

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

# Vorspeisen & Salate

## **TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN**

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen

6,00 €

## **SÜPPCHEN VON SÜSSEM SENF**

gebratene Weißwurstscheiben

6,00 €

## **BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT**

7,50 €

## **VEGANER SALAT DER SAISON MIT SAUTIERTEN CHAMPIGNONS**

Vorspeise: 8,50 €

Hauptgang: 15,00 €

## **VORSPEISEN-VARIATION**

Kürbissuppe | gratinierter Ziegenkäse | Tafelspitz-Carpaccio

13,50 €

## **JAKOBSMUSCHELN AUF ZITRONEN-KRÄUTER-SCHAUM**

Marktsalat | Baguette

Vorspeise: 12,50 €

Hauptgang: 20,00 €

## **TAFELSPITZ-CARPACCIO**

Kernöl | Tomatenwürfel | gehobelter Parmesan

12,50 €

## **SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE**

Walnuss-Honig | Feldsalat

Vorspeise: 9,50 €

Hauptgang: 13,50 €

## **LAMMFILET – ROSA GEBRATEN –**

Dattelsalat | Kaiserschoten | Tomaten | Pinienkerne

Vorspeise: 12,50 €

Hauptgang: 20,00 €

## **SALAT „FEGERER“**

Ei | Speck | Käse | Croutons

12,00 €

## **TATAR VOM RIND**

Kapern | Gürkchen | Ei | Zwiebeln | 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 €

### **CAESAR SALAD MIT CROUTONS**

6,00 €

### **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

## **KÜRBISSUPPE**

Kernöl | Croutons  
6,00 €



## **WILDBRATWURST AUF STEINPILZ-KARTOFFELPÜREE**

Kaletten (Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl) | Preiselbeersenf  
14,50 €



## **BIRNEN-CRUMBLE**

weißes Nougateis  
7,50 €

Menüpreis: 24,50 €

# Unsere Klassiker

## **SCHWEINELENDCHEN**

Champignons à la crème | Kartoffel-Krusteln  
15,50 €

## **GRILLTELLER „FEGERER“**

Rinderfilet | Putenbrust | Schweinefilet  
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat  
19,00 €

## **PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“**

Champignons | 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**

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter  
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne  
13,50 €

## **VEGANE KÜRBIS-RAVIOLACCI AUF RAHMSPINAT**

Kokosmilch | geröstete Pinienkerne  
13,50 €

## **GNOCCHI MIT KÜRBISFÜLLUNG**

Spinatsoße | Kürbiswürfel | Parmesan  
13,50 €

## **TOSKANISCHES WILDRAGOUT**

Tagliatelle | gehobelter Parmesan | Feldsalat  
18,50 €

## **FRÄNKISCHER SAUERBRATEN**

Pflaumensoße | Balsamico-Rotkohl | Kartoffelklöße  
16,50 €

## **SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -**

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

## **SCHNITZEL „WIENER ART“ ODER WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone  
11,50 € / 17,00 €

## **ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN**

Honig-Balsamico-Jus | Steinpilz-Kartoffel-Püree | Feldsalat  
16,00 €

## **TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE**

Bouillonkartoffeln  
16,00 €

## **SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL**

– auf der Haut gebraten –  
Tomaten-Paprika-Risotto | Pesto  
20,50 €

## **ZANDERFILET**

– auf der Haut gebraten –  
Champagner-Rahm-Kraut | Schwenkkartoffeln mit frischen Kräutern  
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

## **KÄSEAUSSWAHL**

Feigensenf | Trauben  
7,50 €

## **AFFOGATO AL CAFFÈ**

Vanilleeis | heißer Espresso  
3,80 €

## **HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE**

Fruchtspiegel | Sorbet  
7,50 €

## **CRÈME BRÛLÉE**

7,50 €

## **APFELKÜCHLE**

Walnusseis | Preiselbeeren | geschlagene Sahne  
7,50 €