



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 WINTERSPEZIALITÄTEN

VORSPEISE & SUPPE

SOUSVIDE GEGARTER LACHS <i>Rotes Zwiebeldressing, Feldsalat, Drillingskartoffeln, Crème Fraîche</i>	21.50
SCHWARZWURZELSUPPE <i>Schwarzwälder Schinken, Walnuss</i>	11.00

HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM REH <i>Ragout und Rücken, Waldpilze, Aprikosenchutney, Spinatspätzle</i>	38.50
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST <i>Zitronengrasjus, Grünkohl, Shiitake, Enoki, Gewürzcouscous</i>	34.50
GEBRATENES SKREIFILET <i>Nussbutter-Salbeischaum, Paprikacreme, Olivengnocchi</i>	36.50
PERLGRAUPENRISOTTO <i>Wirsinggemüse, Kräuterseitlinge</i>	24.50

DESSERT

ROTE BEETE SORBET <i>Sauerrahmgelee, Malzzucker, Engelshaar</i>	9.50
--	------



VORSPEISE

GEBRATENE WACHTELBRUST <i>Lauwarmer Linsensalat, Karotte, eingelegte Senfkörner</i>	20.50
--	-------

SALATE

 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
	10.50	14.50

CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
	12.50	15.50

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>	10.00
<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	16.00
 <i>Sautierte Kräuterseitlinge</i>	12.50

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ <i>Tafelspitzpraline, Wurzelgemüse</i>	12.00
---	-------

 KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE <i>Karottenwürfel, Curryöl</i>	10.00
--	-------



VEGETARISCH & VEGAN

HAUSGEMACHTE ROTE BEETE TAGLIATELLE
Meerrettichschaum, Blattspinat, Wurzelgemüse 25.00



WALDHOTEL BOWL
*Granatapfelsud, Quinoa, Chinakohl, Zuckereerbse,
Koriander, Pekannuss* 22.00
Als Vorspeise 16.00

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE
Pommery Senfsoße, Rahmspitzkraut, Kartoffelpüree 37.50

FLEISCH


SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle 34.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 32.00


GESCHMORTE KALBSBACKEN
*Jus, Selleriecreme, glasierte Perlzwiebeln,
Zwiebelportweinchutney, Piemonteser Haselnüsse* 32.50



DESSERT

SÜSSHOLZPARFAIT <i>Süßholzwurzel mousse, Matcha-Bisquit, Sanddorn, Nusskrokant</i>	11.00
SCHOKOLADE & HIMBEERE <i>Piemonteser Haselnuss, weißer Schokoladenespuma, Himbeersorbet, Millot-Schokoladencreme</i>	10.00
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <i>Frische Früchte, Fruchtgel</i>	9.50

SPEISEEIS & SORBET

	<i>Je Kugel</i>
SPEISEEIS <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>	2.50
 SORBETS <i>Zitrone, Cassis, Passionsfrucht, Mango</i>	2.50

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Feigensenf, Früchte</i>	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

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Aperitif des Tages!

OFFENER WEISSWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG <i>2021 Chardonnay „Wachtkopf“</i>	14.50	45.00
WEINGUT STRUB, RHEINHESSEN <i>2020 Grüner Veltliner</i>	12.50	41.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ <i>2021 Grauburgunder</i>	11.00	35.00
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN <i>2018 Riesling „Zeyt bringt Rosen“</i>	13.00	42.00

OFFENER ROSÉWEIN

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHAITMANN, WÜRTTEMBERG <i>2020 Evoé Rosé</i>	12.50	41.00



OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2021	Zweigelt	13.00	42.00
WEINGUT MEYER-NÄKEL, AHR			
In Zusammenarbeit mit WEINGUT KLUMPP, BADEN			
2019	Spätburgunder „Hand in Hand“	15.50	55.00
CHÂTEAU MARJOSSE, FRANKREICH			
2014	Bordeaux Rouge	12.50	41.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN – aus der Magnumflasche			
2017	Corral de Campanas, Tempranillo	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

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!	