



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)

RINDERGULASCHSUPPE

Kartoffeln | Karotten | Paprika | Petersilie | Tomate |

Crème Fraîche | ofenfrisches Baguette

9 (7)

ZUM GENIEßEN

VORSPEISE FORELLI

gebeizte Lachsforelle | Salatgarnitur |

Sahnemeerrettich | ofenfrisches Baguette |

Zitronenpfeffer | Sakkura Kresse |

Achtel Blinker Müller Thurgau

14 (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)

GERÄUCHRTE FORELLE (AUF ANFRAGE)

heißgeräuchert | Forelle | Kartoffelsalat | Brot |

Meerrettich

15,5 (7)

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)

MATJES VON DER FORELLE „HAUSFRAUEN ART“

Joghurtsauce | Essiggurke | Zwiebel | Apfel |

Butterkartoffeln | Sakkura Kresse

18,5 (7)

Gerne bieten wir Ihnen auch heiß
geräucherte Forellen zum Mitnehmen an!

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



GOLDENER HERBST IN HANDTHAL

KREATIONEN GENIESSEN

FORELLE KÜRBIS

Kürbisfüllung | Zwiebel | Kürbiskerne |

Drillingskartoffeln mit Pesto

18,5 (7)

BELUGA-LINSENSALAT

pochiertes Zanderfilet | fruchtige

Johannisbeersauce (leicht scharf) | Karotte |

Sellerie | Sakkura Kresse | ofenfrisches Baguette

20 (1,7)

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST

leichter Kürbisrahm | Safran-Couscous

20 (1,7)

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Waldpilzsauce | hausgemachte Spätzle

18 (1,7)

WALDPILZNUDELTASCHEN(vegi)

in Butter geschwenkt | Rucolatopping | geriebener

Parmesan

15,5 (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)

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)



MENU

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 ⁽⁷⁾

HAUSGEMACHTER BROWNIE

von unserer Bäckerin | Kugel Himbeer-Sahnemousse |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
7 ⁽⁷⁾

HAUSGEMACHTES TRAUBENGELEE

Trauben | Mascarponecreme | Minze
4 ⁽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 | Himbeer-Sahnemousse
weitere Sorten gerne auf Anfrage
1,7 ⁽⁷⁾

EXTRA ZUR WAHL

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



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-, 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
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



HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

2021 Hausschoppen 0,25l | 0,1l

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,50 | € 2,90 ⁽¹²⁾

2023 Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,10 | € 3,20 ⁽¹²⁾

2021 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 ⁽¹²⁾

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,70 ⁽¹²⁾

0,5l € 4,90 ⁽¹²⁾

2022 Bacchus 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 ⁽¹²⁾

BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2022 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 5,50 | € 3,50 ⁽¹²⁾

2022 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,80 | € 3,70 ⁽¹²⁾

2023 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 5,90 | € 3,80 ⁽¹²⁾

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 ⁽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

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

2022 Riesling 0,25l | 0,1l

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

Ein Wein um sich zu verlieren

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 6,90 | € 4,30 ⁽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