

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 FEBRUAR & MÄRZ:

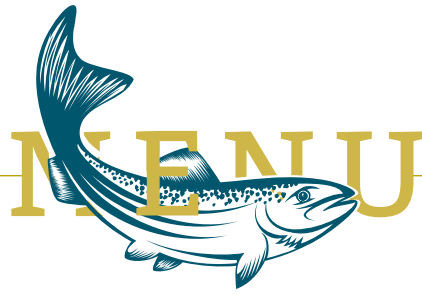
JUBELWOCHEN:

Dienstag: Ofenfrische Schäuferle aus dem Holzbackofen mit Kartoffelklößen und Wirsingrahmgemüse 13,00€

Mittwoch: Verschiedene Karpfengerichte ab 13,90€

Freitag: Fangfrische Forellen in verschiedenen Variationen 13,90€

Ab März finden Sie wieder leckere Bärlauchgerichte auf unserer Speisekarte!



UNSERE VORSPEISEN

ZUM GENIESSEN

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte
Leberknödel | Kräuterflädle

6,5

SUPPE DER SAISON

Ihr Service berät Sie gerne!

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

MANDELFORELLE

Kräuter | Mandelbutter

18

KNOBLAUCHFORELLE

Kräuter | Knoblauch

17,5

KRÄUTERFORELLE

Kräuter | gebratene Pilze

17,5

FORELLE „MEDITERRANE ART“

Zucchini | Paprika | Aubergine | Spinat-Pesto

18,5

FORELLE LIMETTE-SALBEI

Limette | Salbei | Butter

17

GERÄUCHERTE FORELLE

heißgeräuchert | Kartoffelsalat | Brot |

Meerrettich

16

1/2 KARPFFEN IM KNUSPERMANTEL

Drillinge mit Pesto | hausgemachter Kartoffelsalat |

Remouladensauce

26

KARPFFENFILET „GEBACKEN“

Drillinge mit Pesto | hausgemachter Kartoffelsalat |

Remouladensauce

22

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

mediterranes Gemüse | Drillinge mit Pesto

24

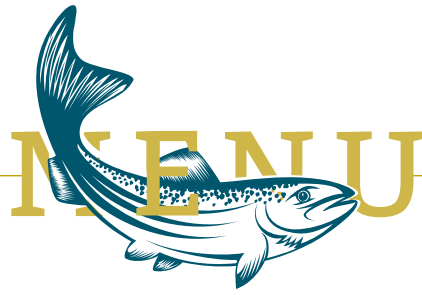
FORELLENFILET „GEBACKEN“

hausgemachter Kartoffelsalat | Remoulade

18,5

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

19,5

GESCHMORTES HIRSCHGULASCH

dunkle Dominasauce | fränkische Kartoffelklöße |
Blaukraut | Wildpreiselbeeren

19,5

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

17,5

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14,5

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 | Wildkräuter | Parmesan

16

DUETT BIRNE UND ZIEGE

Blattsalate | angemachte Salate | Senf-Maracuja-

Dressing | Birnenspalten | gratinierter

Ziegenkäse | ofenfrisches Baguette

13

VEGANE BRATWÜRSTE

Sojabasis | hausgemachter Kartoffelsalat |

Sauerkraut | ofenfrisches Landbrot | Senf

16,5

VEGANES GESCHMORTES GULASCH

vegane Filet Streifen | Lauch | Pilze | fränkische

Kartoffelklöße | Blattspinat | Preiselbeeren

20,5



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Nicht vergessen an der Theke wartet zu jedem Gericht eine kleine Überraschung!

KLOß MIT SAUCE

Rahmsauce

4

BRATWURST

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

8

KINDERSCHNITZEL

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

8,5

PORTION BAUERNPOMMES

Ketchup | Mayo

4

KLEINES GEBACKENES FISCHFILET

hausgemachter Kartoffelsalat | Bauernpommes |

Remoulade

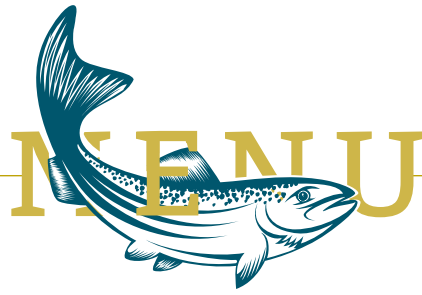
9,5

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 3,2 (?)



KLEINE SCHMANKERL

Brotzeiten servieren wir immer ab 17.00 Uhr

ALTFRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

hausgemachter Kartoffelsalat | Sauerkraut |
ofenfrisches Landbrot | Senf
10,5

GERUPFTER

Camembert gerupft | Butter | Paprikapulver |
Tomate | Zwiebelringen | Sakkura Kresse |
ofenfrisches Landbrot
9

UND DANACH...



SÜSSER ABSCHLUSS

ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

APFELKÜCHLE

Zimt-Zuckermantel | Kugel Crème Vanilla |
eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm
8

HAUSGEMACHER BROWNIE

von unserer Bäckerin Angelika Dereser | eingemachte
Waldfrüchte | Kugel Zimteis | Schlagrahm
7

EISKUGEL NACH WAHL

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry
Cream | Maple Walnuts | Zimteis | Spekulatius
1,8

UNSERE EMPFEHLUNG: EIS VOM BEERENHOF WOLF AUS PRICHSENSTADT

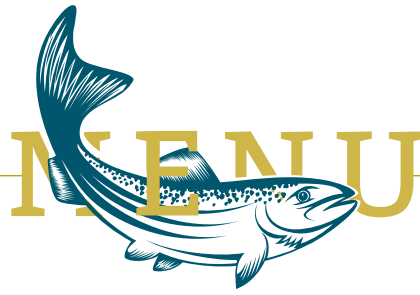
Zwetschgensorbet
1,8

EXTRA ZUR WAHL

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

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

€ 4,20 (12)

Aperol Spritz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 6,90 (1,9,12)

Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze

€ 6,90 (1,9,12)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 6,90 (1,9,12)

Limoncello Spritz

Limoncello, Schweppes „Bitter Lemon“ Sekt, fill up Soda, Minze, Limette

€ 6,90 (1,2)

Lavendel Spritz

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

€ 6,90 (1,2)

DIGESTIF

Williams Christ, Zwetschge, Mirabelle, 40 % alk. 2cl

€ 3,60

Haselnussschnaps 37 % alk., auch als Likör 17% alk. 2cl

€ 3,60/ 3,80

Alle Brände, Geiste und Liköre vom Obsthof

Böhm aus Effeldorf. (1,9)

Winzer-Schokolikör 16% alk.

€ 3,80

Vom Weingut Baumann

Ramazotti 30 % alk. 2cl Natur, auf Eis, mit Zitrone

€ 3,50

Fernet Branca 39 % alk. 2cl

€ 3,50

Underberg 44 % alk. 2cl

€ 3,50

Mürschter Tropfen 40 % alk. 2cl

€ 3,70



GETRÄNKE

WASSER / SÄFTE / SCHORLEN

Frankenbrunnen 0,5l
€ 4,00 (still,medium,spritzig)

Tafelwasser 0,4l
€ 3,20

Homemade Limonade 0,5l
€ 5,00

Wechselnde Limonaden mit Säften
vom Obsthof Böhm aus Effeldorf

Apfel-, Rhabarber-, Johan-
nisbeersaft 0,2l
€ 3,30 (1,2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-
nisbeersaft 0,4l
€ 4,20 (1,2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-
nisbeersaftschorle 0,2l
€ 3,10 (2)

Apfel-, Rhabarber-, Johan-
nisbeersaftschorle 0,4l
€ 4,10 (2)

LIMONADEN

Coca Cola 0,33l
€ 3,80 (1,8,10,11)

Coca Cola light 0,33l
€ 3,80 (1,8,10,11)

Almdudler 0,33l
€ 3,90

Bionade 0,33l
verschiedne Sorten ihr Service
berät Sie gerne
€ 3,70

Cola-Mix, Orangen- &
Zitronenlimonade 0,2l
€ 3,10 (1,2,3,6,9)

Cola-Mix, Orangen- &
Zitronenlimonade 0,4l
€ 3,90 (1,2,3,6,9)
9)



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Mönchshof Pils 0,25l/5 %
€ 2,80

Mönchshof Radler 0,25l/5 %
€ 2,60

Mönchshof Kellerbier 0,3l/5,2 %
€ 3,00

Mönchshof Pils 0,4l/5 %
€ 4,20

Mönchshof Radler 0,5l/5 %
€ 4,00

Mönchshof Kellerbier 0,5l/5,2 %
€ 4,50

BIERE AUS DER FLASCHE

Kapuziner Hefeweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 4,30

Kapuziner Hefeweizen 0,5l
alkoholfrei
€ 4,30

Mönchshof Schwarzbier 0,5l/ 5,2 %
€ 4,30

Colaweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 4,10 (1,8)

Russe 0,5l/ 5,4 %
€ 4,10 (1,2,3,6,9)

Mönchshof Helles 0,5l/ 4,9 %
€ 4,30

Mönchshof Radler 0,5l/2,5 %
Blutorange
€ 4,20

Mönchshof Naturtrüb 0,5l
alkoholfrei
€ 4,20

Mönchshof Radler 0,5l
alkoholfrei
€ 4,20



HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

Hausschoppen 0,25l | 0,1l

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,70 | € 3,10 ⁽¹²⁾

Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 ⁽¹²⁾

Bacchus 0,25l | 0,1l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 ⁽¹²⁾

Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,30 | € 3,40 ⁽¹²⁾

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,90 ⁽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

€ 5,70 | € 3,70 ⁽¹²⁾

2023 Rotling 0,25l | 0,1l

BLINKER, **11 % - halbtrocken**, fruchtig,

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 ⁽¹²⁾

2023 Bacchus 0,25l | 0,1l

BLINKER, **11,5 % - trocken**, Duftiger, fruchtiger

Wein mit Aomen nach Holunderblüten und Maracuja

Franken, Qualitätswein

€ 6,10 | € 4,00 ⁽¹²⁾



HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

2024 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, fruchtig, Aromen nach reifen, gelben Früchten

Franken, Prädikatswein

€ 6,30 | € 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