



# 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  
Gastgeber Forellenhof

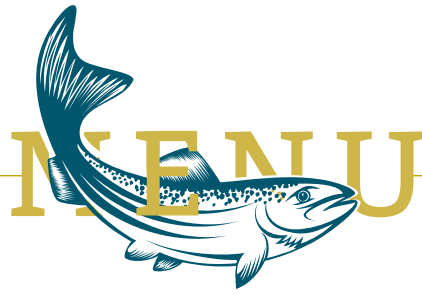
Ein Hof, viele Gesichter - SPEISEN - WEINERLEBNISSE - ÜBERNACHTEN  
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage [forellenhof-handthal.de](http://forellenhof-handthal.de) oder  
gerne beraten wir Sie auch vor Ort

## **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 NOVEMBER:**

Jeden Mittwoch im November von 11.00-15.00 Uhr genießen Sie unseren Mittagstisch.  
Es gibt jeweils ein Fleisch-, Fisch-, oder vegetarisches Gericht für nur 12,90€.  
Freitagsfisch: Jeden Freitag haben wir ein Fischgericht für nur 13,90€ auf unserer Karte.  
Unsere Aktionsgerichte finden Sie auf unserer Homepage unter [forellenhof-handthal.de/aktuelles/](http://forellenhof-handthal.de/aktuelles/)



# MENU

## UNSERE VORSPEISEN

### VORSPEISENSALAT FORELLENHOF

gemischte Blattsalate | Apfel-Hagebuttendressing |  
geröstete Walnüsse | Cranberries | Hartkäsespäne |  
ofenfrisches Baguette

8,5 <sup>(7)</sup>

### FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte  
Leberknödel | Blätterteigswimmerle

6 <sup>(7)</sup>

### SUPPE DER SAISON

leichte Sahnehaube | Zitronenpfeffer | Sakura Kresse

Ihr Service berät Sie gerne!

6,5 <sup>(7)</sup>

## ZUM GENIESSSEN

### VORSPEISE FORELLI

geräucherte Mousse von der Forelle | Salatgarnitur |  
ofenfrisches Landbrot | Zitronenpfeffer |  
Sakura Kresse | Achtel Blinker Müller Thurgau

14 <sup>(7)</sup>



## VORWEINACHTLICHE ZEIT IN HANDTHAL

### ZUSAMMEN GENIESSEN

#### FORELLE MARONE

Maronen-Apfelfüllung | Drillingskartoffeln mit Pesto

18,5 (7)

#### GEBRATENE ENTE

Geflügeljus | fränkische Kartoffelklöße | Blaukraut

24 (1,7)

#### GESCHMORTE GÄNSEBRUST

Geflügeljus | fränkische Kartoffelklöße |

Wirsingrahmgemüse

26 (1,7)

#### GESCHMORTES REHGULASCH

Karotte | Pilze | hausgemachte Semmelknödel |

Blaukraut

20 (1,7)

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat

# 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)

#### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Spinat-Pesto | Beilagensalat

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

#### GEBRATENES BACHSAIBLINSFILET

mediterranes Gemüse

26,5 (7)

#### FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

17,5 (7)

#### 1/2 KARPFFEN IM KNUSPERMANTEL

Drillingskartoffeln mit Pesto | hausgemachter

Kartoffelsalat | Remoulade

26 (gerne auch Pfefferscharf) (7)

#### KARPFFENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

19 (gerne auch Pfefferscharf) (7)

#### KARPFFENFILET „MÜLLERIN ART“

Drillingskartoffeln mit Pesto | Beilagensalat

22 (7)

#### DUETT VOM KARPFFEN

gebackene Karpfenstreifen | Blattsalate |

angemachte Salate | ofenfrisches Baguette |

hausgemachte Remouladensauce

17 (7)

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir immer Drillingskartoffeln mit Pesto

Optional auch Drillingskartoffeln mit Butter oder Kartoffelsalat



# MENU

## 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)

#### GESCHMORTE WILDHASENKEULE

dunkle Rotweinsauce | Spätzle | Rosenkohl

22 (1,5,7,12)

#### SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14 (7 mit Ketchup,10)

#### EMPFEHLUNG UNTER DER WOCHE

(außer Sonn- und Feiertage)

#### HAUSGEMACHTE HIRSCHKÜCHLE

dunkle Bratensauce | Kartoffelkroketten | Salat

18,5 (1,5,12)

#### FRÄNKISCHER BEILAGENSALAT

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

5 (7)

#### JEDEN DIENSTAG AUF VORBESTELLUNG

Ofenfrische Schaufele aus dem Holzbackofen mit  
fränkischen Kartoffelklößen und Wirsingrahm-  
gemüse

17 (1)

## VEGETARISCHE GERICHTE

#### DUETT BIRNE UND ZIEGE

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

Ziegenkäse | ofenfrisches Baguette

13 (7)

#### GEMÜSEOMLETT

Paprika | Zucchini | Aubergine | Pesto |

gequirktes 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

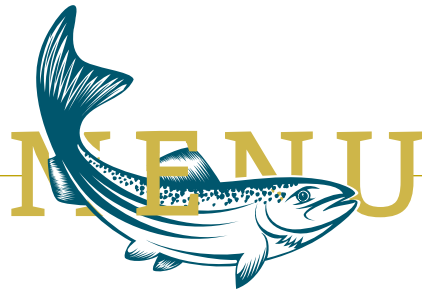
9,5 (10)

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)

### **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 Zimteis |  
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm  
7 (7)

#### HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

gefüllt | Äpfel | Nüsse | Rosinen | Vanilleeis |  
Vanillesauce | Schlagrahm  
7 (7)

#### EISKUGEL NACH WAHL

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

#### EXTRA ZUR WAHL

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





# 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-, 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 <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, kräftig 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