



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





GENIESSER MENU

DUETT VON DER HEIMISCHEN FORELLE

Terrine und gebeizt, Salat von der Gartenbohne, Sellerie, Boskop Apfel

KRAFTBRÜHE VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

Alter Sherry, Siedfleisch, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich

ROTE BEETE SORBET

Süßer Schmand, Rote Beete Chip

REHRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Hagebuttenjus, karamellisiertes Spitzkraut, Dreierlei vom Kürbis

VANILLECREME

Bratapfelkompott, Zimt-Hibiskuseis, Apfelkuchen

3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00

5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

RAVIOLO VOM STEINPILZ

Trüffelschaum, Mandel-Ricotta, Kirschtomaten, Spinat

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

Gebackener Kürbis, Steirisches Kernöl, Kürbiskerne

ROTE BEETE SORBET

Süßer Schmand, Chip

HAUSGEMACHTE TOMATENTAGLIATELLE

Walnusschaum, Gelbe Tomate, Lauchzwiebel, Nuss-Parmesan

VANILLECREME

Bratapfelkompott, Zimt-Hibiskuseis, Apfelkuchen


3 Gänge 55.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00

5 Gänge 75.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00


Die späteste Bestellung für unser 5 Gänge Menu ist um 20:30 Uhr.




VORSPEISEN

DUETT VON DER HEIMISCHEN FORELLE <i>Terrine und gebeizt, Salat von der Gartenbohne, Sellerie, Boskop Apfel</i>	19.50
TATAR VOM KALBSFILET <i>Wildkräuter, Perlzwiebeln, gelbe Linsencreme, Mayonnaise vom fermentierten Knoblauch</i>	22.50
 RAVIOLO VOM STEINPILZ <i>Trüffelschaum, Mandel-Ricotta, Kirschtomaten, Spinat</i>	21.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
MARINIERTER FELDSALAT <i>Bratkartoffeldressing, Trauben, Walnuss, Gartenkresse, Croûtons</i>	14.50	19.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	15.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		10.50
<i>Gegrillte Rinderstreifen</i>		19.50
 <i>Gebratene Waldpilze</i>		12.50

SUPPEN

SCHWARZWURZELCREMESUPPE <i>Gebackene Gänsepraline, Schnittlauch</i>	11.50
 KÜRBIS-KOKOS-SUPPE <i>Gebackener Butternut, Steirisches Kernöl, Kürbiskerne</i>	11.00
KRAFTBRÜHE VOM HEIMISCHEN WEIDERIND <i>Alter Sherry, Siedfleisch, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich</i>	12.50



VEGETARISCH & VEGAN



HAUSGEMACHTE TOMATENTAGLIATELLE

Walnusschaum, Gelbe Tomaten, Lauchzwiebel, Nuss-Parmesan

25.50

KÜRBISRISOTTO

Weißer Pfefferschaum, gebratene Waldpilze, confierte Tomaten

25.00

FISCH

KROSS GEBRATENER SEESAIBLING

Safranschaum, Brokkoli, Steinchampignons, eingelegte Kirschtomate

35.00

ADLERFISCHFILET MIT SENFKRUSTE

Beurre Blanc, Rosenkohl, Kartoffelpüree

33.50

FLEISCH

BRUST UND KEULE VON DER OLDENBURGER GANS

Gänsejus, fruchtiges Rotkraut, glasierte Maronen, Kartoffelklöße

39.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

34.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

32.00

GEBRATENE KALBSLEBER

Kalbsjus, glasierte Äpfel, kross gebackene Zwiebeln, Kartoffelpüree

32.00

REHRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Hagebuttenjus, karamellisiertes Spitzkraut, Dreierlei vom Kürbis

39.50

ZWEIERLEI VOM KALB

Filet und Bries, Kalbsjus, Topinambur, gebratene Kräuterseitlinge, glasierte Quitte

39.50



DESSERT

VANILLECREME
Bratapfelkompott, Zimt-Hibiskuseis, Apfelkuchen 10.00

BIRNEN-AHORN-TARTLETTE
*Ahornmousse, Birnenkompott, Marzipanschaum,
Walnuss-Ahorneis, Birnenchip* 11.50

MANGO-ERDNUSSMOUSSE
Passionsfruchtsorbet, Zartbitterschokolade, karamellisierte Erdnüsse 10.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Dreierlei Fruchtkompott 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MÂTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Quittenchutney, selbstgebackenes Walnuss-Feigenbrot</i>	14.00	20.00

 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>	17.00
WEINGUT KLUMPP, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	<i>0,10l</i>	8.00
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Traubensecco, alkoholfrei</i>	<i>0,10l</i>	6.00

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!

OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Sauvignon Blanc „Steinwiege“</i>	15.00	47.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2022 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT HEITLINGER, BADEN 2022 <i>Pinot Blanc</i>	14.50	45.00

OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Cuvée Rosé</i>	12.50	41.00



OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT ZIMMERLE, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Lemberger Kerf</i>	15.50	55.00
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Zweigelt</i>	14.50	45.00
CASTELLARE DI CASTELLINA, ITALIEN			
2020	<i>Chianti Classico Quercesola</i>	15.00	47.00
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 Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.*

MINERALWASSER

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

SÄFTE & NEKTARE

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



LIMONADEN

GUA GUAAVEN LIMONADEN

Mango und Limette	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

KAFFEESPEZIALITÄTEN & 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!