



FORELENNHOF
Gasthof und Eventlokal

Auswahlkarte Forellenhof Handthal 2025

Gruppe: _____

Eintreffen: _____

Saisongerichte

Lachsforellenfilet	22,50 €
in der Pfanne gebraten, an feinem Kräuter-Pesto, dazu Drillingskartoffeln und kleinen Beilagensalat	
Spargel (250g) „klassisch“ mit feinen Drillingskartoffeln	17,50€
dazu servieren wir wahlweise: Butter: Hollandaise:	
gerne zusätzlich mit Lachsforellenfilet zzgl.	10,50€
oder Knusperschnitzel	4,50€

Vorspeise & Hauptgerichte

Fränkische Leberknödelsuppe	6,00 €
mit kräftiger Fleischbrühe und hausgemachten Blätterteigschwimmerle	
Cremesuppe vom Spargel	6,50 €
mit gerösteten Mandeln, Schlagrahm und Sakura Kresse	
Knusperschnitzel	14,00 €
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in Cornflakes-Semmelbröselpanade, feinstem Butterschmalz rausgebraten, dazu Bauernpommes oder Kartoffelsalat	
Kartoffelsalat:	
Pommes:	



FORELLENHOF
Gasthof und Eventlokal

| Seite 2

Sauerbraten „fränkische Art“ 18,00 €
mit Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

Mandelforelle 17,50 €
gebratene Forelle mit Mandelbutter, dazu servieren wir
Drillingskartoffeln mit Pesto

Forelle Müllerin Art 16,50 €
gebratene Forelle mit Kräutern und Zitrusfrucht gefüllt, dazu servieren wir
Drillingskartoffeln mit Pesto

Auf Wunsch reichen wir gerne einen saisonalen Salat als Beilage!
4,50 €

Altfränkische Bratwürste 10,50 €
mit Silvanersauerkraut und ofenfrischen Holzofenbrot, oder mit Kartoffelsalat

Sauerkraut:
Kartoffelsalat:

Fränkischer Gerupfter 9,00 €
Camembert gerupft nach altem Hausrezept, Zwiebelringe und Bauernbrot serviert

Duett von Birne & Ziege (vegi) 13,00 €
gemischte Blattsalate mit Maracuja-Senfdressing, Birnenspalten,
gratiniertem Ziegenkäse und ofenfrischen Walnussbaguette

Hausgemachter Brownie 7,00 €
mit cremigem Vanilleeis, eingemachten Waldfrüchten, Minze und Schlagrahm

GRUPPENBEDINGUNGEN / HINWEISE:

Sehr geehrte Veranstalter,

bitte tragen Sie oben ihren Gruppennamen und die planmäßige Ankunft bei uns in der Gaststube ein. Bitte treffen Sie Ihre Auswahl direkt unter den Gerichten und ergänzen die totale Auswahl je Gericht im Anschluss.

Die Karte muss spätestens am Tag der Veranstaltung bis 10.00 Uhr eingegangen sein. Gerne auch per Mail an info@forellenhof-handthal.de. Sollten Sie uns die Auswahl telefonisch durchgeben wollen erreichen Sie uns immer ab 10 Uhr in der Gaststätte. Sollten wir die Informationen später erhalten, können wir keine rechtzeitige Verköstigung ihrer Gäste zusichern.

Ablauf bei Eintreffen Ihrer Gäste:

1. Platzierung der Gäste
2. Erneute Abfrage der Vorabauswahl (Super wäre, wenn Sie ihre Gäste im Bus darauf hinweisen, dass diese sich ihr Essen merken sollten oder vielleicht selbst kurz notieren. Unser Erfahrungswert zeigt, dass viele Gäste ihr Essen vor Ort nicht mehr wissen, es dann zu Zeitverzögerungen und häufigen Umbestellungen kommt. Da wir aber gerne Ihren Zeitplan einhalten möchten, wäre dies ein toller Hinweis an die Reisenden 😊 – vielen Dank!)
3. Busfahrer laden wir immer auf ein Getränk und Essen ein!

Parkmöglichkeiten:

Busparkplätze sind direkt am großen Parkplatz für bis zu zwei Busse verfügbar.

Vielen Dank für Ihre Mühen und Ihr Verständnis.

Wir freuen uns Sie in unserer Gaststätte zu begrüßen und wünschen Ihnen eine angenehme Anreise.

Mit freundlichen Grüßen
Steven Steinruck, und Team



FORELENNHOF
Gasthof und Eventlokal

| Seite 4

Verwaltung:
Forellenhof Handthal Gaststätten GmbH
GF: Steven Steinruck
Handthal 28 / 97516 Oberschwarzach / OT Handthal

Bank:
IBAN: DE 20 7706 2014 0002 5711 88
BIC: GENODEF1BGB
Raiffeisenbank Burgebrach-Stegaurach eG

Registergericht:
Amtsgericht Schweinfurt
HRB: 8096
St. Nr.: 207/127/10218