

# Mittagstisch

14.09. bis 18.09.2020

**Kräutercrêpe mit Pfifferlingen in Rahm**  
und Salatbouquet  
8,50 €

**Tortellini mit Bolognesesoße**  
und gehobeltem Parmesan  
8,50 €

**Wiener Backhendl mit Remoulade**  
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat  
10,50 €

**Rinderbraten in Rotweinjus**  
mit Kartoffelknödel  
10,50 €

**Seehecht – auf der Haut gebraten -**  
mit Kressesoße und Basmatireis  
10,50 €

\*\*\*\*\*

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

**Schöllkrippe Ziegenkäse mit Feige**  
und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen  
9,50 €

**Blattsalat mit Orangen-Honig-Dressing**  
Puten-Kräuter-Spieß, Tomaten, Sonnenblumenkerne und Quarkdip  
13,00 €

# Mittagstisch

14.09. bis 18.09.2020

## **Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Gemüse-Trüffelrahm**

und gehobeltem Parmesan

13,50 €

## **Vegane Dinkel-Ravioli**

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

13,50 €

## **Linguini mit gebratenen Pfifferlingen**

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan

13,50 €

## **Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart**

auf Sellerie-Kartoffel-Püree und Marktgemüse

18,50 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder mit Frankfurter Grüne Soße**

und Bouillonkartoffeln

16,00 €

## **Putenmedaillons „schwäbisch“**

mit Champignons und Kräuter-Spätzle

12,50 €

## **Schweinebraten – offenfrisch -**

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat

13,50 €

## **Zarte Rinderleber mit Trauben**

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree  
und Rucolasalat

16,00 €

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

beide mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeer-Zitrone

11,50 € / 17,00 €

## **Grillteller „Fegerer“**

mit dreierlei Steaks – Rinderfilet, Putenbrust, Schweinefilet -  
Kräuterbutter, Steakhouse-Fritten und Marktsalat

19,00 €

# 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 €

# Dessert

## **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 €