

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

Rucolasalat mit Mozzarella-Kugeln

Kirschtomaten und Basilikum-Pesto



Maispouardenbrust

mit Spargelgemüse und Kartoffel-Krusteln



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.

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 €

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 €

Weißes Schokoladen-Parfait

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Schlagsahne

7,50 €