Blattsalat | Senf-Maracuja Drssing | gerösteten Ker-  
nen | Sakurra Kresse | hausgemachtes  
Ananaschutney | ofenfrisches Baguette  
17 (1,7)

#### POCHIERTES ROTBARSCHFILET

fruchtige Johannisbeersauce (leicht scharf) |  
roter Linsensalat | Karotte | Staudensellerie |  
Sakkura Kresse  
17 (1,7)

#### SALAT KNOBLAUCHGARNELE

verschiedene angemachte Salate | Blattsalat | Senf-  
Maracuja Drssing | gerösteten Kernen | Sakurra  
Kresse | ofenfrisches Baguette  
19 (1,7)

#### SALAT WIENER SCHNITZEL

Knusperpanade mit Cornflakes | verschiedene  
angemachte Salate | Blattsalat | Senf-Maracuja  
Drssing | gerösteten Kernen | Sakurra Kresse |  
ofenfrisches Baguette  
15 (1,7)

#### SALAT KRÄUTERSAITLING

geschwenkt in der Pfanne mit Kräutern |  
verschiedene angemachte Salate | Blattsalat |  
Senf-Maracuja Drssing | gerösteten Kernen | Sakurra  
Kresse | Joghurtdip | ofenfrisches Baguette  
18 (1,7)



## HAUPTGERICHTE

### FRÄNKISCH GENIESSEN

#### SAUERBRATEN

dunkle Bratensauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

18 (1,5,7,12)

#### GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

kräftige Dominasauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

21 (1,5,7,12)

#### SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14 (7 mit Ketchup,10)

#### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Geflügelrahmjus | Kartoffelrösti | mediterranes Gemüse

17,5 (1,5,12)

#### GERÄUCHERTER SCHWEINEKAMM

dunkle Jus | gebackene Klöße | Sauerkraut

15 (1,7)

#### FRÄNKISCHER BEILAGENSALAT

angemachte Salate | Blattsalate | Senf-Maracuja-Dressing | geröstete Kerne | Sakkura Kresse

5 (7)

#### EMPFEHLUNG UNTER DER WOCHE

(außer Sonn- und Feiertage)

#### HAUSGEMACHTE HIRSCHKÜCHLE

dunkle Bratensauce | Champignonrahmtopping |

Kartoffelkroketten | Salat

18,5 (1,5,12)

## VEGETARISCHE GERICHTE

#### DUETT BIRNE UND ZIEGE

Blattsalate | angemachte Salate | Senf-Maracuja-Dressing | Birnenspalten | gratinierter

Ziegenkäse | ofenfrisches Baguette

13 (7)

#### GEMÜSEOMLETT

Paprika | Zucchini | Aubergine | Pesto |

gequirltes Ei | Tomatensugo | Beilagensalat |

Sakkura Kresse

11 (1,7)



# 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 15.30 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)

### **VESPERPLATTE**

Rot und Weißer Pressack | Griebenwurst | roher  
Schinken | Pfefferbeiser | Käse | ofenfrisches Land-  
brot | Essiggurke | Butter | Senf  
12,5 (7)

### **WURSTSALAT**

Lyoner | Essigsud | Zwiebel | Essiggurke | Petersilie |  
Tomate | Sakkura Kresse | Butter | ofenfrisches  
Landbrot  
10 (7)

## **UND DANACH...**



# MENU

## SÜSSER ABSCHLUSS

### ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

#### APFELKÜCHLE

Zimt-Zuckermantel | Kugel Crème Vanilla |  
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm  
7,5 <sup>(7)</sup>

#### HAUSGEMACHTER BROWNIE

von unserer Bäckerin | Kugel Himbeer-Sahnemousse |  
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm  
7 <sup>(7)</sup>

#### SCHOKO-WALNUSSMUFFIN (VEGAN)

Schokolade | Walnuss | Vanilleeis (vegan) |  
eingemachte Waldfrüchte | Minze  
6,5 <sup>(7)</sup>

#### WALDBEERBECHER

drei Kugeln Crème Vanilla | eingemachte Walfrüchte  
(kalt serviert) | Schlagrahm  
5,5 <sup>(7)</sup>

#### SCHOKOBECHER

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

#### NUSSBECHER

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

#### EISKUGEL VON MÖVENPICK

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry  
Cream | Maple Walnuts | Himbeer-Sahnemousse  
weitere Sorten gerne auf Anfrage  
1,7 <sup>(7)</sup>

#### EXTRA ZUR WAHL

eingemachte Waldfrüchte | Schokosauce |  
Schokoraspeln | Eierlikör | Nussvariation |  
Karamellsauce | Schlagrahm  
1,5 <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

€ 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

Homemade Limonade 0,5l  
€ 4,50  
Ihr Service berät Sie gerne!

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  
verschiedne 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



# MENU

## HANDTHALER WEINE

### WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

2021 Hausschoppen 0,25l | 0,1l

**11 % - halbtrocken**, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,50 | € 2,90 <sup>(12)</sup>

2023 Silvaner 0,25l | 0,1l

**12 % - trocken**, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,10 | € 3,20 <sup>(12)</sup>

2021 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 <sup>(12)</sup>

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,70 <sup>(12)</sup>

0,5l € 4,90 <sup>(12)</sup>

2022 Bacchus 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 <sup>(12)</sup>

---

### BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2022 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 5,50 | € 3,50 <sup>(12)</sup>

2022 Rose 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 5,80 | € 3,70 <sup>(12)</sup>

2023 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 5,90 | € 3,80 <sup>(12)</sup>

2022 Bacchus 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 5,90 | € 3,80 <sup>(12)</sup>



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

### ROTWEINE - DAS KLASSISCH ROT

2022 St. Laurent 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätsrotwein

€ 6,50 | € 3,90 <sup>(12)</sup>

2021 Domina 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätsrotwein

€ 6,90 | € 4,10 <sup>(12)</sup>

### WEINE AUS DER UMGEBUNG

2022 Kerner 0,25l | 0,1 l

**11,5 % - trocken**,

Geschmack nach Zitrus und grünen Apfel

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 6,20 | € 3,90 <sup>(12)</sup>

2022 Rotling 0,25l | 0,1 l

**11 % - halbtrocken**,

Geschmack nach Heidelbeere, cremig weich

Perfekt für die Terrasse bei sommerlichen

Temperaturen geeignet

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 6,50 | € 4,20 <sup>(12)</sup>

2022 Riesling 0,25l | 0,1l

**11,5 % - trocken**, Geschmack nach Limette, kräutrig und feste Säurestruktur

Ein Wein um sich zu verlieren

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 6,90 | € 4,30 <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.



# MENU

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee

€ 2,60 <sup>(8)</sup>

Pott Kaffee

€ 3,60 <sup>(8)</sup>

Espresso

€ 2,60 <sup>(8)</sup>

Espresso Doppio

€ 3,60 <sup>(8)</sup>

Espresso Macchiato

€ 3,10 <sup>(7,8)</sup>

Espresso Vanilla

Espresso mit einer Kugel  
Vanilla Eis von Mövenpick

€ 4,30 <sup>(8)</sup>

Cappuccino klein

€ 3,10 <sup>(7,8)</sup>

Cappuccino groß

€ 3,80 <sup>(7,8)</sup>

Milchkaffee

€ 3,80 <sup>(7,8)</sup>

Latte Macchiato

€ 3,60 <sup>(7,8)</sup>

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