

## Weißweine

		0,2	0,75
2021	Teamwerk Esslingen Weißer Burgunder trocken, feinfruchtig, dezente Säure	5,90€	18,00€
2021	Teamwerk Esslingen Glockenspiel lebendig, facettenreich, leichte Süße	5,90€	18,00€
2021	Weingut H.P. Wöhrwag VDP Riesling	7,00€	21,00€
2021	Edition Württemberg Grauburgunder fruchtig, würzig, trocken	6,80€	21,00€

## Roséweine

		0,2	0,75
2021	Teamwerk Esslingen Muskattrollinger Rosé aromatisch, fruchtig	6,00€	18,00€
2020	Teamwerk Esslingen Lemberger Weißherbst saftig, trocken	5,90€	18,00€
2021	Weingut H.P. Wöhrwag VDP Rosé Cuvée	7,00€	21,00€
2021	Uhlbacher Götzenberg Spätburgunder Weißherbst kabinett, saftig, fruchtig	6,50€	19,50€

## Rotweine

		0,2	0,75
2019	Teamwerk Esslingen Zweigelt trocken, kräftig, aromatisch, samtig	7,50€	22,50€
	Teamwerk Esslingen <i>Oifach guat!</i> kräftig, würzig	6,50€	19,50€
2018	Teamwerk Esslingen Syrah kräftig, würzig, holzig	7,50€	22,50€
2020	Weingut H.P. Wöhrwag VDP Merlot	8,00€	24,00€
2019	Collegium Württemberg Pinot Noir trocken, kraftvoll, elegant	7,50€	22,50€

		0,33	
	Weinschorle weiß Teamwerk Esslingen aus der Flasche	5,50€	
	Weinschorle rosé Teamwerk Esslingen aus der Flasche	5,50€	

## Bier

		0,3	4,00€
	Gold Ochsen Ulmer hell, vom Faß	0,3	4,20€
	Gold Ochsen Hefeweizen hell, vom Faß	0,33	4,20€
	Gold Ochsen Original alkoholfrei, aus der Flasche		

## Unsere Spritzigen

		0,1	0,75
	Kessler Cabinet brut	5,00€	35,00€
	Kessler Rosé brut	5,00€	35,00€
	2018er Teamwerk Esslingen Pinot Sekt brut	4,80€	33,00€

		0,2	
	Aperol Spritz	7,50€	
	Estival-Bowle mit frischen Erdbeeren und Pfirsichen	7,80€	

## Alkoholfreies

		0,5	4,50€
	Teinacher Mineralwasser still/classic	0,5	3,80€
	Teinacher Apfelsaftschorle	0,33	3,80€
	Teinacher Genuss Limo Zitrone	0,33	3,80€
	Teinacher Genuss Johannisbeer-Holunder		

## Zum guten Schluss

			3,50€
	Hochland Tasse Kaffee		4,00€
	Hochland Cappuccino		3,00€
	Hochland Espresso		
	Edelbrand Liebl Haselnuss	2cl	4,50€



Herzlich Willkommen bei *Finni's* in Esslingen auf dem *ESTIVAL!*

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Nach einer langen Durststrecke der Pandemie können wir endlich wieder gemeinsam die lauen Sommernächte feiern und genießen.

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb in der zweiten Generation und widmen uns mit Herzblut den Außenveranstaltungen, denn nirgendwo ist die Gastronomie so vielfältig!

Woher kommt der Name *Finni's*?

Meinen Zweitnamen Josefinne habe ich von meiner Großmutter. Auch sie war immer in unserem Familienbetrieb aktiv und natürlich immer für uns Enkelkinder da. Im Zuge der Pandemie war es mir ein Anliegen etwas neues zu starten, ohne die Wurzeln zu vergessen. Somit entschied ich mich, das neue Konzept auf dem *ESTIVAL* auch mit einem neuen Namen und einem neuen Look zu versehen.

Ich, Séline Josefinne Hellmonds, bin Ihre Gastgeberin und freue mich auf die schönen Begegnungen und Gespräche mit Ihnen in meinem Betrieb.

Der frische und einzigartige Look wurde von meiner Schwester und meinem Schwager Yvonne und Hannes Hochrieser entworfen und umgesetzt – unsere Kreativen in der Familie!

Wir hoffen, Sie fühlen sich bei uns wohl und genießen Ihren Tag mit unseren Leckereien und einem kühlen Getränk!

Eines liegt mir noch am Herzen! Durch die Pandemie haben wir in der Gastronomie viele unserer Mitarbeiter:innen an andere Branchen verloren – verständlich, denn man braucht Sicherheit für sich und die Familie. Sollte es einmal etwas länger dauern, bis wir Sie umsorgt haben, bitten wir um Ihr Verständnis!

Es grüßt Sie herzlich, Ihre  
Séline Josefinne Hellmonds und das gesamte Team von *Finni's*

## Kleine Freuden

Alblinsensalat *Asia* im Glas serviert mit Brot (vegan)

Alblinsen, Lauchzwiebeln, Paprika, Mungsprossen, Sojasauce, Sesamöl, Teriyakisauce

11,50€

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körsthal

auf Radiccio-Salat mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Brot

13,80€

*Kleine Zickerei* – Bioland

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und pikant, Ziegencamembert mit Preiselbeersenf und Brot

16,80€

## Große Freuden

Maultaschen aus dem Sud  
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

15,90€

Maultaschen aus dem Sud mit Rahmlauch

15,20€

Maultaschen aus dem Sud auf gebratenem Gemüse

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomate

16,90€

Vegetarische Maultaschen aus dem Sud mit Rahmlauch

15,20€

Vegetarische Maultaschen aus dem Sud,  
auf gebratenem Gemüse

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten

16,90€

Estival-Roastbeef

Sous vide gegartes Roastbeef mit gebratenem Chicorée und Preiselbeersauce

29,80€

Bowls

Couscous, Petersilie, Rotkraut, Karotten, Rucola, Cashewkerne, Rote Beete und Brot (vegan)

11,80€

on Top wählen Sie:

– Albzarella

– Forellenfilet

– Ziegengrillkäse Bioland

5,00€

6,00€

6,00€

## Löffelglück

Zwei glutenfreie Pfannkuchen  
gefüllt mit Waldbeeren und Dessertsauce „Vanille“

8,50€

Zitronen-Schafjoghurt im Glas  
mit Löffelbiskuit und Waldbeeren

6,80€

Kaffee-Schoko-Creme im Glas

mit frischen Früchten und geschlagener Sahne

6,80€

## Brot

Wir verwenden Demeter genetzter Dinkellaib

Auf Wunsch:  
glutenfreies Brot

Beilage Brot extra:

4,50 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen:  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

ESSEN



Teinacher

KESSLER

SWE  
Stadtwerke Esslingen

MÖBEL  
RIEGER



ESTIVAL  
ESSLINGEN

TEAM  
WERK  
ESSLINGEN

Kreissparkasse  
Esslingen-Nürtingen

EWB  
Esslinger Wohnungsbau GmbH



Natürlich...  
vom Bauernhof  
Die Käsmacher

Bioland Familie Binder  
Waldenbucher Straße 75, 71093 Weil im Schönbuch  
Telefon 07157/64932, www.die-kaesmacher.de

Stadtmarketing  
Esslingen am Neckar



Esslinger Zeitung

JESINGER