

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

# Vorspeisen & Salate

## **Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen  
6,00 €

## **Spargel-Suppe**

mit Bärlauch-Bonbon  
6,00 €

## **Bunter Salat vom Wochenmarkt**

7,50 €

## **Panierte Spargelröllchen**

mit gekochtem Schinken an Blattsalat und Frankfurter Grüner Soße  
13,50 €

## **Marinierter grüner Spargel mit geräuchertem Thunfisch**

Wildkräuter-Salat und Zitronen-Crème fraîche  
13,50 €

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

Marktsalat und Baguette  
12,50 €

## **Schöllkriper Ziegenkäse mit Feige**

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen  
9,50 €

## **Pulpo-Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette**

Tomatenwürfel und Parmesan  
12,50 €

## **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

## **Bärlauch-Suppe**

mit Croutons



## **Maispouardenbrust**

auf Spargel-Ragout und Kartoffel-Krusteln



## **Erdbeer-Tiramisu**

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 gebratenem grünem Spargel**

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan  
13,50 €

## **Provenzalisches Ofengemüse**

mit gebratenem Schafskäse und Quarkdip  
13,50 €

## **Großostheimer Bio-Spargel**

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 16,50 €  
... mit gekochtem Schinken 20,50 €  
... mit Schnitzel „Wiener Art“ 21,50 €

## **Ochsenbäckle – in Spätburgunder geschmort -**

mit Bärlauch-Kartoffel-Püree und Marktgemüse  
17,90 €

## **Schweinebraten – ofenfrisch -**

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat  
13,50 €

## **Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb**

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone  
11,50 € / 17,00 €

## **Zarte Rinderleber mit Trauben**

in Honig-Balsamico-Jus, Bärlauch-Kartoffel-Püree und Rucolasalat  
16,00 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln  
16,00 €

## **Entenbrust – rosa gebraten –**

mit Großostheimer Bio-Spargel  
Papaya-Streifen, Orangen-Chili-Hollandaise  
und Kartoffel-Krusteln  
24,50 €

## **Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal**

– auf der Haut gebraten –  
mit Kresse-Riesling-Soße, Marktgemüse und Kartoffelchen  
20,50 €

## **Risotto mit grünem und weißem Spargel**

in Kräutern und Zitronengras gebratenen Garnelen  
und gehobeltem Parmesan  
23,00 €

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 €

## **Rhabarber-Erdbeer-Ragout**

mit hausgemachtem Pralinenparfait  
8,00 €