

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Tomatencrèmesuppe

mit Gin-Sahne-Haube und gebratener Garnele

7,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Feldsalat mit pikant marinierten Rinderstreifen

Pinienkerne und Hobelkäse

16,50 €

Tafelspitz-Carpaccio mit Kernöl

Tomatenwürfel und gehobeltem Parmesan

12,50 €

Thunfisch-Mousse mit gebratener Blutwurst

Wildkräutersalat und Schnittlauchschmand

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

16,50 €

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

Petersilienwurzelsuppe
mit Kartoffelstroh



Wildbratwürste auf Steinpilz-Kartoffelpüree
und Preiselbeersenf



Apfelküchle
mit Walnusseis und Schlagsahne

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

Hausgemachte Gemüselasagne

mit Mozzarella überbacken an Salatbouquet
12,50 €

Asiatisches Wok-Gemüse mit Sprossen

an Koriander-Basmatireis und Frühlingsröllchen
12,50 €

Entenbrust – rosa gebraten -

mit Cranberry-Senf-Kruste auf Balsamico-Rotkraut
und Mohn-Gnocchis
24,00 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

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

Schweinebraten – ofenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat
12,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb

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

Fränkischer Sauerbraten

mit Pflaumensoße, Balsamico-Rotkraut und Kartoffelklöße
16,50 €

Wildschweinfilet – rosa gebraten -

mit Nougat-Kirsch-Soße, Rahmwirsing
und Haselnuss-Schupfnudeln
24,00 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal

– auf der Haut gebraten –
auf Tomaten-Paprika-Risotto und Pesto
19,50 €

Zanderfilet – auf der Haut gebraten -

auf Champagnerkraut und Risoleekartoffeln
19,50 €

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!

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 Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Schlagsahne

7,50 €