

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Geeiste Gurken-Joghurt-Suppe

mit geräuchertem Lachs

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Salat von gerösteten Maultaschen

mit roten Zwiebeln und Wiesenkräutern in Apfelmostessig

12,50 €

Geräucherter Thunfisch

mit marinierten Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan

13,50 €

Jakobsmuscheln auf Zitronen-Kräuter-Schaum

Marktsalat und Baguette

12,50 €

Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen

9,50 €

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Kirschtomaten und Pinienkerne

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

Rucola mit Tomate, Mozzarella
und Basilikumpesto



Hacksteak mit Pfifferlingen in Schnittlauchsoße
und Kartoffel-Krusteln



Ananas-Carpaccio mit Panna cotta
und gehackten Pistazien

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

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Provenzalisches Ofengemüse

mit gebratenem Schafskäse und Quarkdip
13,50 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauch-Rahm

mit hausgemachtem Brezelkloß und kleinem Marktsalat
17,00 €

Rinderfiletspitzen in Cognacrahm

mit Pfifferlingen und hausgemachten Rösti
22,50 €

Ochsenbäckle – in Spätburgunder geschmort -

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

Schweinebraten – offenfrisch -

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, Sellerie-Kartoffel-Püree und Rucolasalat
16,00 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
16,00 €

Wildschweinfilet – rosa gebraten -

mit sautierten Pfifferlingen, Preiselbeersoße und Nuss-Spätzle
23,50 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal

– auf der Haut gebraten –
auf Tomaten-Paprika-Risotto und Pesto
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 €

Zwetschgenmichel

mit Vanillesoße und Vanilleeis

7,50 €