



## **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!

Ihr 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)

### **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 JUNI:**

Mitte Juni – August

Servieren wir Ihnen leckere neue Kreationen vom Pfifferling in die Richtung des modernen Kochstils.

08.Juni und 09.Juni Pfingsten von 11.00 bis 21.00 Uhr geöffnet.

19.Juni Fronleichnam geöffnet.

Meeresfischwoche vom 23.Juni bis 29.Juni. Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der Fischwelt.



## UNSERE VORSPEISEN

### ZUM GENIESSEN

#### FRÜHLINGSSALAT FORELLENHOF

gemischte Blattsalate | hausgemachtes Kräuteröl |  
Petersilie | Kerbel | Dill | Schnittlauch | Basilikum |  
Räucherlachs | Pinienkerne | Croutons | ofenfrisches  
Baguette

9 (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)

#### BEILAGENSALAT

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

4,5



## FANG FRISCHER FISCH

### FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

#### FORELLE „MÜLLERIN ART“

Kräuter | Zitrusfrucht

16,5 (7)

#### MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

17,5 (7)

#### KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

17 (7)

#### KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

17 (7)

#### FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

18 (7)

#### FORELLE SPARGEL

grüner und weißer Spargel | Lauchzwiebel |

Nussbutter

19 (7)

#### FORELLE LIMETTE-SALBEI

Limette | Salbei | Butter

17 (7)

#### GERÄUCHERTE FORELLE

heigeräuchert | Kartoffelsalat | Brot | Meerrettich

16

#### DUETT VON DER FORELLE

gebratenes Lachsforellen- und Forellenfilet |

wilder Brokkoli | Estragonbutter

23 (7)

#### FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

17,5 (7)

#### MATJESFILET VOM HERING

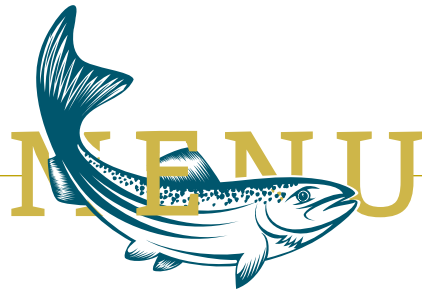
„Hausfrauen Art“ | Joghurt | Apfel | Zwiebel |

Essiggurke | Petersilie | Butterkartoffeln

14 (7)

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

18 (1,5,7,12)

#### GESCHMORTES REHSCHÄUFELE

dunkle Rotweinsauce | Wilder Brokkoli |

Kartoffelkroketten

29 (1,5,7,12)

#### GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

dunkle Rotweinsauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

21 (1,5,7,12)

#### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | glasierte lila Möhren | Kartoffelrösti

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

#### SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14 (7 mit Ketchup,10)

### JEDEN DIENSTAG

(Auf Vorbestellung)

Ofenfrische Schäuferle aus dem Holzbackofen mit

fränkischen Kartoffelklößen und Wirsingrahm-

gemüse

18 (1)



## HAUPTGERICHTE

### VEGETARISCH UND VEGAN

#### SPARGELSALAT

Salat-Topping | gekochte Wachteleier | Erdbeeren |  
ofenfrisches Baguette

16,5 (7)

#### PORTION STANGENSPARGEL (250G)

Butterkartoffeln | flüssige Butter | Hollandaise

17,5 (7)

#### GEFÜLLTE NUDELTASCHEN

Trüffel-Mohnfüllung | grüner Spargel |  
Rucola | Büffelmozzarella

17 (7)

#### DUETT BIRNE UND ZIEGE

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

13 (7)

#### GEGRILLTE SÜßKARTOFFEL VEGAN

mediterranes Gemüse | Spinat-Pinienkern-Pesto |  
Beilagensalat

14 (7)



## 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

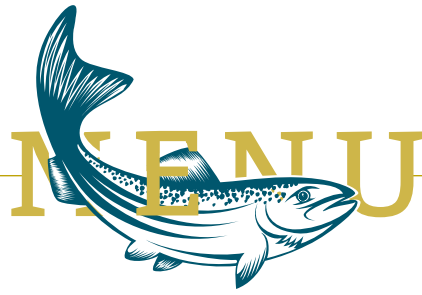
9,5 (10)

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 <sup>(7)</sup>

### GERUPFTER

Camembert gerupft | Butter | Paprikapulver |  
Tomate | Zwiebelringen | Sakkura Kresse |  
ofenfrisches Landbrot  
9 <sup>(7)</sup>

### WURSTSALAT

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

## UND DANACH...



## 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 Stracciatella |  
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm  
7 <sup>(7)</sup>

#### EISKUGEL NACH WAHL

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

#### EXTRA ZUR WAHL

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



## 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)

#### Lavendel Spritz

Lavendel Sirup, Sekt, Zitrone, Rosmarin, fill up Soda

€ 6,50 (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

Wechselnde Limonaden mit Säften  
vom Obsthof Böhm aus Effeldorf

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaft 0,2l  
€ 2,90 (1,2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaft 0,4l  
€ 3,90 (1,2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaftschorle 0,2l  
€ 2,70 (2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-  
nisbeersaftschorle 0,4l  
€ 3,70 (2)

### 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>

2021 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 <sup>(12)</sup>

2022 Bacchus 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 <sup>(12)</sup>

2023 Silvaner 0,25l | 0,1l

**12 % - trocken**, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,10 | € 3,20 <sup>(12)</sup>

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,70 <sup>(12)</sup>

0,5l € 4,90 <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>

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 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,80 | € 3,70 <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>



## HANDHALER 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 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>

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>

Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte! Alle Weine können Sie gerne im Weinverkauf am Hof mitnehmen, oder sich nach Hause senden lassen.



## 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