



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

GEBACKENE KALBSKOPFPRALINE

*Salat von Wachs- und Wachtelbohnen, Remoulade, gegrillte Perlzwiebel,
Rettich, Frisée Salat*

ESSENZ VON DER ALBLINSE

Gemüserauten, Meerrettich, Schnittlauch

BLUTPFIRSICHSORBET

Weißes Portweingranité

ZWEIERLEI VOM HIRSCHKALB

*Rücken und Keule, Wildpreiselbeerjus, Spitzkraut,
Chioggia Beete, Kartoffelstampf*

TOPFENKNÖDEL

Zwetschgenragout, Buttermilchespuma, Sauerrahmeis

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

VEGETARISCHES MENU

WALDPILZMOUSSE

*Pilzgelee, Hagebutte, eingelegte Pilze, Fichtennadelmoos, Rote Zwiebel,
Kräuterfocaccia, Kapuzinerkresse*

ESSENZ VON DER ALBLINSE

Gemüserauten, Meerrettich, Schnittlauch

BLUTPFIRSICHSORBET

Weißes Portweingranité

HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

*Gebratene Steinpilze, San Marzano Tomate, 30 Monate gereifter Parmesan
Reggiano*

TOPFENKNÖDEL

Zwetschgenragout, Buttermilchespuma, Sauerrahmeis

*3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) / 3 Gänge Weinbegleitung 35.00
5 Gänge 80.00 / 5 Gänge Weinbegleitung 45.00*

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



VORSPEISEN

MAKRELE NACH GLASMEISTER ART
Geräucherte Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Arenkha Kaviar, Wasserkresse 21.50

 WALDPILZMOUSSE
Pilzgelee, Hagebutte, eingelegte Pilze, Fichtennadelmoos, Rote Zwiebel, Kräuterfocaccia, Kapuzinerkresse 21.50

GEBACKENE KALBSKOPFPRALINE
Salat von Wachs- und Wachtelbohnen, Remoulade, gegrillte Perlwiebel, Rettich, Frisée Salat 19.50

SALATE

klein groß

 WALDHOTEL SALAT
Haselnussdressing, Bunte Beeten und Radieschen, Gartensprossen, Croûtons 15.00 19.00

CAESAR SALAD
Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan 13.00 17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust 12.50

Gebratene Garnelen 16.00

 *Gebratene Kräuterseitlinge* 11.50

SUPPEN

KRUSTENTIER BISQUE
Gebackener Red Snapper, Aiolicreme 14.50

 ESSENZ VON DER ALBLINSE
Gemüserauten, Meerrettich, Schnittlauch 11.50

KAROTTEN-VANILLESUPPE
Gebratene Geflügelleber, Gundelrebe 12.00



VEGETARISCH & VEGAN



FRISCHE PAPPARDELLE

Salbeischaum, Wilder Brokkoli, Sweet Pepper Drops, gehackte Mandel

26.50

HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

Gebatene Steinpilze, San Marzano Tomate, 30 Monate gereifter Parmesan Reggiano

31.50

FISCH

HAUSGEMACHTE LACHSMAULTASCHE

Rieslingrahm, Spinat, Wurzelgemüse, Dill

32.50

GEBRATENER SEETEUFEL

Barigoule Fond, Artischocken-Kartoffelragout, gegrillter Fenchel

37.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle

35.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

33.00

FILET VOM LANDSCHWEIN MIT HASELNUSSKRUSTE

Madeirajus, geschmorte Schalotten, Sellerie, glasiertes Minigemüse

37.50

ZWEIERLEI VOM HIRSCHKALB

Rücken und Keule, Wildpreiselbeerjus, Spitzkraut, Chioggia Beete, Kartoffelstampf

39.50



DESSERT

TOPFENKNÖDEL
Zwetschgenragout, Buttermilchespuma, Sauerrahmeis 12.50

AMARENA KIRSCHMOUSSE
*Tonkabohne, Marzipan, Kirschragout,
Vollmilchschokoladenschaum, Sachertortenwürfel, Kirschsorbet* 11.00

WALNUSSMAKRONENTARTE
*Walnussmousse, Birnenkompott, Birnen-Ingwergelee, Popcorn,
Birnen-Karamellsorbet* 12.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Frische Früchte, Fruchtgel 10.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MÂTRE 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 DRAUTZ-ABLE, WÜRTTEMBERG 2022 <i>Weissburgunder</i>	12.50	41.00
WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ 2021 <i>Chenin Blanc</i>	13.50	43.00
WEINGUT TINA PFAFFMANN, PFALZ 2023 <i>Grauburgunder</i>	12.00	39.00
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN 2020 <i>Riesling Zeyt bringt Rosen</i>	13.00	42.00

OFFENER ROSÉWEIN

	0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG 2023 <i>Evoé Rosé</i>	14.50	45.00
MAISON MIRABEAU, FRANKREICH 2023 <i>Rosé X</i>	14.50	45.00



OFFENER ROTWEIN

		<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2022	<i>Lemberger</i>	13.00	42.00
WEINGUT EISELE, WÜRTTEMBERG			
2021	<i>Spätburgunder Muschelkalk</i>	15.50	55.00
MAISON M. CHAPOUTIER, FRANKREICH			
2022	<i>Belleruche Rouge, Grenache, Syrah</i>	14.50	45.00
QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
2020	<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!