



BOTANICO

FINKENRECH

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS





---

## SEI UNSER GAST!

Bist du bereits verträumt durch den Rosengarten spaziert ?  
Hat die mächtige Krone des Mammutbaumes  
dich vor der Sonne geschützt ?  
Klingt das Summen der Bienen  
wenn sie die unzähligen Blüten bestäuben  
wie Musik in deinen Ohren ?

Genau das ist Botanico!  
Eins sein mit der Natur, Eins sein mit Finkenrech.  
Die Kraft der Natur ist einnehmend,  
das Gelände lädt zum Verweilen ein.  
Gemeinsam mit unserem Team schaffen wir eine Atmosphäre,  
in der wir regionalen Genuss Groß schreiben  
und in der man nicht einfach nur isst, sondern Gast ist.

Wir haben es uns zum Ziel gemacht,  
all unsere Gäste mit einem Lächeln zu verabschieden.  
Getreu dem Motto:  
Natur. Mit allen Sinnen erleben.

Sei unser Gast! Erlebe mit uns!

Jassa & Marlon  
Deine Gastgeber



## KÜCHENPHILOSOPHIE

Wer durch die Gärten des Freizeitentrums Finkenrech schlendert,  
wer etwas im Rosengarten verweilt und die Schönheit der Natur erfasst,  
wer im Heilkräutergarten auf Entdeckung geht und neues in der Natur lernt  
oder wer im japanischen Garten die Ausgeglichenheit der Natur spürt  
und das Zwitschern der Vögel hört, der erlebt die Natur mit allen Sinnen.

Dieses Naturerlebnis möchte ich in der Kulinarik  
des Hotels & Restaurant Botanico aufgreifen  
und Euch einen natürlichen Genussmoment an diesem Wohlfühlort bereiten.

Zusammen mit unseren regionalen Partnern lege ich viel Wert  
auf tolle Produkte und auf die nachhaltige Verwendung  
von natürlichen Ressourcen wie Gemüse und Fleisch.  
In meiner Küche vereine ich Flora und Fauna zu einem Geschmackserlebnis  
auf Botanico-Art, Genuss mit allen Sinnen.

So schmeckt Natur!

Jannik Kern  
Küchenchef

## PARTNER



## SALATE

### [BLATTSALATE]

12,00€

KAROTTE-INGWER-  
DRESSING

GEHOBELTES GEMÜSE

GERÖSTETE KERNE

1, 6, 8, 11, VEGAN

### [VITALICO]

14,00€

PFLÜCKSALATE

BALSAMICO-KRÄUTER-  
DRESSING

OLIVEN

GERÖSTETE NÜSSE

8, 10, 12, VEGETARISCH

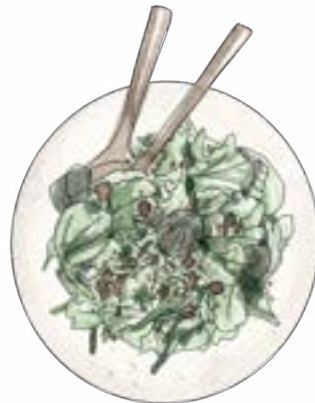
### [WILDKRÄUTERSALAT] 14,00€

ZITRONEN-JOGHURT-  
DRESSING

GEHOBELTES GEMÜSE

FETA

7, 10, VEGETARISCH



+ HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 8,00€

+ GRILLKÄSE 8,00€

7, VEGETARISCH

+ KICHERERBSENÄLLCHEN 8,00€

1, 10, VEGAN

+ KNUSPERKARTOFFELN 6,00€

VEGAN

## DAVOR/DAZWISCHEN

[BURRATA FRESCA] 14,00€

GEGRILLTER GRÜNER  
SPARGEL  
HASELNUSS-VINAIGRETTE  
BIRNE  
WILDKRÄUTER

7, 8, VEGETARISCH

[KAROTTENTATAR] 12,00€

GERÖSTETE HASELNÜSSE  
HASELNUSSCREME  
LAUCHEMULSION  
VADOUVAN SUD O.Ä.

5, 8, 10, 11, VEGETARISCH  
AUCH VEGAN MÖGLICH

[OFENKÄSE] 14,00€

BOTANICO-  
GENIESSERBROT  
ANTIPASTI-VARIATION  
HAUSGEMACHTES CHUTNEY

1, 7, VEGETARISCH

[BLUMENKOHL AUS DEM  
OFEN] 12,00€

KICHERERBSENCREME  
SESAMMARINADE  
GERÖSTETE CASHEWKERNE

1, 6, 8, 11, VEGAN

[SPARGELCREMESUPPE] 8,00€

SPARGELRAGOUT  
HAUSGEMACHTES PESTO  
BOTANICO-GENIESSERBROT

1, 7, 8, 9, VEGETARISCH



## LIEBLINGSGERICHTE

[LACHSFORELLE] 45,00€  
FÜR 2 PERSONEN

LACHSFORELLE AUS DEM  
TRAUNTAL

WÜRZIGER GURKENSALAT

BACKKARTOFFELSTAMPF  
MIT KARTOFFELN VON  
GEMÜSE BRILL

1, 6, 7, 11

[SCHWEINEBAUCH] 32,00€

SOUS VIDE GEGART VOM  
HUSUMER SATTELSCHWEIN  
VOM HOFBRÜCK

PORTWEINJUS

HAUSGEMACHTES CHUTNEY

FRÜHLINGSZWIEBEL

BROTERRINE

1, 3, 9, 10, 12

[SCHNITZEL] 18,00€

SCHNITZEL WIENER ART

WÜRZIGER GURKENSALAT

BACKKARTOFFELSTAMPF  
MIT KARTOFFELN VON  
GEMÜSE BRILL

1, 6, 7, 11

[QUARKGNOCCHI] 20,00€

KRÄUTERNAGE

PFANNENGESCHWENKTE  
PILZE

BERGKÄSE

HAUSGEMACHTES PESTO

1, 3, 7, 8, 9, VEGETARISCH

[GESCHMORTES  
SCHAUFELSTÜCK] 34,00€

RINDERSCHULTER VOM  
KINNE-HOF

PORTWEINJUS

OFENGEMÜSE

QUARKGNOCCHI

1, 3, 9, 10, 12



## LIEBLINGSGERICHTE

[ORECHIETTE] 18,00€

BROKKOLI

HAUSGEMACHTES PESTO  
(VEGAN)

MANDEL

1, 8, 9, VEGAN

[AVES-BURGER] 16,00€

PATTY VOM HUSUMER  
SATTELSCHWEIN VOM  
HOFBRÜCK

HAUSGEMACHTES CHUTNEY

BALSAMICOWIEBELN

ANTIPASTIGEMÜSE

BERGKÄSE

1, 3, 7, 9, 10, 12



+ POMMES 4,00€

+ BEILAGENSALAT 6,50€

## DANACH

[CREME BRÛLÉE]

8,00€

RHABARBER

(ERDBEER-RHABARBER-  
SORBET)

3, 7, VEGETARISCH

[SORBETVARIATION]

10,00€

ERDBEER-RHABARBER

APFEL

ZITRONE

JOGHURT-HIMBEERE

7, VEGETARISCH

AUCH VEGAN MÖGLICH

[SCHOKOLADEN-  
ERDNUSSRIEGEL]

10,00€

KARAMELL

JOGHURTSORBET

1, 3, 5, 7, 15, VEGETARISCH

[SCHOKOLADEN-  
BROWNIE]

10,00€

VANILLEEIS

1, 3, 8, VEGETARISCH







## BOTANIKIDS

### [SPRÖSSLING]

6,00€

BLATTSALATE  
BALSAMICO-  
KRÄUTERDRESSING  
GEHOBELTES GEMÜSE  
GERÖSTETE KERNE

9, VEGETARISCH

### [PLANSCHBECKEN]

12,00€

KNUSPERFISCH  
RAHMSPINAT  
KARTOFFELSTAMPF

1, 7, 9

### [EISZWERG]

1,80€  
JE  
KUGEL

SCHOKO  
ERDBEERE  
VANILLE

### [KIKERIKI]

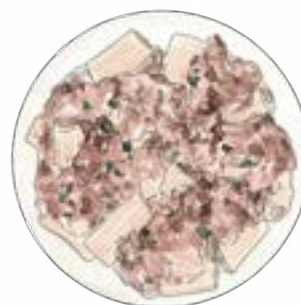
12,00€

KNUSPERHÄHNCHEN  
TOMATENSAUCE  
SAISONALES OFENGEMÜSE  
1,9

### [TOMATINO TOMATE]

10,00€

PENNE ODER GNOCCHI  
TOMATENSAUCE  
+ PARMESANKÄSE  
1,9



# ALLERGENE

- 1 - GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 2 - KREBSTIERE
- 3 - EIER
- 4 - FISCH
- 5 - ERDNUSS
- 6 - SOJABOHNE & SOJAERZEUGNISSE
- 7 - MILCH & MILCHERZEUGNISSE
- 8 - SCHALENFRÜCHTE
- 9 - SELLERIE
- 10 - SENF
- 11 - SESAM
- 12 - SCHWefeldioxid & Sulphite
- 13 - LUPINEN
- 14 - WEICHTIERE
- 15 - ENTHÄLT ALKOHOL

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER GOURMET WASSER	0,33L	3,00€
NATURELL ODER CLASSIC	0,75L	6,50€
COCA COLA, LIGHT, ZERO	0,33L	3,50€
MEZZO MIX		
TEINACHER GENUSS LIMONADE	0,33L	3,50€
ORANGE-MANDARINE		
ZITRONE		
MANGO-MARACUJA		
RHABARBER-MIRABELLE		
TEINACHER GENUSS SCHORLE	0,33L	3,50€
APFEL		
APFEL-JOHANNISBEERE		
TEINACHER GENUSS EISTEE	0,33L	4,00€
PFIRSICH		
ZITRONE		
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,5L	5,50€
SAISONAL ANGEPASST		



# BIERE

KARLSBERG URPILS	0,3L	3,50€
	0,5L	4,50€
RADLER		
COLA-BIER		
KARLSBERG WEIZEN	0,3L	3,50€
	0,5L	4,50€
RADLER		
COLA-WEIZEN		
ALKOHOLFREI	0,5L	4,50€
KARLSBERG ALKOHOLFREI	0,33L	3,50€
RADLER		
GRAPEFRUIT		
APFEL		



## APERITIF

BOTANICO SPRITZ			7,50€
SECCO RIZZETTI			
HAUSGEMACHTER, SAISONALER SIRUP			
ROSENGARTEN			8,50€
SECCO RIZZETTI			
HAUSGEMACHTER, HONIG- ROSENSIRUP			
BELSAZAR			
APERITIVO ROSATO			6,50€
SECCO RIZZETTI			
RAMAZOTTI ROSATO			
THOMAS HENRY TONIC WATER			
APEROL SPRITZ			6,50€
APEROL			
SECCO RIZZETTI			
SODA			
LIMONCELLO SPRITZ			6,50€
LIMONCELLO			
SECCO RIZZETTI			
SODA			
GIN			
HENDRICKS	0,02L		6,50€
AGNES GREEN	0,02L		8,50€
+ THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2L		3,50€



## SCHAUMWEINE

SECCO RIZZETTI / ROSE	0,1L	4,50€
FRUCHTIG		
WEINGUT SEIBERTH		
CREMANT D'ALSACE	0,1L	6,50€
	0,75L	38,00€
FEINE FRUCHT, WEISSE BLÜTE		
GILG		
CREMANT	0,75L	40,00€
FEINE FRUCHT, WEISSE BLÜTE		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
CHAMPAGNER	0,75L	89,00€
ZITRUS, WEISSE BLÜTE		
LAURENT PERRIER		

## OFFENE WEINE

PFALZ RIESLING	0,2L	5,00€
TROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		
GRAUER BURGUNDER	0,2L	5,00€
TROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		
DOM GLÜCKSMOMENT	0,2L	6,50€
	0,75L	24,00€
CUVEE TROCKEN		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
FRITZ WILLI RIESLING KABINETT	0,2L	7,00€
	0,75L	26,00€
SÜSS		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
BLANC DE NOIR	0,2L	7,00€
	0,75L	26,00€
TROCKEN		
WEINGUT ZIEGLER		
DOM ZERO RIESLING	0,2L	7,00€
	0,75L	26,00€
ALKOHOLFREI		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		



## OFFENE WEINE

PORTUGIESER WEISSHERBST	0,2L	5,00€
LIEBLICH		
WEINGUT SEIBERTH		
DOM ROSE	0,2L	6,50€
TROCKEN	0,75L	24,00€
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
MEDITERRANEE ROSE	0,2L	8,00€
TROCKEN	0,75L	28,00€
FIGUIERE		
PORTUGIESER ROTWEIN	0,2L	5,00€
HALBTROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		
PRIMITIVO MUCCHIETTO	0,2L	8,00€
TROCKEN	0,75L	28,00€
PASQUA		
COTES DU RHONE	0,2L	9,00€
TROCKEN	0,75L	30,00€
SIMIAN		
WEINSCHORLE IM DUBBEGLAS	0,25L	3,00€
WEISS / ROSE	0,5L	5,50€
WEINGUT SEIBERTH		



## FLASCHENWEINE

PINOT BLANC MAXIMIN	0,75L	32,00€
TROCKEN-FRUCHTIG		
GRÜNHAUS		
AUXERROIS	0,75L	34,00€
FRUCHTIG-TROCKEN		
SCHMITT-WEBER		
GRAU- & WEISSBURGUNDER	0,75L	39,00€
FRUCHTIG		
SCHMITT-WEBER		
CHARDONNAY	0,75L	43,00€
TROCKEN		
KUHN		
SYLVANER	0,75L	30,00€
TROCKEN		
GILG		
LUGANA	0,75L	43,00€
MINERALISCH		
OTTELLA		
HAMBACHER SCHLOSSBERG GEWÜRZTRAMINER	0,75L	28,00€
LIEBLICH		
WEINGUT SEIBERTH		

## FLASCHEWEINE

TRITTENHEIMER APOTHEKE	0,75L	43,00€
TROCKEN		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
SCHARZHOFBERGER	0,75L	40,00€
FEINHERB		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN	0,75L	36,00€
FRUCHTIG		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
BERNKASTELER RIESLING	0,75L	28,00€
FEINHERB		
BISCHHÖFLICHE WEINGÜTER		
DALIS BIANCO	0,75L	32,00€
TROCKEN		
ENDRIZZI		
DALIS ROSE	0,75L	32,00€
TROCKEN		
ENDRIZZI		
DORNFELDER ROSE	0,75L	28,00€
HALBTROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		

## FLASCHENWEINE

COTES DE PROVENCE	0,75L	39,00€
TROCKEN		
FIGUIERE		
FLORA & FAUNA ROSE (BIO)	0,75L	34,00€
TROCKEN		
EYMANN		
ST. LAURENT HAMBACHER RÖMERBRUNNEN	0,75L	28,00€
HALBTROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		
MERLOT HAMBACHER SCHLOSSBERG	0,75L	28,00€
TROCKEN		
WEINGUT SEIBERTH		
MONTEPULCIANO ABBRUZZO (BIO)	0,75L	34,00€
TROCKEN		
NICODEMI		
SPÄTBURGUNDER	0,75L	56,00€
TROCKEN		
SALWEY		

## HEISSGETRÄNKE

KAFFEE	3,00€
CAPUCCINO	3,50€
MILCHKAFFEE	4,00€
LATTE MACCHIATO	4,00€
ESPRESSO	2,50€
DOPPELTER ESPRESSO	3,00€
HEISSE SCHOKOLADE	3,50€
BIO SAMOVA TEE	3,50€
SMOOTH OPERATOR (KAMILLE)	
SAINT PETER´S (KRÄUTER)	
MAYBE BABY (FRÜCHTE)	
MASTER MINT	
ISTANBUL NIGHTS (SCHWARZ)	
LOW RIDER (GRÜN)	



## DIGESTIF

BRENNEREI PENTH	4,00€
SCHLEHENLIKÖR	
HIMBEER LIKÖR	
WILLIAMS CHRIST BRAND	
KIRSCH BRAND	
SIZILIANISCHE ZITRONE	
RAMAZOTTI	4,00€



---

## ILLUSTRATIONEN

Die Illustrationen und Portraits in dieser Speisekarte hat Luisa von Lunave Papeterie für uns angefertigt.

Luisa gestaltet und fertigt zudem besondere Hochzeitspapeterie und bereichert Euer Event durch Live-Zeichnungen von den Gästen.

Ihre Papeterie begeistert durch Illustrationen, unter anderem von Eurer Location, besondere Papeterie wie Blumensamen- und Baumwollpapiere sowie individuelle Aquarell-Akzente.

In 2019 gründete die leidenschaftliche Künstlerin ihr Unternehmen Lunave Papeterie, um ihrer Kreativität neben ihrem Hauptberuf als Steuerrechtlerin Raum zu geben.

Instagram: [Lunavepapeterie](#)  
[www.Lunave.de](http://www.Lunave.de)

