

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Hausgemachte Rote Linsensuppe – pikant -

mit Ingwer, Curry, Koriander und Koskosmilch

6,50 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Rucolasalat mit eingelegten Knoblauch-Shrimps

Sonnenblumenkerne und Croustini

12,50 €

Matjestatar an Wildkräutersalat

Pinienkerne und Mascarpone-Limetten-Crème

12,50 €

Vitello tonnato

Kalbfleisch rosa gebraten mit Thunfischsoße und Kapern

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

Gelbe Paprikasuppe mit Wermut
mit Kartoffelstroh



**Gefüllte Hackfleischrolle
mit Steinpilz-Trüffel-Füllung**
Kartoffel-Krusteln und Rosmarinjus



Marillenknoedel
mit Vanillesoße 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.

Tagesgerichte

Hausgemachte Gemüselasagne

mit Mozzarella überbacken an Salatbouquet
12,50 €

Asiatisches Wok-Gemüse mit Sprossen

an Koriander-Basmatireis und Frühlingsröllchen
12,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

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

Schweinebraten – offenfrisch -

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 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

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

Indisches Lammcurry

mit Koriander-Joghurt-Dip und Basmatireis
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 €

Ganze Forelle „Müllerin Art“ – ohne Gräten -

mit Gemüse-Kartoffeln
19,50 €

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 €

Hausgemachtes Apfeltiramisu

mit Zimt und Zucker

7,50 €