Mittagstisch

14.06. bis 18.06.2021

PROVENZALISCHES OFENGEMÜSE
gebackener Schafskäse | Kräuterdip
8,50 €

TEIGTASCHEN
Schinken-Sahne-Soße | gehobelter Parmesan
8,50 €

HOT WOK
Putenstreifen | Koriander-Basmati-Reis
9,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN
Kräuterspätzle
10,50 €

MATJESFILET
dreierlei Soßen | Salzkartoffeln | Salatbouquet
10,50 €

****

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN
Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
6,50 €

SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE
Walnuss-Honig | Rucola-Salat
Vorspeise: 10,50 €
Hauptgang: 14,50 €

BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING
Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip
14,00 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Mittagstisch

14.06. bis 18.06.2021

VEGANE DINKEL-RAVIOLI
Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne
14,00 €

GROSSOSTHEIMER BIO-SPARGEL

Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln	17,00 €
mit gekochtem Schinken	21,00 €
mit Schnitzel „Wiener Art“	22,00 €
mit Kalbsschnitzel	26,00 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSOSSE
oder **FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**
Bouillonkartoffeln
17,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“
Champignons | Kräuter-Spätzle
13,50 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -
Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat
14,00 €

ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN
Honig-Balsamico-Jus | Steinpilz-Kartoffel-Püree | Rucola-Salat
17,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART“ ODER
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone
12,50 € / 18,00 €

GRILLTELLER „FEGERER“
– Rinderfilet | Putenbrust | Schweinefilet -
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat
20,00 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

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
10,00 € / 100 g

RUMPSTEAK GRAIN FED BEEF URUGUAY

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g
11,00 € / 100 g

RINDERFILET VOM JUNGBULLEN

200 g – 250 g – 300 g
13,00 € / 100 g

Beilagen

KLEINER SALAT VOM WOCHENMARKT
5,00 €

CAESAR SALAD MIT CROUTONS
6,50 €

SPECK-BOHNEN
5,00 €

STEAKHOUSE-FRITTEN
4,00 €

OFENKARTOFFEL MIT QUARK
4,50 €

„FEGERERS" PIKANTE STEAKSOSSE
3,00 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Dessert

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis | heißer Espresso
3,80 €

HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE
Fruchtspiegel | Sorbet
7,50 €

CRÈME BRÛLÉE
7,50 €

PANNA COTTA
marinierte Erdbeeren
7,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.