





SNACKS

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	9.50	12.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	11.50	14.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>		8.50
<i>Gebratene Garnelen mit Aioli</i>		18.00
 <i>Sautierte Pfifferlinge</i>		12.00
GARNELEN-KOKOSSUPPE <i>Austernpilze, Koriander</i>		11.00
HAUSGEMACHTER BURGER <i>Rauchige Zwiebel- Honigsoße, Cheddar Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites</i>		20.50
CLUBSANDWICH <i>Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites</i>		18.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN <i>Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat</i>		18.50
CURRYWURST <i>Hauseigene Currysoße, Pommes Frites</i>		13.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>		33.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN <i>Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone</i>		31.00

finch

EISSPEZIALITÄTEN

	<i>Je Kugel</i>
 SORBETS <i>Zitrone, Cassis, Passionsfrucht, Mango</i>	2.50
SPEISEEIS <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>	2.50
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <i>Frische Früchte, Fruchtgel</i>	9.50
NUSSBECHER <i>Verschiedene Nüsse, Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör</i>	9.50
FRUCHTBECHER <i>Frische Früchte, Beeren der Saison, Fruchtsorbets, Sahne</i>	9.50
SANFTER ENGEL <i>Vanilleeis, Orangensaft</i>	7.50
EISKAFFEE <i>Kaffee, Vanilleeis, Sahne</i>	7.50
EISSCHOKOLADE <i>Trinkschokolade, Vanilleeis, Sahne</i>	7.50

KUCHEN UND TORTEN

*Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine
und lassen Sie sich inspirieren!*

STÜCK KUCHEN	3.50
STÜCK TORTE	4.50

 Veganes Gericht

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten
lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhaltenen 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.*



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

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN UND EISTEES

<i>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der aktuellen Geschmacksrichtung</i>	0,50l	9.50
--	-------	------

GUA GUAVERN LIMONADEN

Lemongrass, Holunder und Minze, Yuzu, Ingwer und Kurkuma	0,33l	5.50
---	-------	------

COCA COLA

Coca Cola, Coca Cola Zero Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,20l	4.00
---	-------	------

THOMAS HENRY

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,20l	4.50
--	-------	------

SÄFTE UND NEKTARE VON VAIHINGER

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Roter Traubensaft	0,20l	4.20
Saftschorle	0,30l	5.00



HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3.80
Espresso, Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir auch entkoffeiniert oder mit einer Milchalternative zubereitet an.

Heiße Schokolade	4.80
Kännchen Tee	6.00

BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.80
Radler	0,30l	4.80
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.80
Rothaus Hefeweizen	0,50l	5.80
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	5.80
Paulaner dunkles Hefeweizen	0,50l	5.80
Paulaner Hefeweizen Kristall	0,50l	5.80

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.