

# Vorspeisen & Salate

## **TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN**

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen  
6,50 €

## **PIFFERLING-SUPPE**

Kräutersahne | Croutons  
6,50 €



## **BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN –**

7,50 €



## **VORSPEISEN-VARIATION**

Pfifferling-Suppe | gratinierter Ziegenkäse | Vitello Hessisch  
14,50 €

## **SCHÖLLKRIPPER ZIEGARELLA**

Mozzarella von der Ziege | Tomaten-Mango-Salat | Basilikumpesto  
Vorspeise: 12,50 €  
Hauptgang: 16,50 €



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

Marktsalat | Baguette  
Vorspeise: 13,50 €  
Hauptgang: 21,00 €

## **VITELLO HESSISCH**

Feines Kalbfleisch | Tomatenwürfel | Frankfurter Grüne Soße  
13,50 €

## **SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE**

Walnuss-Honig | Wildkräuter-Salat  
Vorspeise: 10,50 €  
Hauptgang: 14,50 €



## **LAMMFILET – ROSA GEBRATEN –**

Dattelsalat | Kaiserschoten | Tomaten | Pinienkerne  
Vorspeise: 13,50 €  
Hauptgang: 21,00 €

## **SALAT „FEGERER“**

Ei | Speck | Käse | Croutons  
13,00 €

## **TATAR VOM RIND**

Kapern | Gürkchen | Ei | Zwiebeln | Bauernbrot  
17,50 €

# 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  
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

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter!

### KLEINER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN -

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 €

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

# Menü-Empfehlung

## **GEEISTE GURKENSUPPE**

Räucherlachsstreifen

6,50 €



## **HACKSTEAK**

Pfifferlinge in Rahm | Kartoffel-Krusteln

14,50 €



## **APFELTIRAMISU**

7,50 €

Menüpreis: 25,00 €

# Unsere Klassiker

## **SCHWEINELENDCHEN**

Champignons à la crème | Kartoffel-Krusteln

16,50 €

## **GRILLTELLER „FEGERER“**

Rinderfilet | Putenbrust | Schweinefilet  
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat

20,00 €

## **PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“**

Champignons | Kräuter-Spätzle

13,50 €

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

# Tagesgerichte

## **VEGANE DINKEL-RAVIOLI**

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter  
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne  
14,00 €



## **GNOCCHI - VEGAN**

Blattspinat | Kokosmilch | geröstete Kichererbsen  
12,50 €



## **LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN**

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan  
14,00 €

## **LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN - VEGAN**

Tomatenwürfel | Trüffelöl | geröstete Pinienkerne  
14,00 €



## **FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM**

hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat  
17,00 €



## **IBERICO KOTELETTS VOM GRILL**

hausgemachter Knoblauch-Dip | mediterraner Kartoffelsalat  
18,50 €

## **SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -**

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

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

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone  
12,50 € / 18,00 €

## **ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN**

Honig-Balsamico-Jus | Steinpilz-Kartoffel-Püree | Rucola-Salat  
17,00 €

## **TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE oder FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**

Bouillonkartoffeln  
17,00 €

## **RINDERFILETSPITZEN MIT PFIFFERLINGEN**

Cognacrahm | hausgemachte Rösti  
25,50 €

## **SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL**

– auf der Haut gebraten –  
Tomaten-Paprika-Risotto | Pesto  
21,50 €

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 €

## **MANDELMILCHREIS - VEGAN**

Mangosorbet | Beeren  
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.