



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

MAKRELE „GLASMEISTER ART“

*Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht,
Kapuzinerblätter*

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

ZWETSCHGENSORBET

Zitrussud

RÜCKEN UND KEULE VOM REH

Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie

POCHIERTE SAFRANBIRNE

Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis, gesalzenes Salbeiöl

3 Gänge 75.00 (ohne Suppe und Sorbet) | Weinbegleitung zu 3 Gängen 35.00

5 Gänge 90.00 | Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet) 45.00

VEGETARISCHES MENU

GEBRANNT FEIGE

*Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves,
Brombeersud*

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

ZWETSCHGENSORBET

Zitrussud

GERÖSTETER MUSKATKÜRBIS

*Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline,
eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl*

POCHIERTE SAFRANBIRNE

Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis, gesalzenes Salbeiöl

3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) | Weinbegleitung zu 3 Gängen 35.00

5 Gänge 80.00 | Weinbegleitung zu 4 Gängen (ohne Sorbet) 45.00

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



VORSPEISEN

MAKRELE „GLASMEISTER ART“ <i>Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht, Kapuzinerblätter</i>	23.50
GEBRANNT FEIGE <i>Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves, Brombeersud</i>	23.50

SALATE & BOWLS

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Honig dressing, Trauben, bunte Karotten, Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen</i>	17.50	22.50
 HERBSTBOWL <i>Marinierter Kürbis, Kräutersaitlinge, wilder Brokkoli, Pfirsich, Schwarzkümmel-Ahornvinaigrette, gepuffter Amaranth</i>	22.50	29.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern, Romanasalat, Croûtons, Parmesan</i>	13.00	17.00
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		13.50
<i>Kross gebratenes Zanderfilet</i>		18.00
 <i>Gegrillte Steinpilze</i>		16.50

SUPPEN

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE <i>Nordseekrabben, Estragonöl</i>	14.50
 BLUMENKOHLCREMESUPPE <i>Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili</i>	13.50



VEGETARISCH & VEGAN



GERÖSTETER MUSKATKÜRBIS

Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline, eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl

33.50

SELLERIE AUS DEM SALZTEIG

Trüffelvelouté, confiertes Eigelb, wilder Blumenkohl, Morcheln, Haselnüsse, Knoblauchkresse

34.50

FISCH

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

Champagner-Beurre Blanc, Spitzkraut, Speck-Erde, eingelegte Senfkörner

36.50

SCHWARZER HEILBUTT À LA BORDELAISE

Sauce Bordelaise, Kohlrabi, Bundmöhren, Parisienne Kartoffeln

37.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

FILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Schalottenjus, Steinpilze, gelbe Bete, rote Zwiebel, Majoranpesto

45.50

RÜCKEN UND KEULE VOM REH

Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie

46.50



DESSERT

ZWEIERLEI VON DER TRAUBE

Pistazienmoos, Haselnussganache, weißer Schokoladencrunch

14.50

POCHIERTE SAFRANBIRNE

Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis, gesalzenes Salbeiöl

14.50



VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS

Fruchtkompott, Fruchtgel

10.00

KÄSE

DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

Apfel-Rosmarinkompott, selbstgebackenes Hutzelbrot

klein groß

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 unsere 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 2024 <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

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
2024	Rosé „Evoé“	15,00	49,00
GÉRARD BERTRAND & JON BON JOVI, LANGUEDOC			
2025	Hampton Water	18,00	65,00
	Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah		

OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2023	Zweigelt	14,50	45,00
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2023	Lemberger	13,00	42,00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	Spätburgunder „Gipskeuper“	15,50	55,00
BODEGAS CASA PRIMICIA, SPANIEN			
2018	Reserva, Tempranillo	15,00	49,00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte!
Saisonale Änderungen oder Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.*

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,75l	9.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,50l	7.80
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	0,25l	4.20
St. Leonhards Quelle Still	1,0l	12.00

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	0,20l	4.50
Orangensaft	0,20l	4.50
Roter Traubensaft	0,20l	4.50
Maracujanektar	0,20l	4.50
Rhabarbernektar	0,20l	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	4.50
Saftschorle	0,40l	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
Berg Original Hell	0,33l	5.20
Berg 3-Korn-Hefeweizen	0,50l	6.40

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSEGETRÄNKE

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!