

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 €

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

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 €

Gänsebraten aus dem Backofen

mit einem Schmorapfel, Balsamico-Rotkraut und Kartoffelklöße

26,50 €

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 Hafenlohrtal

– 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 €