

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Gelbe Paprikasuppe

mit Wermut und Kartoffelstroh

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Pinienkernen und Trüffelhonig

12,50 €

Salat der Saison mit Steakstreifen

frischen Pfifferlingen in Kräuterbutter und Baguette

9,50 € klein

15,50 € groß

Matjes-Tatar auf Kartoffelrösti

Zitronen-Crème-fraîche und Salatbouquet

12,50 €

Jakobsmuscheln auf Zitronen-Kräuter-Schaum

Marktsalat und Baguette

12,50 €

Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen

9,50 €

Lammfilet – rosa gebraten –

an Dattelsalat mit Kaiserschoten, Kirschtomaten und Pinienkernen

12,50 €

Salat „Fegerer“

mit Ei, Speck, Käse und Croutons

12,00 €

Tatar vom Rind

mit Kapern, Gürkchen, Ei und Zwiebeln

12,50 €

Steak-Spezialitäten

Steak vom Iberico Schwein

Das edle Schwein aus Spanien wird im Freien gezüchtet, von natürlichen Produkten ernährt und gehört zu den letzten Schweinerassen Europas mit Weide- und Auslaufhaltung.

200 g – 250 g – 300 g
9,00 € / 100 g

Rumpsteak Grain Fed Beef Uruguay

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g
10,00 € / 100 g

Rinderfilet vom Jungbullen

200 g – 250 g – 300 g
12,00 € / 100 g

Beilagen

Kleiner Salat vom Wochenmarkt

4,50 €

Rucola mit Tomaten und Parmesan

5,50 €

Speck-Bohnen

5,00 €

Steakhouse-Fritten

3,50 €

Ofenkartoffel mit Quark

4,00 €

„Fegerers“ pikante Steaksoße

2,00 €

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

Menü-Empfehlung

Geeiste Gurken-Dill-Suppe
mit Räucherlachsstreifen



Hacksteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und Kartoffel-Krusteln



Tiramisu
an Fruchtspiegel

Menüpreis: 22,50 €

Unsere Klassiker

Schweinelendchen
mit Champignons à la crème und Kartoffel-Krusteln
15,50 €

Grillteller „Fegerer“
mit dreierlei Steaks, Steakhouse-Fritten und Marktsalat
19,00 €

Putenmedaillons „schwäbisch“
mit Champignons und Kräuter-Spätzle
12,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

Tagesgerichte

Provenzalisches Ofengemüse

mit Rosmarinkartoffeln, gebackenem Schafskäse und Kräuterdip
12,50 €

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Ossobuco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomatensoße
mit Safran-Risotto und gehobeltem Parmesan
17,50 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree und Rucolasalat
15,00 €

Schweinebraten – ofenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klößen und Krautsalat
12,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone
10,50 € / 16,00 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauch-Rahm

Brezelkloß und kleinem Marktsalat
16,50 €

Hausgemachte Kalbfleischsülze mit Champignons

Remouladensoße, sauer eingelegtem Gemüse
und Bratkartoffeln
18,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal

– auf der Haut gebraten –
auf Paprika-Risotto und Pesto
20,00 €

Butterfisch vom Grill

auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip
21,00 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

Dessert

Käseauswahl

mit Feigensenf und Trauben

7,50 €

Affogato al caffè

eine Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

3,80 €

Hausgemachte lauwarme Schokotarte

an Fruchtspiegel und Sorbet

7,50 €

Crème brûlée

7,50 €

Hausgemachter Heidelbeer-Pfannkuchen

mit Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.