



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





UNSERE WINTERSPEZIALITÄTEN

VORSPEISE

MARINIERTER FELDSALAT
Kartoffeldressing, Speckcroutons, Kürbisstrudel 17.50

HAUPTGÄNGE

BRUST UND KEULE VON DER DEUTSCHEN GANS
Gänsejus, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel 35.50

GEBRATENE RINDERLEBER
Röstzwiebeljus, Sauternes-Äpfel, Babyspinat, Nussbutter-Kartoffelstampf 27.00

BARBARIE ENTENBRUST
PX Jus, Petersilienwurzel, Mandarine, Wasabi 30.50

DEUTSCHER REHRÜCKEN
Jus, Aprikose, Sellerie, Topfenknödel, Macadamia 39.50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
Weißer Trüffelsauce, Trüffel-Pecorino, frischer Trüffel 26.50

DESSERT

GEBACKENER APFEL WAN TAN
Toffee-Eis, Apfelragout, Vanille, Toffelikör 11.00



VORSPEISE

MARINIERTES RINDERTATAR
Violetter Senf, Mixed Pickles, Kadaifi, Eigelbcreme 19.50

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse,</i>	9.00	11.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	10.50	13.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrillte Maispouardenbrust</i>		7.50
<i>Sautierte Garnelen</i>		12.00
 <i>Gebratene Waldpilze</i>		6.50

SUPPEN

 MANDARINEN-KÜRBISSUPPE <i>Karamellisierte Kerne, Kernöl</i>	10.50
ENTENCONSOMMÉ MIT ZIMT UND ORANGE <i>Eingelegte Pilze, Mohn Grissini</i>	11.00



VEGETARISCH

SAUTIERTER STEINPILZ-GNOCCHI
Kernöl Velouté, gebratene Pilze, eingelegte Pflaume 20.50

 CREMIGES SPINAT-RISOTTO
Muskatschaum, Grüner Apfel, Walnuss 18.50

FISCH & KRUSTENTIER

GEBRATENE GARNELEN
Hummerbisque, Zuckerschoten, Safrantagliatelle 29.50

CONFIERTES STEINBUTTFILET
Kürbis-Passionsfruchtfond, Kokosmüsli, Kürbispüree, Kernöl 39.50

FLEISCH

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle 30.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 28.50

RINDERFILETSTEAK
Grüne Pfefferjus, Buschbohnen-Pancetta-Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin 38.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG *0,75l*
2015 Syrah „S.E.“ 85.00



DESSERT

WHISKEY CHEESECAKE <i>Zwetschensorbet, Pekannüsse, Zwetschgenragout</i>	11.00
TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE <i>Orangen-Grand Marnier Sorbet</i>	9.50
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <i>Frische Früchte, Fruchtgel</i>	9.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <i>Feigensenf, Früchte</i>	12.50	18.50

SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER <i>Rauchige Zwiebel-Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	17.50
CLUBSANDWICH <i>Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	17.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN <i>Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat</i>	18.50
CURRYWURST <i>Hauseigene Currysoße, Pommes Frites</i>	12.00

 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.*



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH			
	<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i>	0,10l	14.50
WEINGUT KLUMPP, BADEN			
	<i>Riesling Sekt Brut</i>	0,10l	7.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ			
	<i>Traubensecco</i>	0,10l	4.50

WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT BEURER, WÜRTTEMBERG			
	2018 <i>Riesling „Schilfsandstein“</i>	14.50	45.00
WEINGUT RUDOLF MAY, FRANKEN			
	2020 <i>Silvaner</i>	12.50	41.00
TINA PFAFFMANN, PFALZ			
	2020 <i>Grauburgunder</i>	11.00	35.00
CANTINA ANDRIAN, SÜDTIROL			
	2020 <i>Chardonnay „Somereto“</i>	13.00	42.00

ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHNAITMANN, WÜRTTEMBERG			
	2020 <i>Evoé Rosé</i>	12.50	41.00

ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM, WÜRTTEMBERG			
	2018 <i>Sommelier Blend No.III</i> aus der Magnumflasche	14.50	
JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
	2020 <i>Zweigelt</i>	13.00	42.00
WEINGUT QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN			
	2017 <i>Corral de Campanas</i>	13.50	44.00
CHÂTEAU MARJOSSE, FRANKREICH			
	2012 <i>Bordeaux Rouge</i>	12.50	41.00

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



MINERALWASSER

Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,75l</i>	8.00
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,50l</i>	6.60
Teinacher Gourmet Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	3.80
St. Leonhards Quelle Still	<i>1,0l</i>	9.50

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb	<i>0,20l</i>	4.00
Orangensaft	<i>0,20l</i>	4.00
Roter Traubensaft	<i>0,20l</i>	4.00
Maracujanektar	<i>0,20l</i>	4.00
Rhabarbernektar	<i>0,20l</i>	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	4.00
Saftschorle	<i>0,30l</i>	4.40

LIMONADEN

GUA GUAVERN LIMONADEN		
Lemongrass	<i>0,33l</i>	5.00
Yuzu	<i>0,33l</i>	5.00
Holunder und Minze	<i>0,33l</i>	5.00
Ingwer und Kurkuma	<i>0,33l</i>	5.00
COCA COLA		
Coca Cola / Coca Cola Zero	<i>0,20l</i>	3.80
Fanta	<i>0,20l</i>	3.80
Sprite	<i>0,20l</i>	3.80
Mezzo Mix	<i>0,20l</i>	3.80
THOMAS HENRY		
Tonic Water	<i>0,20l</i>	4.20
Ginger Ale	<i>0,20l</i>	4.20
Bitter Lemon	<i>0,20l</i>	4.20
Spicy Ginger	<i>0,20l</i>	4.20



BIERE

Rothaus Pils	0,30l	4.40
Radler	0,30l	4.40
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.40
Rothaus Weizen	0,50l	5.00
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	5.00
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	3.50
Espresso	3.20
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso	6.20
Cappuccino	4.20
Milchkaffee	4.20
Latte Macchiato	4.50
Heiße Schokolade	4.50

TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

Kännchen Tee	4.80
--------------	------

Bitte fragen Sie nach unserer Teekarte!