

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Pfifferlingrahmsüppchen

mit Kräuter-Croutons

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Kartoffeln

9,50 €

Geräucherter Thunfisch

mit marinierten Pfifferlingen und Zitronen-Crème fraîche

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



Hacksteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm

und Kartoffel-Krusteln



Hausgemachte Beerengrütze

mit Vanilleeis 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

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Provenzalisches Ofengemüse

mit gebratenem Schafskäse und Quarkdip
12,50 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauch-Rahm

Brezelkloß und kleinem Marktsalat
16,50 €

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 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal

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

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

auf Kresse-Riesling-Soße
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 €

Weißes Schokoladen-Parfait

mit frischen Beeren und Schlagsahne

7,50 €