

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 €

GRATINIERTER 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.