

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen
Grießklößchen, Rindfleisch und Gemüsestreifen
6,00 €

Pfifferling-Suppe

mit Kräutercroutons
6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Erdbeeren und Pinienkerne
13,50 €

Veganer Salat der Saison

mit sautierten Pfifferlingen
Vorspeise: 8,50 €
Hauptgang: 15,00 €

Vitello „Hessisch“

Feines Kalbfleisch mit Frankfurter Grüner Soße und Tomatenwürfel
12,50 €

Jakobsmuscheln auf Zitronen-Kräuter-Schaum

Marktsalat und Baguette
Vorspeise: 12,50 €
Hauptgang: 20,00 €

Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratinert, Rucola-Schälchen
Vorspeise: 9,50 €
Hauptgang: 13,50 €

Lammfilet – rosa gebraten –

an Dattelsalat mit Kaiserschoten, Tomaten und Pinienkerne
Vorspeise: 12,50 €
Hauptgang: 20,00 €

Salat „Fegerer“

mit Ei, Speck, Käse und Croutons
12,00 €

Tatar vom Rind

mit Kapern, Gürkchen, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot
16,50 €

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!

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 €

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!

Menü-Empfehlung

Ceasar Salad

mit Croutons

6,00 €



Hacksteak mit Pfifferlingen in Schnittlauchsoße

und Kartoffel-Krusteln

14,50 €



Apfeltiramisu

7,50 €

Menüpreis: 24,50 €

Unsere Klassiker

Schweinelendchen

mit Champignons à la crème und Kartoffel-Krusteln

15,50 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks – Rinderfilet, Putenbrust, Schweinefilet -
Kräuterbutter, 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

Vegane Dinkel-Ravioli

gefüllt mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kräutern
an Tomatensugo und pikant gerösteten Cashewkernen
13,50 €

Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Gemüse-Trüffelrahm

und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauch-Rahm

mit hausgemachtem Brezelkloß und kleinem Marktsalat
17,00 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

auf Sellerie-Kartoffel-Püree und Marktgemüse
18,50 €

Schweinebraten – offenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) und Krautsalat
13,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb

beide mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 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 oder Frankfurter Grüne Soße

und Bouillonkartoffeln
16,00 €

Rinderfiletspitzen in Cognacrahm

mit Pfifferlingen und hausgemachten Rösti
22,50 €

Wildschweinfilet – rosa gebraten -

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

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal

– 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 €

Apfelküchle

mit Walnusseis, Preiselbeeren und geschlagener Sahne
7,50 €