



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Finch zu begrüßen.

Erleben Sie gehobenen Genuss natürlich-gesunder und konsequent frischer Produkte.
Unser Küchenteam verarbeitet saisonale Lebensmittel regionaler Erzeuger
zu raffinierten und gleichzeitig authentischen Gerichten.

Es erwartet Sie ein vielseitiges Angebot aus schwäbischen Klassikern, internationalen
Kreationen und 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 gerne den passenden Wein.
Ein Glas oder lieber eine Flasche?

Unser Weinkeller hält viele regionale Tropfen von kleinen Traditionsweingütern, in
welchen Klasse vor Masse steht, für Sie bereit. Ebenso finden Sie bei uns ausgewählte
Weine aus Österreich, Frankreich, Italien und Spanien.
Lassen Sie sich gerne von unserem geschulten Servicepersonal beraten und
verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis
nach unserem Motto *Einfach. Gut. Essen!*

Ihr Finch-Team





GENIESSER MENU

ANGEBEIZTER SEESAIBLING
Gewürzschmand, Spinatsalat, Orange, Erdnuss

GEMÜSEGAZPACHO
Gesalzenes Eis von der Mandel, Basilikum

HIMBEER-LIMONCELLOSORBET
Minzgranite

ROSA GEGARTES KALBSKOTELETT
Portweinjus, Pfifferlinge, Grüner Spargel, Kartoffelpüree

CHEESECAKETÖRTCHEN
Dreierlei von der Aprikose, Fudge, Mandelbiskuit, Orangenlikörchantilly

*3 Gänge 65.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00
5 Gänge 85.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

VEGETARISCHES MENU

MOUSSE VOM ZIEGENKÄSE
Zweierlei Haselnuss, Rote Senfkresse, Eingelegte Feige

GEMÜSEGAZPACHO
Gesalzenes Eis von der Mandel, Basilikum

HIMBEER-LIMONCELLOSORBET
Minzgranite

SPINATTAGLIATELLE
Schaum von Roter Paprika, Gelbe Tomaten, Majoran, Nussparmesan

CHEESECAKETÖRTCHEN
Dreierlei von der Aprikose, Fudge, Mandelbiskuit, Orangenlikörchantilly

*3 Gänge 55.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00
5 Gänge 75.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

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



VORSPEISEN

ANGEBEIZTER SEESAIBLING <i>Gewürzschmand, Spinatsalat, Orange, Erdnuss</i>	21.50
MOUSSE VOM ZIEGENKÄSE <i>Zweierlei Haselnuss, Rote Senfkresse, Eingelegte Feige</i>	19.50
TATAR VON DER WILDGARNELE <i>Sojafond, Avocado, Sodagurke, Granatapfel</i>	20.00

SALATE & BOWLS

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 WALDHOTEL SALAT <i>Apfel-Himbeerdressing, Stachelbeere, Nüsse, Kerne, Gartensprossen</i>	14.50	18.50
 SOMMER BOWL <i>Marinierte Glasnudeln, Wilder Brokkoli, Wasserkastanien, Papaya, Limonenseitling</i>	15.00	19.00
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	16.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT ODER IHRE BOWL:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		12.00
<i>Gegrillter Pulpo</i>		16.00
 <i>Gebratene Pfifferlinge</i>		12.00

SUPPEN

GEMÜSEGAZPACHO <i>Gesalzenes Eis und Biskuit von der Mandel, Basilikum</i>	13.50
 SCHAUMSUPPE VON DER GARTENKRESSE <i>Gebratene Buchenpilze, Pumpernickelcrunch</i>	12.00



VEGETARISCH & VEGAN



SPINATTAGLIATELLE

Schaum von Roter Paprika, Gelbe Tomaten, Majoran, Nussparmesan

25.00

PARMESANRISOTTO

Marinierte Burrata, Pinienkerne, Oreganopesto

29.50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTER PULPO

Lardoschaum, Parmesanrisotto, Salty Fingers

34.00

GEGRILLTE WILDFANGSARDINE

Pistazienschaum, Riso Venere, Oliven, Radieschen, Ofentomate

32.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

35.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

33.00

IN TANDOORI GEGARTE LAMMHÜFTE

Minzjoghurt, Kichererbsen, Borettanezwiebel, Tomaten, Fladenbrot

32.50

ROSA GEGARTES KALBSKOTELETT

Portweinjus, Pfifferlinge, Grüner Spargel, Kartoffelpüree

38.00



DESSERT

CHEESECAKETÖRTCHEN
Dreierlei von der Aprikose, Fudge, Mandelbiskuit, Orangenlikörchantilly 12.50

ZITRONEN-LIMONCELLO-QUARKMOUSSE
Schokoladen-Olivenölkuchen, Himbeer-Limoncellosorbet, Espuma 11.00

KOKOSMILCHREIS
Geröstete Ananas, Yuzuganache, Basilikumeis 11.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Frische Früchte 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MÂÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Feigensenf, selbstgebackenes Walnuss-Feigenbrot</i>	14.00	20.00

 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	17.00
WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG, BADEN <i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	8.00
SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN <i>Zerozzante No.2, Rote Trauben, alkoholfrei</i>	0,10l	6.00

ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER

	0,10l	0,375l
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, WÜRTTEMBERG <i>35° Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten, trocken</i>	7.50	26.00
<i>36° Grenache, Zwetschge, Kräuter, trocken</i>	7.50	26.00

OFFENER WEISSWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Riesling „Rebhuhn“</i>	13.50	43.00
WEINGUT FÜRST CASTELL, FRANKEN 2022 <i>Scheurebe</i>	12.50	41.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2023 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN 2021 <i>Chardonnay & Weißburgunder</i>	13.00	42.00

OFFENER ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Evoé Rosé</i>	14.50	45.00
MINUTY, PROVENCE 2021 <i>M Rosé</i>	14.00	44.00



OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT ZIMMERLE, WÜRTTEMBERG			
2020	<i>Lemberger „Kerf“</i>	15.50	55.00
DOMAINE DE MAJAS, FRANKREICH			
2021	<i>Majas Rouge, Grenache, Carignan</i>	14.50	45.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2019	<i>Corral de Campanas, Tempranillo</i>	14.50	45.00

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

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,75l</i>	8.50
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,50l</i>	7.20
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	4.00
St. Leonhards Quelle Still	<i>1,0l</i>	10.00

SÄFTE & NEKTARE

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



LIMONADEN

GUA GUAAVEN LIMONADEN

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

COCA COLA

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

THOMAS HENRY

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

BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.80
Radler	0,30l	4.80
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.80
Rothaus Weizen	0,50l	5.80
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.80
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.80

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3.80
Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Heiße Schokolade	4.80
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	6.00

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!