



# 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](http://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 MÄRZ:**

Dienstag: Ofenfrische Schäufole 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!

Event: Molekulare Genussreise am 21. März ab 18.00 Uhr mehr Infos erfahren Sie auf unserer Homepage.



## UNSERE VORSPEISEN

### ZUM GENIESSEN

#### FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte  
Leberknödel | Kräuterflädle

6,5

#### SUPPE DER SAISON

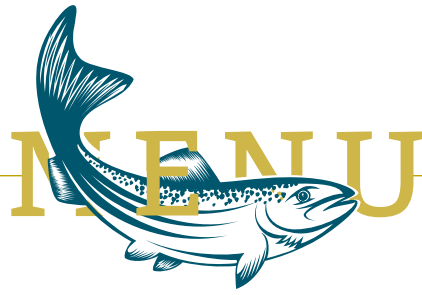
Ihr Service berät Sie gerne!

7

#### BEILAGENSALAT

angemachte Salate | Blattsalate | Senf-Maracuja-  
Dressing | geröstete Kerne | Sakkura Kresse

4,5



# MENU

## 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

#### GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

dunkle Dominasauce | fränkische Kartoffelklöße |  
Blaukraut | Wildpreiselbeeren

19,5

#### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

17,5

#### SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14,5

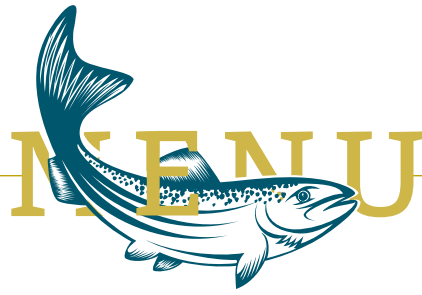
### JEDEN DIENSTAG

(Auf Vorbestellung)

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

19 (1)

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer  
Homepage unter Neuigkeiten.  
Unsere Wochenempfehlungen!



# MENU

## 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

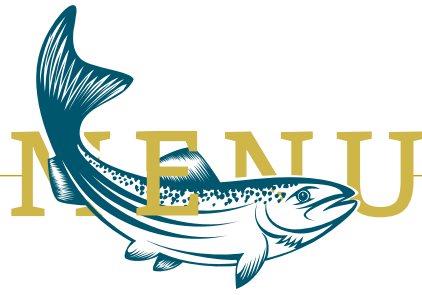
Sojabasis | hausgemachter Kartoffelsalat |  
Sauerkraut | ofenfrisches Landbrot | Senf

16,5

#### VEGANES GESCHMORTES GULASCH

vegane Filet Streifen | Lauch | Pilze | fränkische  
Kartoffelklöße | Blattspinat | Preiselbeeren

20,5



# MENU

## 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

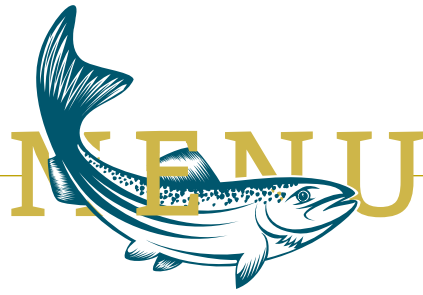
9,5

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...**



# 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 Minze-Schokolade | Schlagrahm

7

#### VEGANER SCHOKO-WALNUSSMUFFIN

von unserer Bäckerin Angelika Dereser |  
Kugel veganes Vanilleeis | veganer süßer  
Schlagrahm | Nusscrumble | Minze

7

#### EISKUGEL NACH WAHL

Strawberry Cream | Minze-Schokolade

#### UNSERE EMPFEHLUNG:

#### EIS VOM BEERENHOF WOLF AUS PRICHSENSTADT

Vanille | Schokolade | Walnuss | Zwetschgensorbet  
1,8

#### EXTRA ZUR WAHL

eingemachte Waldfrüchte | Schokosauce |  
Schokoraspeln | Eierlikör | Nussvariation |  
Schlagrahm | Cheesecake-Sauce

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



# MENU

## GETRÄNKE

### APERITIF

#### Glas Forelli Secco 0,1 l

weißer Perlwein aus dem Weingut Baumann

€ 4,20 <sup>(1,2)</sup>

#### Aperol Spritz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 6,90 <sup>(1,9,12)</sup>

#### Hugo 0,25 l

Secco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze

€ 6,90 <sup>(1,9,12)</sup>

#### Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 6,90 <sup>(1,9,12)</sup>

#### Limoncello Spritz

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

€ 6,90 <sup>(1,2)</sup>

#### Lavendel Spritz

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

€ 6,90 <sup>(1,2)</sup>

### 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. <sup>(1,9)</sup>

#### 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



# MENU

## HANDTHALER WEINE

### WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

Hausschoppen 0,25l | 0,1l

**11 % - halbtrocken**, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,70 | € 3,10 <sup>(12)</sup>

Silvaner 0,25l | 0,1l

**12 % - trocken**, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,30 | € 3,40 <sup>(12)</sup>

Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, ausgewogenes Aroma

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 <sup>(12)</sup>

Weinschorle weiß & rot

0,25l € 3,90 <sup>(12)</sup>

0,5l € 4,90 <sup>(12)</sup>

Bacchus 0,25l | 0,1l

**12 % - halbtrocken**, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 <sup>(12)</sup>

---

### BLINKER - DIE JUNGEN FRANKEN!

2023 Müller-Thurgau 0,25l | 0,1l

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

Franken, Qualitätswein

€ 5,70 | € 3,70 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(12)</sup>

2023 Rotling 0,25l | 0,1l

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

Aroma von Erdbeere und Rhabarber

Franken, Qualitätswein

€ 5,60 | € 3,50 <sup>(12)</sup>



## 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 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(12)</sup>

### 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 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(12)</sup>

### 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 <sup>(12)</sup>

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

**14 % - Rotwein trocken**,

Geschmack nach Wald- und Heidelbeere

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 7,50 | € 4,30 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(12)</sup>

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 <sup>(8)</sup>

Pott Kaffee

€ 3,70 <sup>(8)</sup>

Espresso

€ 2,70 <sup>(8)</sup>

Espresso Doppio

€ 4,00 <sup>(8)</sup>

Espresso Macchiato

€ 3,10 <sup>(7,8)</sup>

Espresso Vanilla

Espresso mit einer Kugel  
Vanilla Eis von Mövenpick

€ 4,30 <sup>(8)</sup>

Cappuccino klein

€ 3,10 <sup>(7,8)</sup>

Cappuccino groß

€ 3,80 <sup>(7,8)</sup>

Milchkaffee

€ 3,90 <sup>(7,8)</sup>

Latte Macchiato

€ 4,00 <sup>(7,8)</sup>

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