

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Topinambur-Süßkartoffel-Suppe

mit Kassler-Streifen

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Feldsalat in Balsamicodressing

mit Speck, Zwiebeln und Croutons

klein 5,50 €

groß 8,50 €

Matjes-Tatar auf Rote-Bete-Carpaccio

und Zitronen-Crème fraîche

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

Petersilienwurzel-Suppe
mit Kartoffelstroh



Hähnchenbrust vom Grill
auf Wok-Gemüse und Koriander-Basmatireis



Omas Schokopudding
mit Vanillesoße

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 €

Kartoffelgemüse-Auflauf mit Kressesoße

und Spinatsalat

12,50 €

Fränkischer Sauerbraten

mit Pflaumensoße, Balsamico-Rotkraut und Kartoffel-Klößen

16,50 €

Hirschroulade mit Steinpilz-Kartoffel-Püree

und Wirsinggemüse

21,90 €

Wildschweinfilet – rosa gebraten -

mit Nougat-Kirsch-Soße, Rosenkohl

und Haselnuss-Spätzle

23,50 €

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 €

Rindergeschnetzeltes in Cognacrahm

und hausgemachte Rösti

18,90 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal

– auf der Haut gebraten –

auf Thai-Curry-Risotto und Pesto

20,50 €

Zanderfilet vom Grill

auf Tagliatelle und Hummerrahmsauce

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 €

Hausgemachter Apfelfannkuchen

mit Vanilleeis und Schlagsahne
8,00 €