



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 APRIL:

Karfreitag am 03.04 heimischer und ausgewählter Meeresfisch, geräucherte Fischspezialitäten.
Ostern am 05.04 & 06.04 Feiertagsspezialitäten vom Lamm, Rind und Fisch.
Event: Wein im Glas, Spargel vom Buffet am 25.04 mehr Infos erfahren Sie auf unserer Homepage.



UNSERE VORSPEISEN

ZUM GENIESSEN

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderkraftbrühe | hausgemachte
Leberknödel | Kräuterflädle

6,5

SUPPE DER SAISON

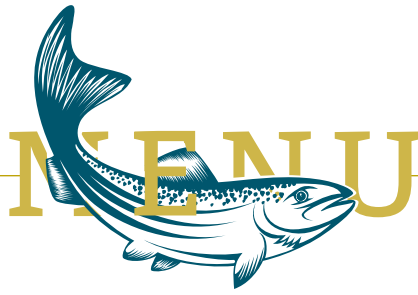
Ihr Service berät Sie gerne!

7

BEILAGENSALAT

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

4,5



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

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

22,5

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Kartoffelrösti

18

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Bauernpommes | hausgemachter Kartoffelsalat

14,5

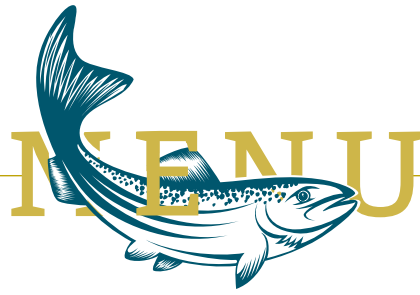
JEDEN DIENSTAG

(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!



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 CHILI SIN CARNE

auf Sonnenblumenprotein-Basis | Paprika | Tomate |
Kidneybohnen | Sojabohnen | Röstkartoffeln

18

VEGANES SCHNITZEL

„Nach Hähnchen Art“

auf Weizenprotein-Basis | hausgemachter
Kartoffelsalat | Bauernpommes

17,5



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

8,5

KINDERSCHNITZEL

Bauernpommes | Ketchup | Mayo

9,5

PORTION BAUERNPOMMES

Ketchup | Mayo

4

KLEINES GEBACKENES FISCHFILET

hausgemachter Kartoffelsalat | Bauernpommes |

Remoulade

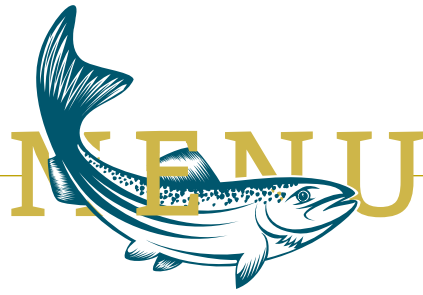
10,5

und danach....

eine Kugel Eis nach Wahl

mit leckeren Früchten oder Schokosoße

€ 2,8 ^(?)



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

UNSERE EMPFEHLUNG:

EIS VOM BEERENHOF WOLF AUS PRICHSENSTADT

Vanille | Schokolade | Erbeere | Walnuss |
Saisoneis

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=Milchweiß, 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 ^(1,2)

Traubensaft-Secco Alkoholfrei

die perfekte alkoholfreie Variante zum Anstoßen

Weingut Pfister, Kammerforst

€ 21,50 (nur Flaschenverkauf) ^(1,2)

Aperol Spritz 0,25 l

Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda

€ 6,90 ^(1,9,1,2)

Lillet Wild Berry 0,25 l

Lillet, Secco, Schweppes „Wild Berry“ Früchte

€ 6,90 ^(1,9,1,2)

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

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)

Deja-Vu Alkoholfrei

Deja-Vu, Schweppes „Wildberry“

Sekt alkoholfrei, fill up Soda, Rosmarin

€ 6,90 ^(1,2)

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)

Gartenlimonade 0,5l
verschiedene Sorten
€ 4,80

Traubenschorle 0,33l
Vom Weingut Baumann
€ 3,90

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 Naturtrüb 0,5l
alkoholfrei
€ 4,20

Mönchshof Radler 0,5l
alkoholfrei
€ 4,20

Schlenkerla Rauchbier 0,5l/ 5,1 %
€ 4,50



MENU

HANDTHALER WEINE

WEISSWEINE - UNSERE SCHOPPEN

Hausschoppen 0,25l | 0,1l

11 % - halbtrocken, fruchtig, stoffig

Franken, Deutscher Landwein

€ 4,70 | € 3,10 ⁽¹²⁾

Silvaner 0,25l | 0,1l

12 % - trocken, Lindenblüten gelb

Franken, Qualitätswein

€ 5,30 | € 3,40 ⁽¹²⁾

Müller- Thurgau 0,25l | 0,1l

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 | 0,1l

12 % - halbtrocken, frische fruchtige Art

Franken, Qualitätswein

€ 4,90 | € 3,20 ⁽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 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⁾

2023 Rotling 0,25l | 0,1l

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 | 0,1l

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⁾

2023 Merlot Barrique 0,25l | 0,1l

13 % - Rotwein trocken,

Geschmack: Sauerkirsche, Waldfrucht, Röstaromen

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 8,50 | € 5,30 ⁽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⁾

2024 Merlot 0,25l | 0,1l

11 % - Rotwein halbtrocken, feinfruchtig

Geschmack nach Brombeere, Heidelbeere, Waldbeere und Süßkirsche

Weingut Pfister Kammerforst

Franken, Qualitätswein

€ 7,50 | € 4,30 ⁽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=koffeinhaltig, 9=Chininhaltig,
10=Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquelle,
12=Sulfide/Schwefeldioxid