



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Finch zu begrüßen.

Erleben Sie gehobenen Genuss natürlich-gesunder und frischer Produkte.
Unser Küchenteam verarbeitet saisonale Lebensmittel regionaler Erzeuger
zu raffinierten und gleichzeitig authentischen Gerichten.

Küchenchef Tobias Schnee und sein Team halten ein vielseitiges Angebot für Sie bereit, von schwäbischen Klassikern über internationale Kreationen bis zu modern interpretierter leichter Küche. Sie finden Leckeres auch ohne Fleisch oder tierische Produkte - achten Sie auf die Kennzeichnung unserer veganen Gerichte mit dem grünen Vogel.

Haben Sie dennoch einen speziellen Wunsch? Lassen Sie es uns bitte wissen.
Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen
und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Dazu reichen wir Ihnen nach Wunsch den passenden Wein.
Ein Glas oder lieber eine Flasche?

Unser Weinkeller bietet viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern,
bei denen Klasse vor Masse steht. Ebenso finden Sie ausgewählte Weine aus
Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.

Lassen Sie sich von unserem geschulten Servicepersonal beraten und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis in unserem
Restaurant Finch:
Küche mit Herz und Leidenschaft.

Ihr Finch-Team





GENIESSEN MENU

MARINIERTES VOM KALB

*Tafelspitz und Zunge, Feldsalatcreme, Perlzwiebeln,
Radieschen, Kümmelcracker*

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ochsenschwanztortellini, Staudensellerie, Schnittlauch

HOLUNDERBEERENSORBET

Honiggranité

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

Steinpilzjus, Speckkraut, Borettane Zwiebel, Kartoffelroulade

SCHOKOLADE UND BIRNE

Russisch Brot, gesalzene Karamellsoße, Schokohippe

3 - Gänge 70.00 (ohne Suppe und Sorbet) | 3 - Gänge - Weinbegleitung 35.00

5 - Gänge 85.00 | 4 - Gänge - Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE

Ziegenkäse, Birne, Haselnuss, Senfkresse

TOPINAMBURCREMESUPPE

Apfel-Pfefferkompott, Petersilienöl

HOLUNDERBEERENSORBET

Honiggranité

GEBACKENER SCHWARZER REIS

*Weisser Pfefferschaum, Fenchel, Lauchcreme,
Blutorange, Steinkraut*

SCHOKOLADE UND BIRNE

Russisch Brot, gesalzene Karamellsoße, Schokohippe

3-Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) | 3-Gänge-Weinbegleitung 35.00

5-Gänge 75.00 | 4-Gänge-Weinbegleitung 45.00

***Die späteste Bestellung für unser 5-Gänge-Menü ist um
13:30 bzw. um 20:30 Uhr.***



VORSPEISEN

MARINIERTES VOM KALB

*Tafelspitz und Zunge, Feldsalatcreme, Perlzwiebeln,
Radieschen, Kümmelcracker*

21.50

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BEETE

Ziegenkäse, Birne, Haselnuss, Senfkresse

19.50

SALATE

klein groß

WALDHOTEL SALAT

*Apfel-Honigdressing, Trauben, bunte Karotten,
Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen*

17.50 22.50

CAESAR SALAD

*Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern,
Romana Salat, Croûtons, Parmesan*

13.00 17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust

13.50

Gegrilltes Kabeljaufilet

17.50

 *Kräutersaitlinge*

13.50

SUPPEN

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ochsenschwanztortellini, Staudensellerie, Schnittlauch

14.50

TOPINAMBURCREMESUPPE

Apfel-Pfefferkompott, Petersilienöl

12.50



VEGETARISCH & VEGAN



GEBACKENER SCHWARZER REIS

*Weisser Pfefferschaum, Fenchel, Lauchcreme,
Blutorange, Steinkraut*

30.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Sherry-Morchselrahm, Romanesco, Bufalo Reale, Liebstöckel

29.50

FISCH

SCHWARZER HEILBUTT IM WIRSINGMANTEL

Dillöl, Rahmwirsing, Parisienne Kartoffeln, Zahmer Tanzpilz

35.50

FILET VOM KABELJAU

Pommery Senfsoße, zweierlei Topinambur, Kapuzinerblätter

34.50

FLEISCH

RAVIOLI VOM ALBBÜFFEL

Rotkohljus, Rosenkohl, Petersilienwurzel, Limonensaitlinge

38.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüsegarnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

Steinpilzjus, Speckkraut, Borettane Zwiebel, Kartoffelroulade

34.50



DESSERT

TOPFENSOUFFLÉ

Mandarine, Buchweizen, Tonkabohneneis

13.50

SCHOKOLADE UND BIRNE

Russisch Brot, gesalzene Karamellsoße, Schokohippe

13.50



VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS

Fruchtkompott, Fruchtgel

10.00

KÄSE

klein groß

DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL

von Maître Affineur WALTMANN

Aprikosen-Thymiankompott, selbstgebackenes Hutzelnbrot

15.50 20.50



Veganer Speisekarte

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten?

Lassen Sie uns das bitte wissen!

Gerne können Sie die beinhalteten Allergene und deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in einer separaten Speisenkarte einsehen.

Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eis- und Backspezialitäten Spuren von deklarierungspflichtigen Nussarten und Kernen, glutenhaltigen Getreiden und Ei enthalten.

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG FÜR SIE

CHAMPAGNE DEUTZ, FRANKREICH <i>Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	0,10l	18.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.2, Rote Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	6.50

ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

WEINGUT ST. ANTONY, RHEINHESSEN <i>Pinot Gris</i>	0,20l	0,75l
KOLONNE/NULL, BERLIN <i>Cuvée Rouge No. 3, Merlot, Cabernet</i>	12.00	39.00

OFFENER WEISSWEIN

WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Sauvignon Blanc „Muschelkalk“</i>	0,20l	0,75l
DOMAINE CALMEL & JOSEPH, LANGUEDOC 2022 <i>Viognier Tribu Montahut</i>	15.00	47.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2024 <i>Grauburgunder</i>	12.50	42.00
WEINGUT GRÖHL, RHEINHESSEN 2024 <i>Niersteiner Riesling „Roter Hang“</i>	12.00	39.00
	13.50	43.00



OFFENER ROSÉWEIN

WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2023	Evoé Rosé	0,20l	0,75l
		14.50	45.00

OFFENER ROTWEIN

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 2023	Zweigelt	0,20l	0,75l
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG 2022	Lemberger	14.50	45.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG 2021	Spätburgunder „Gipskeuper“	13.00	42.00
BODEGAS CASA PRIMICIA, SPANIEN 2018	Reserva, Tempranillo	15.50	55.00
		15.00	47.00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.*

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	9.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.80
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.20
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	12.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	4.50
Orangensaft	0,20l	4.50
Roter Traubensaft	0,20l	4.50
Maracujanektar	0,20l	4.50
Rhabarbernekter	0,20l	4.50
Schwarzer Johannisbeernekter	0,20l	4.50
Saftschorle	0,40l	5.80



LIMONADEN

GUA GUAVEN LIMONADEN

Yuzu	0,33l	6.00
Holunder und Minze	0,33l	6.00
Ingwer und Kurkuma	0,33l	6.00

COCA COLA

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	4.50
Fanta	0,20l	4.50
Sprite	0,20l	4.50
Mezzo Mix	0,20l	4.50

THOMAS HENRY

Tonic Water	0,20l	5.00
Ginger Ale	0,20l	5.00
Bitter Lemon	0,20l	5.00
Spicy Ginger	0,20l	5.00

BIERE

Rothaus Pils	0,30l	5.20
Radler	0,30l	5.20
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	5.20

Rothaus Weizen	0,50l	6.40
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	6.40
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	6.40
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	6.40

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	4.00
Espresso	3.80
Espresso Macchiato	3.80
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.00
Milchkaffee	5.40
Latte Macchiato	5.40
Heiße Schokolade	5.40
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.50

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!