



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 SEPTEMBER:

Start der Karpfensaison in traditionellen Variationen.

WECHSELNDE ANGEBOTE FINDEN SIE BEI UNS IM FORELLENHOF.

Leckere Pilzgerichte finden Sie wieder auf unserer Speisekarte.



UNSERE VORSPEISEN

ZUM GENIESSEN

SALAT FORELLENHOF

gemischte Blattsalate | Granatapfel-Dressing |
Knoblauchgarnelen | Croutons | ofenfrisches Baguette
14,5 ⁽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



FANG FRISCHER FISCH

FORELLEN AUS DEM HAUSBASSIN

FORELLE „MÜLLERIN ART“

Kräuter | Zitrusfrucht

17 (7)

MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

18 (7)

KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

17,5 (7)

KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

17,5 (7)

FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

18 (7)

FORELLE LIMETTE-SALBEI

Limette | Salbei | Butter

17 (7)

FORELLE KÜRBIS

Hokkaido | Zwiebel | Kürbiskerne

19

GERÄUCHERTE FORELLE

heißgeräuchert | Kartoffelsalat | Brot |

Meerrettich

16

FISCHPLATTE

verschiedene gebratene Fischfilets | mediterranes
Gemüse | Drillinge mit Pesto

25,5 (7)

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Kichererbsen in Tomaten-Curry-Kokossauce |

Wild-Pilawreis

23 (7)

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



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)

SALAT HÄHNCHEN

gebacken in der Panko-Panade | Blattsalate |
angemachte Salate | Senf-Maracuja-Dressing |
Ananaschutney | ofenfrisches Baguette

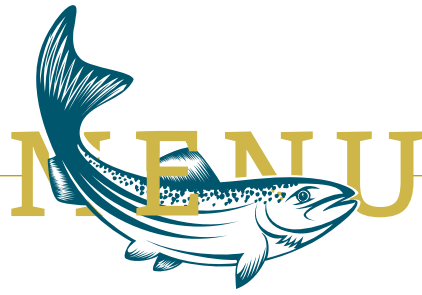
17 (7)

JEDEN DIENSTAG

(Auf Vorbestellung)

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

19 (1)



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⁾

VEGANE HÄHNCHENFILETSTÜCKE

grüne Currysauce | geschwenktes Bohnen,
Brokkoli & Erbsengemüse | Wild-Pilawreis

21 ⁽⁷⁾

VEGANE BRATWÜRSTE

Sojabasis | hausgemachter Kartoffelsalat |
Sauerkraut | ofenfrisches Landbrot | Senf

16,5 ⁽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

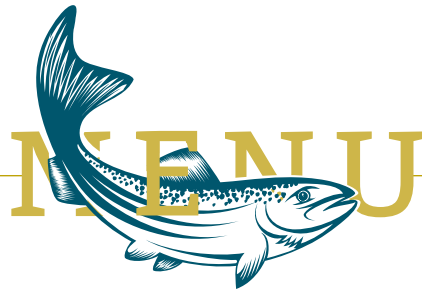
9,5 (10)

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,2 (7)



KLEINE SCHMANKERL

Brotzeiten servieren wir immer ab 17.00 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 | Minze-Schokolade |
Aprikose

UNSERE EMPFEHLUNG: EIS VOM BEERENHOF WOLF AUS PRICHSENSTADT

Himbeersorbet | Heidelbeersorbet | Joghurt |
Strawberry Cheesecake
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=koffeinhaltig, 9=Chininhaltig,
10=Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquelle,
12=Sulfid/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

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⁾



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 | 0,1l

12 % - halbtrocken, feinfruchtig

Geschmack nach saftigen Apfel und Birne

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 6,20 | € 3,90 ⁽¹²⁾

2020 Merlot Barrique 0,25l | 0,1l

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.



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