



## HERZLICH WILLKOMMEN

---

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

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

Es erwartet Sie ein vielseitiges Angebot aus schwäbischen Klassikern, internationalen  
Kreationen und 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!

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

Unser Weinkeller hält viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern, in  
welchen Klasse vor Masse steht, für Sie bereit. Ebenso finden Sie bei uns ausgewählte  
Weine aus Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.  
Lassen Sie sich gerne von unserem geschulten Servicepersonal beraten und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis  
nach unserem Motto *Einfach. Gut. Essen!*

Ihr Finch-Team





## UNSERE HERBSTSPEZIALITÄTEN

### VORSPEISE

GEBACKENER KÜRBISSTRUDEL <sup>A,I,M</sup>  
*Mango-Kürbisdip, Kimchi, Gelbe Beete, Cashew Kerne* 17.50

### HAUPTGÄNGE

INVOLTINI VOM KALB <sup>3,4,12,19,I,T,X</sup>  
*Schwarze Knoblauchjus, Bohnengemüse, Macaire Kartoffeln* 30.50

GEBRATENE RINDERLEBER <sup>12,19,A,I,T</sup>  
*Röstzwiebeljus, Sauternes-Äpfel, Babyspinat, Nussbutter-Kartoffelstampf* 27.00

BARBARIE ENTENBRUST <sup>2,12,16,19,A,I,T,X</sup>  
*PX Jus, Petersilienwurzel, Mandarine, Wasabi* 30.50

DEUTSCHER REHRÜCKEN <sup>12,19,A,I,O,T,X</sup>  
*Jus, Aprikose, Sellerie, Topfenknödel, Macadamia* 39.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE <sup>12,19,A,I,T,X</sup>  
*Weißer Trüffelsauce, Trüffel-Pecorino, frischer Trüffel* 26.50

### DESSERT

GEBACKENER APFEL WAN TAN <sup>A,I,X</sup>  
*Toffee-Eis, Apfelragout, Vanille, Toffelikör* 11.00

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE <sup>12,19,I,X</sup>  
*Orangen-Grand Marnier Sorbet* 9.50




## VORSPEISE

MARINIERTES RINDERTATAR <sup>1,2,19,A,I,U,X</sup>  
*Violetter Senf, Mixed Pickles, Kadaifi, Eigelbcreme* 19.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <sup>1,2,19,U</sup> <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse,</i>	9.00	11.50
CAESAR SALAD <sup>2,6,19,A,T,U,X</sup> <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	10.50	13.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maispouardenbrust</i>		7.50
<i>Sautierte Garnelen<sup>F</sup></i>		12.00
 <i>Gebratene Waldpilze</i>		6.50

## SUPPEN

 MANDARINEN-KÜRBISSUPPE <sup>1,2,19,R,T</sup> <i>Karamellisierte Kerne, Kernöl</i>	10.50
DASHI-SHIITAKE BOUILLION <sup>1,2,19,A,H,T,Y</sup> <i>Eingelegte Pilze, Sesam Grissini</i>	11.00



## VEGETARISCH

SAUTIERTER STEINPILZ-GNOCCHI <sup>12,19,A,I,T,X</sup>  
*Kernöl Velouté, gebratene Pilze, eingelegte Pflaume* 20.50

 CREMIGES SPINAT-RISOTTO <sup>12,19,H</sup>  
*Muskatschaum, Grüner Apfel, Walnuss* 18.50

## FISCH & KRUSTENTIER

GEBRATENE GARNELEN <sup>12,19,A,F,I,T,X</sup>  
*Hummerbisque, Zuckerschoten, Safrantagliatelle* 29.50

CONFIERTES STEINBUTTFILET <sup>12,19,I,R,T,Y</sup>  
*Kürbis-Passionsfruchtfond, Kokosmüsli, Kürbispüree, Kernöl* 39.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <sup>12,19,A,I,T,X</sup>  
*Jus, Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle* 30.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <sup>12,19,A,I,U,X</sup>  
*Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone* 28.50

RINDERFILETSTEAK <sup>3,4,6,12,19,I,T</sup>  
*Grüne Pfefferjus, Buschbohnen-Pancetta-Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin* 38.00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG 0,75l  
2015 Syrah „S.E.” <sup>19</sup> 85.00



## DESSERT

WHISKEY CHEESECAKE <sup>19,A,I,Q,X</sup>  
*Zwetschgensorbet, Pekannüsse, Zwetschgenragout* 11.00

HIMBEER-PISTAZIENSCHNITTE <sup>12,19,A,I,P,S,X</sup>  
*Himbeer-Portweinsorbet, Basilikum* 10.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <sup>6,10</sup>  
*Frische Früchte, Fruchtgel* 9.00

## KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <sup>12,19,K,I,U</sup> <i>Feigensenf, Früchte</i>	12.50	18.50

## SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER <sup>2,12,19,A,X</sup>  
*Rauchige Zwiebel-Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate,  
Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites* 17.50

CLUBSANDWICH <sup>2,A,I,K,U</sup>  
*Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat,  
Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites* 17.50

HANDGEMACHTE MAULTASCHEN <sup>12,19,A,I,U,X</sup>  
*Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat* 18.50

CURRYWURST <sup>6,9,I</sup>  
*Hauseigene Currysoße, Pommes Frites* 12.00

 Veganes Gericht

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



## OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH			
	<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i> <sup>19</sup>	0,10l	14.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN			
	<i>Riesling Sekt Brut</i> <sup>19</sup>	0,10l	7.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ			
	<i>Traubensecco</i> <sup>19</sup>	0,10l	4.50

## WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT BEURER, WÜRTTEMBERG			
	2018 <i>Riesling „Schilfsandstein“</i> <sup>19</sup>	14.50	45.00
WEINGUT RUDOLF MAY, FRANKEN			
	2020 <i>Silvaner</i> <sup>19</sup>	12.50	41.00
TINA PFAFFMANN, PFALZ			
	2020 <i>Grauburgunder</i> <sup>19</sup>	11.00	35.00
CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL			
	2020 <i>Chardonnay „Somereto“</i> <sup>19</sup>	13.00	42.00

## ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
MINUTY, PROVENCE			
	2020 <i>M Rosé</i> <sup>19</sup>	13.50	44.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
	2020 <i>Evoé Rosé</i> <sup>19</sup>	12.50	41.00

## ROTWEIN

		0,20l	0,75l
JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
	2018 <i>Zweigelt</i> <sup>19</sup>	13.00	42.00
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG			
	2016 <i>Cuvée Reizvoll</i> <sup>19</sup>	11.50	37.00
WEINGUT QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
	2017 <i>Corral de Campanas</i> <sup>19</sup>	13.50	44.00
WEINGUT CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
	2019 <i>Chianti Vignatorta</i> <sup>19</sup>	9.50	33.00

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



## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,75l</i>	8.00
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,50l</i>	6.60
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	3.80
St. Leonhards Quelle Still	<i>1,0l</i>	9.50

## SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb <sup>6</sup>	<i>0,20l</i>	4.00
Orangensaft	<i>0,20l</i>	4.00
Roter Traubensaft	<i>0,20l</i>	4.00
Maracujanektar <sup>6</sup>	<i>0,20l</i>	4.00
Rhabarbernektar	<i>0,20l</i>	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	4.00
Saftschorle	<i>0,30l</i>	4.40

## LIMONADEN

GUA GUA VEN LIMONADEN		
Lemongrass	<i>0,33l</i>	5.00
Yuzu <sup>16</sup>	<i>0,33l</i>	5.00
Holunder und Minze <sup>16</sup>	<i>0,33l</i>	5.00
Ingwer und Kurkuma	<i>0,33l</i>	5.00
COCA COLA		
Coca Cola <sup>2,10,14,16</sup> / Coca Cola Zero <sup>2,10,11,14,16</sup>	<i>0,20l</i>	3.80
Fanta <sup>2,6</sup>	<i>0,20l</i>	3.80
Sprite <sup>2,14</sup>	<i>0,20l</i>	3.80
Mezzo Mix <sup>2,14,16</sup>	<i>0,20l</i>	3.80
THOMAS HENRY		
Tonic Water <sup>6,13,16</sup>	<i>0,20l</i>	4.20
Ginger Ale <sup>2,16</sup>	<i>0,20l</i>	4.20
Bitter Lemon <sup>6,13,16</sup>	<i>0,20l</i>	4.20
Spicy Ginger <sup>16</sup>	<i>0,20l</i>	4.20



## BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.40
Radler	0,30l	4.40
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.40
Rothaus Weizen	0,50l	5.00
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.00

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème <sup>14</sup>	3.50
Espresso <sup>14</sup>	3.20
Espresso Macchiato <sup>14,15</sup>	3.20
Doppelter Espresso <sup>14</sup>	6.20
Cappuccino <sup>14,15</sup>	4.20
Milchkaffee <sup>14,15</sup>	4.20
Latte Macchiato <sup>14,15</sup>	4.50
Heiße Schokolade <sup>15</sup>	4.50

## TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

Kännchen Tee	4.80
--------------	------

*Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!*

### ALLERGENE

A. Weizen	I. Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse	T. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
B. Roggen	J. Erdnüsse	U. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Hafer	K. Walnuss	V. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Dinkel	L. Haselnuss	W. Schwefeldioxid
E. Gerste	M. Cashewkerne	X. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N. Kürbiskerne	Y. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Weichtiere/Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse	O. Macadamia	
H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	P. Pistazie	
	Q. Pekannuss	
	R. Kokosnuss	
	S. Mandel	

### ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker	8. Gewachst	14. Koffeeinhaltig
2. Mit Farbstoffe	9. Mit Phosphat	15. Milcheiweiß
3. Mit Konservierungsstoffe	10. Mit Süßungsmittel	16. Säuerungsmittel
4. Mit Nitritpökelsalz	11. Enthält eine Phenylalaninquelle	17. Taurin
5. Mit Nitrat	12. Geschwefelt	18. Zuckerulör
6. Mit Antioxidationsmittel	13. Chininhaltig	19. Sulfite
7. Geschwärzt		