



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

GEDÄMPFTE BACHFORELLE

Buttermilch, Grüner Apfel, Dillblüten, Kaviar

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ochsenschwanztortellini, Staudensellerie, Schnittlauch

HOLUNDERBEERENSORBET

Honiggranité

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

Steinpilzjus, Speckkraut, Borettane Zwiebel, Kartoffelroulade

POPCORN UND COOKIES

Eingelegte Wildheidelbeeren, zweierlei Popcorn, Cookieseis

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

5 - Gänge 85.00 | 4 - Gänge - Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE

Ziegenkäse, Birne, Haselnuss, Senfkresse

TOPINAMBURCREMESUPPE

Apfel-Pfefferkompott, Petersilienöl

HOLUNDERBEERENSORBET

Honiggranité

GEBACKENER SCHWARZER REIS

*Weißer Pfefferschaum, Fenchel, Lauchcreme,
Blutorange, Steinkraut*

POPCORN UND COOKIES

Eingelegte Wildheidelbeeren, zweierlei Popcorn, Cookieseis

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

GEDÄMPFTE BACHFORELLE <i>Buttermilch, Grüner Apfel, Dillblüten, Kaviar</i>	21.50
CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BEETE <i>Ziegenkäse, Birne, Haselnuss, Senfkresse</i>	19.50

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>Gegrilltes Kabeljaufilet</i>	17.50
 <i>Kräutersaitlinge</i>	13.50

SUPPEN

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ <i>Ochsenschwanztortellini, Staudensellerie, Schnittlauch</i>	14.50
TOPINAMBURCREMESUPPE <i>Apfel-Pfefferkompott, Petersilienöl</i>	12.50



VEGETARISCH & VEGAN



GEBACKENER SCHWARZER REIS

*Weißer Pfefferschaum, Fenchel, Lauchcreme,
Blutorange, Steinkraut*

30.50

RISOTTO VOM BÜFFELPARMESAN

Morcheln, Romanesco, Liebstöckel, Kapuzinerblätter

32.50

FISCH

SCHWARZER HEILBUTT IM WIRSINGMANTEL

Dillöl, Rahmwirsing, Zahmer Tanzpilz, Kartoffelpüree

35.50

FILET VOM KABELJAU

Bohnencassoulet, Parisienne Karotten, Lardo di Colonnata

34.50

FLEISCH

RAVIOLI VOM ALBBÜFFEL

Rotkohljus, Rosenkohl, Petersilienwurzel, Limonensaitlinge

38.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

34.50

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

Steinpilzjus, Speckkraut, Borettane, Zwiebel, Kartoffelroulade

34.50



DESSERT

POPCORN UND COOKIES

Eingelegte Wildheidelbeeren, zweierlei Popcorn, Cookieseis 13.50

SCHOKOLADE UND BIRNE

Russisch Brot, gesalzene Karamellsoße, Schokohippe 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 Hutzelnbrot</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.2, Rote 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 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 2024 <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	<i>Evoé Rosé</i>	15,00	49,00

OFFENER ROTWEIN

		0,20l	0,75l
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 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

GUA GUAVERN LIMONADEN

Yuzu	0,33l	6.00
Holunder und Minze	0,33l	6.00
Ingwer und Kurkuma	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!