



## 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!  
Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen  
und Zusatzstoffen zur Verfügung!

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 SOMMERSPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN & SUPPE

 BUNTER TOMATENSALAT <i>Geröstete Focaccia, Pimientos de Padron, Oliventapenade</i>	18.50
CHEF SALAT <i>Gemischte Blattsalate, Joghurtdressing, Honigschinken, Bergkäse, Wachtelei, rote Zwiebel</i>	19.50
GAZPACHO ANDALUZ <i>Joghurt-Olivenölschaum, grüner Spargel</i>	10.00

### HAUPTGÄNGE

WALDHOTEL BURGER <i>Trüffelsoße, Brioche Brötchen, Pancetta, Farmhouse Cheddar, Ochsenherztomate, Zwiebel, Süßkartoffelpommes</i>	28.50
OSSOBUCO <i>Rosmarinjus, Römische Nocken, Gremolata, Tomatensugo</i>	32.50
GEGRILLTE RIESENGARNELEN <i>Pfifferlings-Brotsalat, grüner Spargel, Taggiasca Oliven</i>	31.50

### DESSERT

PFIRSICH MARACUJA KALTSCHALE <i>Weißes Schokoladenmousse, Kokosmacarons, Mangosorbet, Topfennocken</i>	11.00
---	-------



## VORSPEISEN

SASHIMI VOM THUNFISCH MIT TOGARASHI  
*Avocadotatar, eingelegte Gurke, Miso Mayonnaise* 21.50

ROSA KALBSTAFELSPITZ  
*Frankfurter Grüne Soße, bunte Radieschen, Blutampfer* 19.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	9.50	12.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	11.50	14.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		8.50
<i>Gebratene Garnelen mit Aioli</i>		18.00
 <i>Sautierte Pfefferlinge</i>		12.00


## SUPPE

GARNELEN-KOKOSSUPPE  
*Austernpilze, Koriander* 11.00



## VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI  
*Feigen Beurre Blanc, Babyspinat, Ziegenkäse, Persische Feige* 23.50

 WALDHOTEL BOWL  
*Teriyaki Passionsfrucht Marinade, Udon Nudeln,  
Thai Basilikum, Kaiserschote, Erdnüsse* 20.50

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

JAKOBSMUSCHEL UND ADLERFISCH  
*Weißer Tomatenschaum, Amalfi-Zitronenrisotto,  
gebratener wilder Brokkoli* 39.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN  
*Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle* 33.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN  
*Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone* 31.00

CHÂTEAUBRIAND FÜR ZWEI PERSONEN 360g  
*(in der Küche tranchiert)*  
*Café de Paris Jus, Pommes Dauphine, Kräuterseitlinge* 85.00




## DESSERT

PANNA COTTA MUSCOVADO GÂTEAU  
*Holunder-Basilikum Parfait, Holunderchutney* 10.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*Frische Früchte, Fruchtgel* 9.50

## SPEISEEIS & SORBET

SPEISEEIS *Je Kugel*  
*Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss* 2.50

 SORBETS  
*Zitrone, Cassis, Passionsfrucht, Mango* 2.50

## KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM  
MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN *klein groß*  
*Feigensenf, Früchte* 13.50 19.50

 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>	<i>0,10l</i>	15.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	<i>0,10l</i>	7.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>0,10l</i>	5.50
AUSWAHL HAUSGEMACHTER LIMONADEN UND EISTEES <i>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der aktuellen Geschmacksrichtung!</i>	<i>0,50l</i>	9.50

*Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!*

## OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT BEURER, WÜRTTEMBERG <i>2018 Riesling „Schilfsandstein“</i>	14.50	45.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ <i>2020 Grauburgunder</i>	11.00	35.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG <i>2019 Evoé Weiß, Müller Thurgau, Kerner</i>	9.50	33.00
WEINGUT ZENATO, ITALIEN <i>2021 Lugana San Benedetto</i>	13.50	43.00

## OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN <i>2020 Spätburgunder Rosé</i>	12.50	41.00
MINUTY, PROVENCE <i>2020 M Rosé</i>	13.50	44.00



## OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2018	<i>Pinot Noir</i>	14.50	45.00
JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Zweigelt</i>	13.00	42.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN – <i>aus der Magnumflasche</i>			
2017	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	

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

## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	8.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.20
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.00
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	10.00

## SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	4.20
Orangensaft	0,20l	4.20
Roter Traubensaft	0,20l	4.20
Maracujanektar	0,20l	4.20
Rhabarbernektar	0,20l	4.20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.20
Saftschorle	0,30l	5.00



## LIMONADEN

### GUA GUAVERN LIMONADEN

Lemongrass	0,33l	5.50
Yuzu	0,33l	5.50
Holunder und Minze	0,33l	5.50
Ingwer und Kurkuma	0,33l	5.50

### COCA COLA

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	4.00
Fanta	0,20l	4.00
Sprite	0,20l	4.00
Mezzo Mix	0,20l	4.00

### THOMAS HENRY

Tonic Water	0,20l	4.50
Ginger Ale	0,20l	4.50
Bitter Lemon	0,20l	4.50
Spicy Ginger	0,20l	4.50

## BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.80
Radler	0,30l	4.80
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.80
Rothaus Weizen	0,50l	5.80
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.80

## HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3.80
Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Heiße Schokolade	4.80
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.00

*Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!*