



Herzlich Willkommen

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

Es erwarten Sie schwäbische Klassiker, als auch internationale Kreationen, modern interpretierte leichte Küche sowie vegetarische und vegane Gerichte.

Alles aus regionalen und saisonalen Produkten, welche unser Küchenteam täglich frisch für Sie zubereitet.

Dazu reichen wir Ihnen gerne einen 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 einen gelungenen kulinarischen Aufenthalt.

Ihr Finch-Team







VORSPEISEN & SALATE

MARINIERTER BURRATA ^{12,19} <i>Ochsenherztomaten, gegrillter grüner Spargel, Mango</i>	19.00
WALDHOTEL SALAT ^{6,12,19} <i>Maracuja- Honigvinaigrette, Erdbeeren, Ziegenkäse Cranberries, Cashewkerne</i>	13.50
 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO- DRESSING ^{12,19} <i>Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Kartoffelcroûtons</i>	8.50
CAESAR SALAD ^{2,6,19} <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan Maispouardenbrust 150g</i>	13.50 19.50

SUPPEN

 THAI- CURRY- KOKOSSUPPE ^{12,19} <i>Erdnüsse, Passionsfrucht</i>	9.50
HUMMER-VANILLEBISQUE ^{12,19} <i>Schwarzer Trüffel, Briochecroûtons</i>	11.50

VEGAN & VEGETARISCH

BASILIKUMRISOTTO ^{6,12,19} <i>Spargelessig- Beurre Blanc, halbgetrocknete Tomaten, knuspriger Parmesan, Pinienkerne</i>	19.50
 HAUSGEMACHTE FALAFEL ^{6,12,19} <i>Avocadosalsa, schwarzer Bohnensalat, Spitzpaprika</i>	18.50



SAISONALE HAUPTGÄNGE

THAI- LIMONEN- HÄHNCHEN ^{12,19} <i>Papayachutney, gegrilltes Minigemüse, Koriander, Duftreis</i>	28.50
DEUTSCHES KALBSKOTELETT ^{12,19} <i>Sauce Bernaise, Ackerbohnen- Tomatencassolette, Steinpilze</i>	34.00

FISCH

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET ^{12,19} <i>Yuzu- Hollandaise, Grillgemüse, rosa Grapefruit</i>	33.00
CONFIERTES SAIBLINGSFILET ^{6,12,19} <i>Getrocknete Tomatensalsa, Poverade, Pfirsich</i>	32.00

WALDHOTEL KLASSIKER

DEUTSCHES RINDERFILET ^{12,19} <i>Pfefferjus, Kräuterkruste, wilder Brokkoli, Süßkartoffel</i>	37.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel- Gurken- Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	28.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19} <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	29.50



DESSERT

JOGHURT PANNA COTTA ^{6,10,15} <i>Passionsfruchtsorbet, Aprikose, Baiser</i>	9.00
SCHOKOLADENSCHNITTE ^{6,10} <i>Kirschorbet, Karamell, Praliné</i>	9.50
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10} <i>Frische Früchte</i>	8.00

KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{12,19} <i>Feigensenf, Früchte</i>	
GROSSE KÄSEAUSWAHL	18.50
KLEINE KÄSEAUSWAHL	10.50

 Veganes Gericht

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Gewichtsangaben verstehen sich als Rohgewichte.

ZUSATZSTOFFE

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



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

AUSWAHL HAUSGEMACHTER LIMONADEN <i>Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Geschmacksrichtung!</i>	0,50l	9.50
EISKAFFEE		7.50
EISSCHOKOLADE		7.50
		<i>je Kugel</i>
SORBETS <i>Mango, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht</i>		2.50
SPEISEEIS <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>		2.50

KUCHEN & TORTEN

Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine und lassen Sie sich inspirieren!

STÜCK KUCHEN ^{6,19}	3.50
STÜCK TORTE ^{6,19}	4.50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème ¹⁴	3.50
Espresso ¹⁴	3.20
Espresso Macchiato ^{14,15}	3.20
Doppelter Espresso ¹⁴	6.20
Cappuccino ^{14,15}	4.20
Milchkaffee ^{14,15}	4.20
Latte Macchiato ^{14,15}	4.50
Heiße Schokolade ¹⁵	4.50

TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

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

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH			
	<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i> ¹⁹	0,10l	14.50
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH, WÜRTTEMBERG			
	<i>Sekt Impuls, Weißburgunder Brut</i> ¹⁹	0,10l	7.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ			
	<i>Traubensecco</i> ¹⁹	0,10l	4.50

WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2018	<i>Evoé Cuvée Weiß</i> ¹⁹ <i>Müller-Thurgau, Kerner</i>	9.50	33.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2018	<i>Sauvignon Blanc Steinwiege</i> ¹⁹	14.50	45.00
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2018	<i>Riesling „Zeyt bringt Rosen“</i> ¹⁹	11.50	37.00
WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ			
2019	<i>Grauburgunder</i> ¹⁹	11.00	35.00

ROSEWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2018	<i>Rosé</i> ¹⁹	13.00	41.00

ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG			
2018	<i>Nashorn</i> ¹⁹ <i>Trollinger, Lemberger</i>	12.50	39.00
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG			
2016	<i>Cuvée Reizvoll</i> ¹⁹ <i>Pinot Noir, Lemberger, Acolon</i>	11.50	37.00
WEINGUT CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
2016	<i>Chianti Vignatorta</i> ¹⁹	9.50	33.00

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.



MINERALWASSER

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

SÄFTE & NEKTARE

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

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{2,10,14,16} / Coca Cola Light ^{2,10,14,16} ,Phenylalaninquelle	<i>0,20l</i>	3.80
Fanta ^{2,6}	<i>0,20l</i>	3.80
Sprite ^{2,14}	<i>0,20l</i>	3.80
Mezzo Mix ^{2,14,16}	<i>0,20l</i>	3.80

THOMAS HENRY		
Tonic Water ^{6,13,16} , Ginger Ale ^{2,16} , Bitter Lemon ^{6,13,16} , Spicy Ginger ¹⁶	<i>0,20l</i>	4.20

BIERE

VOM FASS

Rothaus Pils	<i>0,33l</i>	4.40
Rothaus Weizen	<i>0,50l</i>	5.00
Radler	<i>0,33l</i>	4.40

AUS DER FLASCHE

Rothaus Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	4.40
Rothaus Weizen Alkoholfrei	<i>0,50l</i>	5.00
Paulaner Weizen Dunkel	<i>0,50l</i>	5.00
Paulaner Weizen Kristall	<i>0,50l</i>	5.00



DIGESTIF

ALT ENDERLE	<i>2cl</i>
Alter Pflaumenbrand	12.50
Altes Sauerkirschwasser	12.50
Himbeerbrand	12.50
Aprikosenbrand	10.50
Williams Christ Brand	10.50
Quinta Essentia Quitte	8.50
Quinta Essentia Birne	8.50
Heidelbeerlikör	8.50
Nussler	7.50

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

	<i>4cl</i>
Hennessy VSOP ¹⁹	9.50
Remy Martin X.O. ¹⁹	19.00
Bas Armagnac Baron G. Legrand ¹⁷	9.50
Carlos I	8.50

WHISKY

	<i>4cl</i>
Jameson ¹⁸	7.50
The Glenlivet 15 Jahre ¹⁸	9.50
Oban 14 Jahre ¹⁸	11.00

PORTWEIN

	<i>4cl</i>
Ramos Pinto 10 Jahre ^{12,19}	7.50
Ramos Pinto 20 Jahre ^{12,19}	11.00

GRAPPA

	<i>4cl</i>
Nonino il Merlot ¹⁷	8.50
Nonino lo Chardonnay ¹⁷	8.50
Nonino Uvabianca ¹⁷	11.00