



## 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

36 STUNDEN GEGARTER SCHWEINEBAUCH  
*Petersilienwurzelcreme, pikante Mixed Pickles, Liebstöckel, Schwarten-Popcorn*

SCHAUMSUPPE VOM KNOLLENSellerie  
*Pochierter Aal, mit Fichtennadeln aromatisierter Apfel*

RHABARBERSORBET  
*Weißer Portweinsud*

GEBRATENES SCHWARZFEDERHUHN  
*Madeirajus, Perlgraupen, Texturen bunter Karotten*

RIEGEL VON ERDBEER UND MINZE  
*Shortbread, Creme von der Crème Brûlée, Hafercrunch, Erdbeer-Minzsorbet*

3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00  
5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00

## VEGETARISCHES MENU

BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN  
*gehobelter Trüffel, Trüffelschaum, Cremespinat*

GEMÜSE TOM KHA  
*Kokosmilch, Chiliöl, Frühlingszwiebel, Brokkoli, Spitzkohl,  
Gartenmöhre, Shiitake Pilze*

RHABARBERSORBET  
*Weißer Portweinsud*

GERÄUCHERTER UND GEBACKENER SELLERIE  
*Sauce Hollandaise, Gremolata von Petersilie und Borretschblüten,  
Kartoffelrisotto, Erbsen, Morcheln*

RIEGEL VON ERDBEER UND MINZE  
*Shortbread, Creme von der Crème Brûlée, Hafercrunch, Erdbeer-Minzsorbet*

3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00  
5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00

*Die späteste Bestellung für unser 5 Gänge Menu ist um 13:30 bzw. um 20:30 Uhr.*



## VORSPEISEN

36 STUNDEN GEGARTER SCHWEINEBAUCH <i>Petersilienwurzelcreme, pikante Mixed Pickles, Liebstöckel, Schwarten-Popcorn</i>	19.50
GEROLLTES RINDERCARPACCIO <i>Parmesanmousse, gehobelter Champignon, fermentierter Knoblauch, Sweet Pepper Triebe</i>	24.50
BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN <i>Gehobelter Trüffel, Trüffelschaum, Cremespinat</i>	30.00

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Gartenkräuter-Vinaigrette, Spargel, bunte Karotten, Löwenmäuler, Belper Knolle</i>	17.50	22.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	16.50

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>	12.00
<i>Gebratener Seesaibling</i>	18.00
 <i>Gebratene Pilze der Saison</i>	15.50

## SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE <i>Spargeleinlage, Croûtons</i>	12.00
SCHAUMSUPPE VOM KNOLLENSellerie <i>Pochierter Aal, mit Fichtennadeln aromatisierter Apfel</i>	12.50
 GEMÜSE TOM KHA <i>Kokosmilch, Chiliöl, Frühlingzwiebel, Brokkoli, Spitzkohl, Gartenmöhre, Shiitake Pilze</i>	11.50



## FRISCHER STANGENSPPARGEL

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL 250g <i>Neue Kartoffeln und Kräuterflädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise</i>	26.00
FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL:	
<i>Roher und gekochter Edelschinken 150g</i>	12.00
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g</i>	15.00
<i>Gebratener Seesaibling 150g</i>	18.00
<i>Kleines Rinderfilet 150g</i>	25.00

## VEGETARISCH & VEGAN



DREIERLEI RAVIOLI <i>Tomate-Basilikum, Spinat-Trüffel, Olive Bärlauchschaum, gegrilltes Frühlingsgemüse, Maitake Pilze</i>	28.50
GERÄUCHERTER UND GEBACKENER SELLERIE <i>Sauce Hollandaise, Gremolata von Petersilie und Borretschblüten, Kartoffelrisotto, Erbsen, Morcheln</i>	27.50

## FISCH

GEGRILLTES STEINBUTTFILET <i>Kapern-Zitronenbutter, Kartoffelperlen, buntes Gartengemüse</i>	36.00
IN BUTTER GEGARTE RIESENGARNELEN <i>Sauce Rouille, Pistazienpolenta, Perlzwiebeln, Paprikataler, Bronzefenchel</i>	37.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	35.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	33.00
GEBRATENES SCHWARZFEDERHUHN <i>Madeirajus, Perlgraupen, Texturen bunter Karotten</i>	36.50
IN PORTWEIN GEGARTES RINDERFILET <i>Café de Paris Jus, selbstgemachte Tagliatelle, Spargelgemüse, Honigtomate</i>	39.50
<i>Dazu gehobelte, frischer Trüffel 5g</i>	20.00



## DESSERT

RHABARBER-QUARKSTRUDELSÄCKCHEN  
*Zweierlei Schokoladencreme, Himbeer-Rhabarber, Butterbrösel,  
Rhabarbersorbet* 11.50

JOGHURT PANNA COTTA  
*Himbeer-Champagnersoße,  
Creme, Eis und Kuchen von gebräunter Butter* 11.00

RIEGEL VON ERDBEER UND MINZE  
*Shortbread, Creme von der Crème Brûlée, Hafercrunch,  
Erdbeer-Minzsorbet* 12.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS  
*Frische Früchte* 10.00

## KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MÂÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Apfel-Thymianchutney, 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>	0,10l	17.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.00
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.2, Rote Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	6.00

## ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

	0,10l	0,375l
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, WÜRTTEMBERG <i>35° Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten, trocken</i>	7.50	26.00
<i>36° Grenache, Zwetschge, Kräuter, trocken</i>	7.50	26.00

## OFFENER WEISSWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT FÜRST CASTELL, FRANKEN 2022 <i>Scheurebe</i>	12.50	41.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2022 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN 2021 <i>Chardonnay &amp; Weißburgunder</i>	13.00	42.00

## OFFENER ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Evoé Rosé</i>	14.50	45.00
MINUTY, PROVENCE 2021 <i>M Rosé</i>	14.00	44.00



## 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
WEINGUT DRAUTZ-ABLE, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Samtrot</i>	12.50	41.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2019	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	45.00

*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		
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!*