



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






SAISONALE EMPFEHLUNGEN
VON UNSEREM KÜCHENCHEF
HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISEN & SALATE

	SAUTIERTE REH-PISTAZIENMAULTASCHE ^{6,12} <i>Kernölvinaigrette, Feldsalat, eingelegter Kürbis, Granatapfel</i>	17.50
	WALDHOTEL SALAT ^{6,12,19} <i>Walnussdressing, Ziegenkäse, Rote Bete, Birne, Avocado</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</i>	13.50
	<i>Maispouardenbrust 150g</i>	19.50


SUPPEN

	KÜRBIS- KOKOSSUPPE ^{12,19} <i>Purple Curry, Kernöl</i>	9.50
	GERÖSTETE ENTENESSENZ ^{12,19} <i>Getrüffelte Flädle, Shiitake</i>	10.50

ZWISCHENGANG

	GEBRATENES KALBSBRIES ^{12,19} <i>Schnittlauch Crème Fraîche, Feldsalat, Kartoffel- Haselnussstampf</i>	16.50
--	--	-------

SAISONALE HAUPTGÄNGE

	KLASSISCHE RINDERROULADE ^{12,19} <i>Lembergerjus, Schwarzwurzelgemüse, Brezel- Röstzwiebelknödel</i>	33.00
	DEUTSCHER REHRÜCKEN UND GEBACKENE PRALINE ^{12,19} <i>Kubebenpfefferjus, Aprikose, Babyspinat, Sellerie</i>	38.00
	KÜRBIS- PERLGRAUPENRISOTTO ^{12,19} <i>Wildkräuter, Kürbiskerne, Passionsfrucht</i>	18.50
	HAUSGEMACHTE MIE NUDELN ^{12,19} <i>Kokos-Limettensauce, Mandarinen-Sake-Crème, Sojasprossen, Pak Choi</i>	18.50



FISCH

GEBRATENES KABELJAUFILET ^{2,3,6,9,12,15,19} <i>Hollandaise, Chorizo, Breite Bohnen, Kartoffelpüree</i>	31.50
GEGRILLTES STEINBUTTFILET ^{12,19} <i>Pecorinosoße, feines Ratatouillegemüse, hausgemachte Safranpasta, Gremolata</i>	34.00

WALDHOTEL KLASSIKER

DEUTSCHES RINDERFILET UND GESCHMORTES SCHÄUFELE ^{12,19} <i>Kandierte Knoblauchjus, Waldpilze, Wurzelgemüse, Kartoffel- Käsekrapfen</i>	37.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ^{12,19} <i>Kartoffel- Gurken- Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	28.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19} <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	29.50

WALDHOTEL ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4 Gänge 79.00 Euro


Den Herbst mit allen Sinnen genießen und mit jeder Gabel ein kleines bisschen dem Alltag entfliehen: Wir laden Sie ein zu unserem Überraschungsmenü.

Klassisch, modern und zeitlos vom Amuse-Bouche bis zum Dessert geben hochwertige Produkte der Saison, überraschend und kreativ in Szene gesetzt, den Ton an. Puristisch angerichtet, sehr fein gewürzt und ganz einfach ein Hochgenuss.


Lassen Sie sich ein auf ein Blind-Date ab dem ersten Gang und wir versprechen, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.



DESSERT

	WARMER APFEL CRUMBLE ^{6,10} <i>Mandeln, Zimteis, Vanille</i>	10.00
	ZARTBITTERSCHOKOLADEN- MANGO GÂTEAU ^{6,10} <i>Erdnussbiscuit, Mangosorbet, Meersalz</i>	9.50
	VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10} <i>Frische Früchte</i>	8.00

SORBETS & SPEISEEIS

		<i>je Kugel</i>
	SORBETS <i>Mango, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht</i>	2.50
	SPEISEEIS <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>	2.50

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.



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		
2019 <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

ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN		
2019 <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 WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG		
2017 <i>Lemberger</i> ¹⁹	13.00	42.00
WEINGUT QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN		
2016 <i>Corral de Campanas</i> ¹⁹	13.50	43.00
WEINGUT CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN		
2016 <i>Chianti Vignatorta</i> ¹⁹	9.50	33.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

		0,75l
WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG		
2014 <i>Syrah S.E.</i> ¹⁹		85.00

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte! 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
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
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	4.00
Saftschorle	<i>0,30l</i>	4.40

LIMONADEN

GUA GUAVERN LIMONADEN		
Guave mit Lemongrass	<i>0,33l</i>	5.00
Guave mit Yuzu ¹⁶	<i>0,33l</i>	5.00
Guave mit Holunder und Minze ¹⁶	<i>0,33l</i>	5.00
Guave mit Ingwer und Kurkuma	<i>0,33l</i>	5.00

COCA COLA

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



BIERE

VOM FASS

Rothaus Pils	0,33l	4.40
Rothaus Weizen	0,50l	5.00
Radler	0,33l	4.40

AUS DER FLASCHE

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

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!

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. Sulfit



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