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 JULI:

Juli – August leckere neue Kreationen vom Pfifferling in die Richtung des modernen Kochstils.

MITTAGSTISCH: Jeden Mittwoch im Juli von 11.30 Uhr bis 15.30 Uhr wechselnde Fleisch-, Fisch und vegetarische Gerichte für 12,90€

GROSSES FISCHBUFFET am 12. Juli als 4 Gang Menü (mehr Infos finden Sie in unserem Flyer.)

HAUSGEMACHTE DESSERTS VON RHABABER UND KIRSCHE

Kleine Erholungspause vom 18. Juli bis 25. Juli. Am 26. Juli sind wir gerne wieder für Sie da.

MENU

UNSERE VORSPEISEN

ZUM GENIESSEN

SALAT 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 | Sakkura Kresse
4,5

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

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
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

FORELLENFILET „GEBACKEN“
hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade
18,5 (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

MENU

HAUPTGERICHTE

FRÄNKISCH GENIESSEN

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN
dunkle Bratensauce | fränkische Kartoffelklöße | Blaukraut

18 (1,5,7,12)

GESCHMORTER REHBRATEN
dunkle Preiselbeersauce | fränkische Kartoffelklöße | Blaukraut

24 (1,5,7,12)

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

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

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“
Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14,5 (7 mit Ketchup,10)

GEFÜLLTER SCHWEINENACKEN
Zwiebel | Paprika | Mett | dunkle Jus | Kartoffelkroketten | Sauerkraut

16

JEDEN DIENSTAG
(Auf Vorbestellung)

Ofenfrische Schäufele aus dem Holzbackofen mit fränkischen Kartoffelklößen und Wirsingrahmgemüse

19 (1)

MENU

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH UND VEGAN

NUDELTASCHEN (Auch VEGAN möglich)

gefüllt mit Tomate und Aubergine | mediterranes Gemüse | Rucola | Parmesan

16 (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)

VEGANE BRATWÜRSTE

Sojabasis | hausgemachter Kartoffelsalat | Sauerkraut | ofenfrisches Landbrot | Senf

16,5 (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)

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 Créme Vanilla | eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
7,5 (7)

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

EISKUGEL NACH WAHL
Créme Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry Cream | Maple Walnuts | Minze-Schokolade | Aprikose

UNSERE EMPFEHLUNG: EIS VOM BEERENHOF WOLF AUS PRICHSENSTADT
Himbeersorbet | Heidelbeersorbet | Joghurt | Strawberry Cheescake
1,8 (7)

EXTRA ZUR WAHL
eingemachte Waldfrüchte | Schokosauce | Schokoraspeln | Eierlikör | Nussvariation | Karamellsauce | Schlagrahm
1 (7)

Zusatzstoffe:
1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Geschwefelt, 6=Phosphat, 7=Milcheiweiß, 8=koffeeinhalting, 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 (12)

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

Ramazzotti 30 % alk. 2cl
Natur, auf Eis, mit Zitrone
€ 3,20

Fernet Branca 39 % alk. 2cl
€ 3,20

Mürschter Tropfen 40 % alk. 2cl
€ 3,40

MENU

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-, Johannisbeersaft 0,2l
€ 2,90 (1,2)

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

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaftschorle 0,2l
€ 2,70 (2)

Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeersaftschorle 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)

MENU

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

MENU

HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

Hausschoppen 0,25l | 0,1l
11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig
Franken, Deutscher Landwein
€ 4,50 | € 2,90 (12)

Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l
12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma
Franken, Qualitätswein
€ 4,70 | € 3,00 (12)

Bacchus 0,25l | 0,1l
12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art
Franken, Qualitätswein
€ 4,70 | € 3,00 (12)

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!

2023 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l
BLINKER, **12,5 % - trocken**, blumiges Citrus-Aroma
Franken, Qualitätswein
€ 5,50 | € 3,50 (12)

2023 Rotling 0,25l | 0,1l
BLINKER, **11 % - halbtrocken**, fruchtig,
Aroma von Erdbeere und Rhabarber
Franken, Qualitätswein
€ 5,40 | € 3,30 (12)

2023 Weissburgunder 0,25l | 0,1l
BLINKER, **12,7 % - trocken**, Frischer fruchtiger Wein mit angenehmen Aromen nach Ananas und Banane, passend zu vielen Fischgerichten, aber auch ein sehr schöner Begleiter zum Spargel.
Franken, Qualitätswein
€ 5,90 | € 3,80 (12)

2023 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)

MENU

HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

2024 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,1l
12 % - trocken, fruchtig, Aromen nach reifen, gelben Früchten
Franken, Prädikatswein
€ 6,20 | € 3,60 (12)

2023 Riesling 0,25l | 0,1l
12,4 % - trocken, Feingliedriger, mineralischer Riesling mit einem Duft nach Pfirsich und Aprikosen
Franken, Qualitätswein
€ 6,90 | € 4,30 (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)

2022 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

2023 Kerner 0,25l | 0,1 l
12 % - halbtrocken, feinfruchtig
Geschmack nach saftigen Apfel und Birne
Weingut Pfister Kammerforst
Franken, Qualitätswein
€ 6,20 | € 3,90 (12)

2020 Merlot Barrique 0,25l | 0,1 l
14 % - Rotwein trocken,
Geschmack nach Wald- und Heidelbeere
Weingut Pfister Kammerforst
Franken, Qualitätswein
€ 7,50 | € 4,30 (12)

2023 Wahnsinn 0,25l | 0,1l
11,5 % - Weißwein Cuvee halbtrocken, Geschmack reife gelbe Früchte, Grapefruit
Ein sommerlicher Wein perfekt zum Salat und Fisch
Weingut Pfister Kammerforst
Franken, Qualitätswein
€ 6,20 | € 3,90 (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
€ 2,80 (8)

Pott Kaffee
€ 3,70 (8)

Espresso
€ 2,70 (8)

Espresso Doppio
€ 4,00 (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
€ 3,90 (7,8)

Latte Macchiato
€ 4,00 (7,8)

Glas Bio-Tee
Assam, Grüner Tee, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille
€ 3,30

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=koffeeinhalting, 9=Chininhaltig, 10=Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquelle, 12=Sulfide/Schwefeldioxid