



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

TATAR VOM RINDERFILET

Spargelsalat, geräuchertes Eigelb, Kaperncreme, Focaccia

SPARGELCREMESUPPE

Spargeleinlage, Croûtons, Kerbelöl

WALDMEISTERSORBET

Champagnerschaum

GEDÄMPFTES SCHOLLENFILET

Bärlauch-Beurre Blanc, zweierlei Brokkoli, Ofentomate

ERDBEERE UND MASCARPONE

Zweierlei von der Pistazie

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

5 - Gänge 85.00 | 4 - Gänge - Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

MARINIRTER LÖWENZAHN UND BELPER KNOLLE

Pinienkernvinaigrette, Kräutercreme, gepickeltes Gemüse, Enoki-Pilze

SPARGELCREMESUPPE

Spargeleinlage, Croûtons, Kerbelöl

WALDMEISTERSORBET

Champagnerschaum

GRATINIERTE POLENTASCHNITTE

*Trüffelschaum, Mandelricotta, wilder Spargel, Perlzwiebeln,
Waldpilze, Kapuzinerblätter*

ERDBEERE UND MASCARPONE

Zweierlei von der Pistazie

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

TATAR VOM RINDERFILET <i>Spargelsalat, geräuchertes Eigelb, Kaperncreme, Focaccia</i>	25.00
MARINIERTER LÖWENZAHN UND BELPER KNOLLE <i>Pinienkernvinaigrette, Kräutercreme, gepickeltes Gemüse, Enoki-Pilze</i>	20.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Honigdressing, Trauben, bunte Karotten, Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen</i>	17.50	22.50
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>Gebratener Lachs (Label Rouge)</i>	22.00
 <i>Spitzmorcheln</i>	15.50

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE <i>Spargeleinlage, Croûtons, Kerbelöl</i>	13.50
GARTENKRESSESCHAUMSUPPE <i>Marinierte Nordseekrabben</i>	13.50



FRISCHER STANGENSPPARGEL

DEUTSCHER STANGENSPPARGEL <i>Neue Kartoffeln und Kräuterflädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise</i>	28.50
FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL:	
<i>Roher und gekochter Edelschinken 150g</i>	14.50
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g</i>	17.50
<i>Gebratener Lachs (Label Rouge) 160g</i>	22.00

VEGETARISCH & VEGAN

 GRATINIERTER POLENTASCHNITTE <i>Trüffelschaum, Mandelricotta, wilder Spargel, Perlzwiebeln, Waldpilze, Kapuzinerblätter</i>	33.50
--	-------

FISCH

GEBRATENER LACHS (LABEL ROUGE) <i>Zitronenvelouté, Puntarella, Spitzmorcheln, hausgemachte Bandnudeln</i>	38.50
GEDÄMPFTES SCHOLLENFILET <i>Bärlauch-Beurre Blanc, zweierlei Brokkoli, Ofentomate</i>	37.50

FLEISCH

LAMMRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE <i>Lammjus, Aubergine, rote Zwiebelmarmelade, grüner Spargel</i>	39.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	36.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	34.50
GESCHMORTE OCHSENBACKE <i>Schmorsoße, Selleriecreme, glasiertes Frühlingsgemüse</i>	34.50



DESSERT

ERDBEERE UND MASCARPONE
Zweierlei von der Pistazie 14.50

RHABARBER UND ESTRAGON
Ruby Schokolade, Himbeere 13.50

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Fruchtkompott, Fruchtgel 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Aprikosen-Thymiankompott, selbstgebackenes Hutzelbrot</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

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

OFFENER WEISSWEIN

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



OFFENER ROSÉWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2024	<i>Evoé Rosé</i>	15,00	49,00

OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2023	<i>Zweigelt</i>	14,50	45,00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Lemberger</i>	13,00	42,00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Spätburgunder „Gipskeuper“</i>	15,50	55,00
BODEGAS CASA PRIMICIA, SPANIEN			
2018	<i>Reserva, Tempranillo</i>	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	<i>0,75l</i>	9.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,50l</i>	7.80
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	4.20
St. Leonhards Quelle Still	<i>1,0l</i>	12.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	<i>0,20l</i>	4.50
Orangensaft	<i>0,20l</i>	4.50
Roter Traubensaft	<i>0,20l</i>	4.50
Maracujanektar	<i>0,20l</i>	4.50
Rhabarbernektar	<i>0,20l</i>	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	4.50
Saftschorle	<i>0,40l</i>	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!