

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

# Vorspeisen & Salate

## **Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

## **Süppchen vom Hokkaido-Kürbis**

mit Kernöl und Croutons

6,00 €

## **Bunter Salat vom Wochenmarkt**

7,50 €

## **Feldsalat in Balsamicodressing**

mit Speck, Zwiebeln und Croutons

klein 5,50 €

groß 8,50 €

## **Tafelspitz-Carpaccio mit Kernöl**

Tomatenwürfel und gehobeltem Parmesan

12,50 €

## **Jakobsmuscheln auf Zitronen-Kräuter-Schaum**

Marktsalat und Baguette

12,50 €

## **Schöllkriper 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

**Karotten-Ingwer-Suppe**  
mit Frühlingsröllchen



**Wildbratwurst mit Wirsinggemüse**  
und Steckrüben-Kartoffel-Püree



**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.

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

# Tagesgerichte

## **Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt**

mit Gemüsestreifen und Trüffelrahm

13,50 €

## **Kürbis-Risotto mit Gemüsestrudel**

an Spinatsalat und Kräuter-Riesling-Soße

12,50 €

## **Fränkischer Sauerbraten**

mit Pflaumensoße, Balsamico-Rotkraut und Kartoffel-Klößen

16,50 €

## **Wiener Backhendl (ausgelöst)**

mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße,  
Preiselbeeren und frittierter Petersilie

15,50 €

## **Toskanisches Wildragout**

mit Tagliatelle, Marktgemüse und Parmesan

17,50 €

## **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, Steckrüben-Kartoffel-Püree und Rucolasalat

15,00 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln

15,00 €

## **Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal**

– auf der Haut gebraten –  
auf Steinpilz-Risotto und Pesto

20,50 €

## **Lachsfilet vom Grill**

mit Hummerrahmsoße und Rucola-Nudeln

20,50 €

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!

# 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 Nougatmousse**

mit Peanut-Eis und Karamellsoße  
7,50 €