

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 €

## **Eisbergsalat mit Caesar-Dressing**

Melone und Putenstreifen

12,50 €

## **Geräucherter Thunfisch**

mit marinierten Pfifferlingen und Zitronen-Crème fraîche

12,50 €

## **Rindercarpaccio mit Balsamico-Vinaigrette**

Rucola und Parmesan

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

**Geeiste Tomatensuppe**  
mit frischem Basilikum und Shrimps



**Schweinefilet vom Deutschen Landschwein**  
**- am Stück gebraten -**  
mit mediterranem Kartoffelgratin und Rosmarinjus



**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.

# 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 €

## **Wiener Backhendl (ausgelöst)**

mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße,  
Preiselbeeren und frittierter Petersilie  
15,50 €

## **Wildschweinfilet – rosa gebraten –**

an Maronen-Kartoffel-Püree, Rotweibirne  
und Nougat-Preiselbeer-Soße  
22,50 €

## **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 Hafenlohrtal**

– auf der Haut gebraten –  
mit Marktgemüse, Rieslingsoße und Kartoffelchen  
19,50 €

## **Lachsfilet auf Wokgemüse**

mit Sesam-Teriyaki-Soße und Basmatireis  
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 €

## **Zweierlei Parfait**

an Beerengrütze und Schlagsahne

7,50 €