

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Spargelsuppe

mit Bärlauch-Bonbon

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Kartoffeln

9,50 €

Panierte Spargelröllchen

mit gekochtem Schinken an Blattsalat und Frankfurter Grüner Soße

12,50 €

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Erdbeeren und Pinienkerne

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

Süppchen vom Frühlingslauch
mit Räucherlachsstreifen



Seelachs paniert
mit Frankfurter Grüne Soße und Bouillonkartoffeln



Panna cotta
mit mariniertem Erdbeersalat

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

Linguini mit gebratenem grünem Spargel

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,00 €

Provenzalisches Ofengemüse

mit gebratenem Schafskäse und Quarkdip
12,50 €

Großostheimer Bio-Spargel

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 15,50 €
... mit gekochtem Schinken 19,50 €
... mit Schnitzel „Wiener Art“ 20,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

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

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 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

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

Entenbrust – rosa gebraten –

mit Großostheimer Bio-Spargel
Papaya-Streifen, Orangen-Chili-Hollandaise
und Kartoffel-Krusteln
23,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal

– auf der Haut gebraten –
mit Kresse-Riesling-Soße, Marktgemüse und Kartoffelchen
19,50 €

Risotto mit grünem und weißem Spargel

in Kräutern und Zitronengras gebratenen Garnelen
und gehobeltem Parmesan
22,00 €

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 €

Milchreis an Erdbeer-Rhabarber-Kompott

und Schlagsahne

7,50 €