

# Mittagstisch

13.09. bis 17.09.2021

## **CURRYGEMÜSE**

Frühlingsröllchen | Koriander-Basmatireis  
8,50 €



## **KALBSRAHMGULASCH**

Tagliatelle  
10,50 €

## **WIENER BACKHENDL**

Remoulade | Preiselbeeren | Gurken-Kartoffel-Salat  
9,50 €

## **MARINIERTES NACKENSTEAK**

Zwiebelsoße | Steakhouse-Fritten  
9,50 €

## **FISCHVARIATION**

Kräutersoße | Petersilienkartoffeln  
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 €

# Mittagstisch

13.09. bis 17.09.2021

## **VEGANE DINKEL-RAVIOLI**

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



## **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 €



## **TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE**

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 €

# 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**

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 €

## **MANDELMILCHREIS - VEGAN**

Mangosorbet | Beeren  
7,50 €

