

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

# Vorspeisen & Salate

## **Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

## **Pfifferlingrahm-Süppchen**

mit Trüffel-Sahne-Haube

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

## **Pfifferling-Salat**

mit geräuchertem Thunfisch und Zitronen-Crème fraîche

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



**Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen**  
und hausgemachtem Rösti



**Panna cotta**  
an Fruchtspiegel und Beeren

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 €

## **Geschmorter Ochenschwanz**

mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Marktgemüse  
16,50 €

## **Zarte Rinderleber mit Trauben**

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

## **Schweinebraten – offenfrisch -**

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 €

## **Entenbrust – rosa gebraten -**

mit Brombeersöße, Broccoli-Muffin und Kartoffel-Krusteln  
23,00 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln  
15,00 €

## **Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal**

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

## **Weißer Thunfisch vom Grill**

auf Wokgemüse und Koriander-Basmatireis  
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 €