



MENU

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:

JUBELWOCHE:

Dienstag: Ofenfrische Schäufele 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 KARPfen IM KNUSPERMANTEL

Drillinge mit Pesto | hausgemachter Kartoffelsalat |

Remouladensauce

26

KARPfenFILET „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 Schäufele aus dem Holzbackofen mit

fränkischen Kartoffelklößen und Wirsingrahmgemüse

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 (7)



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...



MENU

SÜSSER ABSCHLUSS

ZARTSCHMELZEND UND CREMIG

APFELKÜCHLE

Zimt-Zuckermantel | Kugel Crème Vanilla |

eingemachte Waldfrüchte | Schlagrahm

8

HAUSGEMACHTER 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

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 0,1l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 4,20 (1,2)

Aperol Spritz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 6,90 (1,9,12)

Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblüten sirup, 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

Ramazzotti 30 % alk. 2cl

Natur, auf Eis, mit Zitrone

€ 3,50

Haselnuss schnaps 37 % alk.,

auch als Likör 17% alk. 2cl

€ 3,60 / 3,80

Fernet Branca 39 % alk. 2cl

€ 3,50

Alle Brände, Geiste und Liköre vom Obsthof

Böhm aus Effeldorf. (1,9)

Winzer-Schokolikör 16% alk.

€ 3,80

Vom Weingut Baumann

€ 3,50

Underberg 44 % alk. 2cl

€ 3,70

Mürschter Tropfen 40 % alk. 2cl

€ 3,70



MENU

GETRÄNKE

WASSER / SÄFTE / SCHORLEN

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

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

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

Tafelwasser 0,4l
€ 3,20

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

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

Homemade Limonade 0,5l
€ 5,00

Wechselnde Limonaden mit Säften
vom Obsthof Böhm aus Effeldorf

LIMONADEN

Coca Cola 0,33l
€ 3,80 (1,8,10,11)

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

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

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

€ 3,70

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

Almdudler 0,33l
€ 3,90



MENU

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Mönchshof Pils 0,25l/5 %
€ 2,80

Mönchshof Pils 0,4l/5 %
€ 4,20

Mönchshof Radler 0,25l/5 %
€ 2,60

Mönchshof Radler 0,5l/5 %
€ 4,00

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

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

BIERE AUS DER FLASCHE

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

Mönchshof Helles 0,5l/ 4,9 %
€ 4,30

Kapuziner Hefeweizen 0,5l
alkoholfrei
€ 4,30

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

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

Mönchshof Naturtrüb 0,5l
alkoholfrei

Colaweizen 0,5l/ 5,4 %
€ 4,10 (1,8)

€ 4,20

Russe 0,5l/ 5,4 %
€ 4,10 (1,2,3,6,9)

Mönchshof Radler 0,5l
alkoholfrei
€ 4,20



HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

Hausschoppen 0,25l | 0,11

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,70 | € 3,10 (12)

Silvaner 0,25l | 0,11

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,30 | € 3,40 (12)

Müller- Thurgau 0,25l | 0,11

12 % - halbtrocken, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 (12)

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,90 (12)

0,5l € 4,90 (12)

Bacchus 0,25l | 0,11

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 (12)

BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2023 Müller-Thurgau 0,25l | 0,11

BLINKER, **12,5 % - trocken**, blumiges Citrus-Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 5,70 | € 3,70 (12)

2023 Bacchus 0,25l | 0,11

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

Wein mit Aromen nach Holunderblüten und Maracuja

Franken, Qualitätswein

€ 6,10 | € 4,00 (12)

2023 Rotling 0,25l | 0,11

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

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 (12)



HANDTHALER WEINE

KLASSISCHES FRANKEN

2024 Silvaner Kabinett 0,25l | 0,11

12 % - trocken, fruchtig, Aromen nach reifen, gelben Früchten
Franken, Prädikatswein
€ 6,30 | € 3,60 (12)

2023 Riesling 0,25l | 0,11

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

ROTWEINE - DAS KLASSISCHE ROT

2022 St. Laurent 0,25l | 0,11

12 % - trocken, eleganter fruchtiger Rotwein mit Aromen nach reifen Pflaumen und dunkler Kirsche
Franken, Qualitätsrotwein
€ 6,50 | € 3,90 (12)

2022 Domina 0,25l | 0,11

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 | 0,11

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

2020 Merlot Barrique 0,25l | 0,11

14 % - Rotwein trocken,
Geschmack nach Wald- und Heidelbeere
Weingut Pfister Kammerforst
Franken, Qualitätswein
€ 7,50 | € 4,30 (12)

2023 Wahnsinn 0,25l | 0,11

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