



## 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






## VORSPEISEN

TATAR UND TERRINE VON DER HEIMISCHEN FORELLE <i>Salat von der Gartenbohne, Sellerie, Boskop Apfel</i>	19.00
GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERT <i>Rote und gelbe Beete, Alb-Linsen, Piemonteser Haselnüsse</i>	21.50
 RAVIOLI VOM STEINPILZ <i>Trüffelschaum, Mandel-Ricotta, Kirschtomaten, Spinat</i>	21.50

## SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Quittendressing, gemischte Blattsalate, Birne, Blauschimmelkäse, karamellierte Walnüsse</i>	14.50	20.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	15.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		10.00
<i>Gegrillte Rinderstreifen</i>		19.00
 <i>Gebratene Waldpilze</i>		11.50

## SUPPEN

CREMESUPPE VON DER GARTENERBSE <i>Nussbutterschaum, gebackene Geflügelleberpraline</i>	11.00
 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 TOMATEN TAGLIATELLE <i>Walnusschaum, Gelbe Tomate, Lauchzwiebel, Nuss-Parmesan</i>	25.50
WALDHOTEL GEMÜSEBEET <i>Kräuter-Hollandaise, Topinambur, Brokkoli, Sellerie, Steinchampignons, Kräuterseitlinge, bunte Karotten, Kohlrabi, grüne Bohnen, Radieschen</i>	26.00
KÜRBISRISOTTO <i>Gebratene Waldpilze, confierte Tomaten</i>	24.00

## FISCH

KROSS GEBRATENER SEESAIBLING <i>Safranschaum, Brokkoli, Steinchampignons, eingelegte Kirschtomate</i>	34.50
GEBRATENE KAMMMUSCHEL <i>Weißer Pfefferschaum, Kürbisrisotto, karamellierte Kürbiskerne</i>	38.50

## FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	34.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	32.00
BRUST UND PRALINE VOM DEUTSCHEN KIKOK-MAISHÄHNCHEN <i>Morchel-Sherry-Rahm, Kohlrabiragout, bunte Karotten, Kartoffel-Petersilienpüree</i>	28.50
ZWEIERLEI VOM KALB <i>Filet und Bries, Kalbsjus, Topinambur, gebratene Kräuterseitlinge, glasierte Quitte</i>	39.50



## DESSERT

### MOHNMUSSE

*Himbeer-Rote Beete-Gelee, Mohnkuchen, Kokoscreme,  
Passionsfruchtsorbet*

10.00

### BIRNEN-AHORN-TARTLETTE

*Ahornmousse, Birnenkompott, Marzipanschaum,  
Walnuss-Ahorneis, Birnenchip*

11.50

### KAFFEE-FINANCIER

*Verbene-Chantilly, Sauerkirschen, Sauerteigstreusel, Schafsmilcheis*

10.00



### VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS

*Frische Früchte, Fruchtgel*

9.50

## KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM  
MÂÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
*Feigensenf, Früchte*

*klein groß*

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.*



## GENIESSER MENU

TATAR UND TERRINE VON DER HEIMISCHEN FORELLE  
*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*

ZWEIERLEI VOM KALB  
*Filet und Bries, Kalbsjus, Topinambur,  
gebratene Kräuterseitlinge, glasierte Quitte*

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

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

## VEGETARISCHES MENU

GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERT  
*Rote und gelbe Beete, Alb-Linsen, Piemonteser Haselnüsse*

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE  
*Gebackener Kürbis, Steirisches Kernöl, Kürbiskerne*

ROTE BEETE SORBET  
*Süßer Schmand, Chip*

WALDHOTEL GEMÜSEBEET  
*Kräuter-Hollandaise, Topinambur, Brokkoli, Sellerie, Steinchampignons,  
Kräuterseitlinge, bunte Karotten, Kohlrabi, grüne Bohnen, Radieschen*

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

*3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00  
5 Gänge 80.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

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



## 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 BEURER, WÜRTTEMBERG 2020 <i>Riesling „Schilfsandstein“</i>	14.50	45.00
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG 2021 <i>Chardonnay „Wachtkopf“</i>	15.50	55.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2022 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT STRUB, RHEINHESSEN 2020 <i>Grüner Veltliner</i>	12.50	41.00

## 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 SONNENHOF, WÜRTTEMBERG			
2018	<i>Cuvée Reizvoll, Spätburgunder, Acolon, Lemberger</i>	12.00	39.00
DOMAINE MARJOSSE, FRANKREICH			
2014	<i>Bordeaux Rouge</i>	12.50	41.00
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!*