



## 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





## GENIESSER 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-Honig dressing, 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-Morchelrahm, 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, Gemüse garnitur, 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



Veganes Gericht

*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 Speisekarte 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

	0,20l	0,75l
WEINGUT ST. ANTONY, RHEINHESSEN <i>Pinot Gris</i>	12.00	39.00
KOLONNE/NULL, BERLIN <i>Cuvée Rouge No. 3, Merlot, Cabernet</i>	15.00	47.00

## OFFENER WEISSWEIN

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



## OFFENER ROSÉWEIN

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

## OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2023	Zweigelt	14.50	45.00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	Lemberger	13.00	42.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	Spätburgunder „Gipskeuper“	15.50	55.00
BODEGAS CASA PRIMICIA, SPANIEN			
2018	Reserva, Tempranillo	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
Rhabarbernektar	0,20l	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.50
Saftschorle	0,40l	5.80



## LIMONADEN

### GUA GUAVERN 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!*