



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

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 MAI:

Maifeiertag: 01.05 haben wir für Sie von 11-21 Uhr geöffnet. Hausgemachte Maibowle und gebackene Maischolle finden Sie wieder auf unserer Speisekarte.

Muttertagsspecial: jede Mutter bekommt ein kleines süßes Dessert im Gläschen von uns aufs Haus.

Vatertagsspecial: Ofenfrische Schäuferle (gerne auf Vorbestellung), jeder Vater bekommt von uns ein kleines Pils aufs Haus. .



UNSERE VORSPEISEN

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

ZUM GENIESSEN

VORSPEISE FORELLI

gebratene Kabeljaubäckerchen | Knoblauchöl |
Salatgarnitur | ofenfrisches Baguette |
Zitronenpfeffer | Sakura Kresse

11,5 (7)



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)

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Spinat-Pesto | Bellagensalat

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

GERÄUCHERTE FORELLE

heigeräuchert | Kartoffelsalat | Brot | Meerrettich

16

FISCHPLATTE

verschiedene gebratene Fischfilets |
mediterranes Gemüse | Mandelbutter

25,5 (7)

FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

17,5 (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)

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

dunkle Rotweinsauce | fränkische Kartoffelklöße |

Blaukraut

21 (1,5,7,12)

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

17,5 (1,7)

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14 (7 mit Ketchup,10)

JEDEN DIENSTAG JUBELWOCHEN VORBESTELLUNG

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

13,9 (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 |

gequirltes Ei | Tomatensugo | Beilagensalat |

Sakkura Kresse

11 (1,7)

GEFÜLLTE NUDELTASCHEN

Spinat-Pinienkernfüllung | grüner Spargel |

Rucola | Büffelmozzarella

17 (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

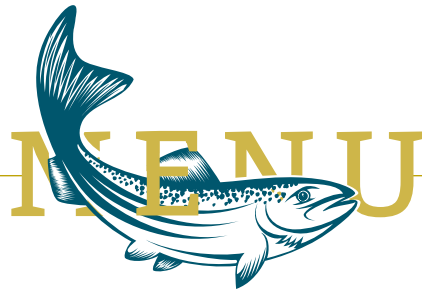
9,5 (10)

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 ⁽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...



SÜSSER ABSCHLUSS

ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

APFELKÜCHLE

Zimt-Zuckermantel | Kugel Crème Vanilla |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
7,5 (7)

HAUSGEMACHTER BROWNIE

von unserer Bäckerin | Kugel Stracciatella |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
7 (7)

EISKUGEL NACH WAHL

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry
Cream | Maple Walnuts | Stracciatella
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



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 ⁽¹²⁾

2021 Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 ⁽¹²⁾

2022 Bacchus 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,70 | € 3,00 ⁽¹²⁾

2023 Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,10 | € 3,20 ⁽¹²⁾

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,70 ⁽¹²⁾

0,5l € 4,90 ⁽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⁾

2023 Weissburgunder 0,25l | 0,1l

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

von Ananas, exotische Düfte

Franken, Qualitätswein

€ 5,90 | € 3,80 ⁽¹²⁾

2022 Rose 0,25l | 0,1l

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

von Erdbeeren und Himbeeren

Franken, Qualitätswein

€ 5,80 | € 3,70 ⁽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 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 ⁽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⁾

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 ⁽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