



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

SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ

Gebackene Pilztasche, Sommertrüffel

WALDMEISTERSORBET

Champagnerschaum

GEDÄMPFTES SCHOLLENFILET

Beurre Blanc, zweierlei Brokkoli, Ofentomate

HIMBEERE UND ZITRONENVERBENE

Himbeere, Weiße Schokolade, Ganache Montée

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

5 - Gänge 85.00 | 4 - Gänge - Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

STUNDENEI VOM FREILANDHUHN

*Schaum vom Büffelburrata, mariniertes Spinat,
Austernpilz, Knoblauchblüten, Tomatenöl*

SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ

Gebackene Pilztasche, Sommertrüffel

WALDMEISTERSORBET

Champagnerschaum

GRATINIERTER POLENTASCHNITTE

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

HIMBEERE UND ZITRONENVERBENE

Himbeere, Weiße Schokolade, Ganache Montée

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
STUNDENEI VOM FREILANDHUHN <i>Schaum vom Büffelburrata, mariniertes Spinat, Austernpilz, Knoblauchblüten, Tomatenöl</i>	21.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Honig dressing, 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>Gebatener Lachs (Label Rouge)</i>	22.00
 <i>Spitzmorcheln</i>	15.50

SUPPEN

GEMÜSEGAZPACHO <i>Chiliöl, Croûtons</i>	13.50
SCHAUMSUPPE VOM STEINPILZ <i>Gebackene Pilztasche, Sommertrüffel</i>	14.50



VEGETARISCH & VEGAN



GRATINIERTE POLENTASCHNITTE

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

33.50

PIFFERLINGSRISOTTO

Parmesan cracker, Fingermöhre, Gartenkräuter

33.50

FISCH

GEBRATENER LACHS (LABEL ROUGE)

Zitronenvelouté, Spinat, Spitzmorcheln, hausgemachte Bandnudeln

38.50

GEDÄMPFTES SCHOLLENFILET

Beurre Blanc, zweierlei Brokkoli, Ofentomate

37.50

FLEISCH

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Lammjus, Aubergine, rote Zwiebelmarmelade, grüner Spargel

39.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

DEUTSCHES RINDERFILET (150G)

Kalbsjus, Selleriecreme, glasiertes Sommergemüse

43.50



DESSERT

ERDBEERE UND MASCARPONE
Zweierlei von der Pistazie 14.50

HIMBEERE UND ZITRONENVERBENE
Himbeere, Weiße Schokolade, Ganache Montée 14.50

 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

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

OFFENER WEISSWEIN

WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG 2025 <i>„Cuvée Waldhotel“ Grauburgunder und Weißburgunder</i>	0,20l	0,75l	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
GÉRARD BERTRAND & JON BON JOVI, LANGUEDOC			
2025	<i>Hampton Water</i>	18,00	65,00
	<i>Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah</i>		

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 WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Spätburgunder „Untertürkheimer Herzogenberg“</i>	17,00	57,00
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!