



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

ZWEIERLEI VOM OKTOPUS

Oreganovinaigrette, Fermentierter Knoblauch, Paprika, Ackerbohne

GEMÜSEGAZPACHO

Gesalzenes Ziegenmilcheis, Kräutergrissini

JOHANNISBEERENSORBET

Minzgranité

ELSÄSSER SAIBLING MIT ORANGEN-KRÄUTERKRUSTE

Schaum von Sauce Rouille, Spinat, Pfifferlinge, Tagliolini

BROMBEERE UND MIRABELLE

Zweierlei vom Joghurt, Baiser, Jasminblüten

3 - Gänge 70.00 (ohne Suppe und Sorbet) | 3 - Gänge - Weinbegleitung 35.00

5 - Gänge 85.00 | 4 - Gänge - Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

BÜFFELBURRATA

*Marinierte Heirloom Tomaten, Rauke,
Zedernnüsse, Olivenöl, 13 Jahre gereifter Balsamico*

GEMÜSEGAZPACHO

Gesalzenes Ziegenmilcheis, Kräutergrissini

JOHANNISBEERENSORBET

Minzgranité

HAUSGEMACHTE KRÄUTERGNOCCHI

Petersilienschaum, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Kirschtomate

BROMBEERE UND MIRABELLE

Zweierlei vom Joghurt, Baiser, Jasminblüten

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

BÜFFELBURRATA

*Marinierte Heirloom Tomaten, Rauke,
Zedernnüsse, Olivenöl, 13 Jahre gereifter Balsamico* 21.50

ZWEIERLEI VOM OKTOPUS

Oreganovinaigrette, Fermentierter Knoblauch, Paprika, Ackerbohne 23.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Honig dressing, Trauben, bunte Karotten, Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen</i>	17.50	22.50



SOMMERBOWL <i>Schalotten-Himbeersud, bunter Quinoa, marinierter Brokkoli, Fenchel, grüner Spargel, Austernpilze, Limonenkresse</i>	20.50	29.50
---	-------	-------

CAESAR SALAD

<i>Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	13.00	17.00
--	-------	-------

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>	13.50
--	-------

<i>Gegrillte Wildfanggarnelen</i>	18.00
-----------------------------------	-------



<i>Gebratene Austernpilze</i>	15.50
-------------------------------	-------

SUPPEN

GEMÜSEGAZPACHO

<i>Gesalzenes Ziegenmilcheis, Kräutergrissini</i>	14.50
---	-------

ERBSEN-MINZSUPPE

<i>Chiliöl, Buttercroûtons, Erbsensprossen</i>	13.50
--	-------



VEGETARISCH & VEGAN



HAUSGEMACHTE KRÄUTERGNOCCHI

Petersilienschaum, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Kirschtomate

32.50

FISCH

ELSÄSSER SAIBLING MIT ORANGEN-KRÄUTERKRUSTE

Schaum von Sauce Rouille, Spinat, Pfifferlinge, Tagliolini

37.50

GEGRILLTE WILDFANGGARNELN

Safranrisotto, Wilder Baby Fenchel, Salty Fingers

36.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

DRY-AGED RIBEYE VON DER BODENSEE FÄRSE

Petersiliengremolata, Café de Paris-Butter

Grüner Spargel, Kräuterkartoffeln

45.50

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN

Zitronenthymianjus, Sommertrüffel, Bohnengemüse,

Kartoffel-Majoranstampf

39.50



DESSERT

BROMBEERE UND MIRABELLE
Zweierlei vom Joghurt, Baiser, Jasminblüten 14.50

MOUSSE VON DER AMALFIZITRONE
Kirschkompott, Zitronenperlen, Tagetesblüten 14.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Fruchtkompott, Fruchtgel 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Aprikosen-Thymiankompott, selbstgebackenes Hutzelnbrot</i>	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	19.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.50
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.1, Weiße Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	7.50

ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

KOLONNE/NULL, BERLIN	0,20l	0,75l
<i>Riesling 0,0%</i>	12.00	39.00

OFFENER WEISSWEIN

WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG	0,20l	0,75l
2025 „Cuvée Waldhotel“ Grauburgunder und Weißburgunder	15.00	49.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG		
2025 Sauvignon Blanc „Steinwiege“	15.00	49.00
WEINGUT MÜNZBERG, PFALZ		
2023 Chardonnay „Kalkgestein“	15.00	49.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ		
2025 Grauburgunder	13.00	42.00
WEINGUT GRÖHL, RHEINHESSEN		
2024 Niersteiner Riesling „Roter Hang“	14.00	45.00



OFFENER ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2024	Rosé „Evoé“	15,00	49,00
GÉRARD BERTRAND & JON BON JOVI, LANGUEDOC			
2025	Hampton Water	18,00	65,00
	Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah		

OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2023	Zweigelt	14,50	45,00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2023	Lemberger	13,00	42,00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	Spätburgunder „Untertürkheimer Herzogenberg“	17,00	57,00
BODEGAS CASA PRIMICIA, SPANIEN			
2018	Reserva, Tempranillo	15,00	49,00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel 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

SEEZÜNGLE LIMONADEN

Aronia	0,33l	6.00
Birne	0,33l	6.00
Kirsche	0,33l	6.00
Rhabarber	0,33l	6.00
Träuble	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!