

Mittagstisch

18.10. bis 22.10.2021

PROVENZALISCHES OFENGEMÜSE

Gebackener Schafskäse | Kräuterdip

8,50 €

TORTELLINI

Schinken-Sahne-Soße | gehobelter Parmesan

9,50 €

MAISHÄHNCHENBRUST

Glasierte Zuckerschoten | Erdnusssoße | Basmatireis

10,50 €

HACKFLEISCH-KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF

Salatbouquet

8,50 €

SEELACHS PANIERT

Remoulade | Petersilien-Kartoffeln

10,50 €

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen

6,50 €

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat

Vorspeise: 10,50 €

Hauptgang: 14,50 €

BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING

Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip

14,00 €

Mittagstisch

18.10. bis 22.10.2021

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



VEGANE KÜRBIS-RAVIOLACCI

Spinat-Kokos-Soße | geröstete Pinienkerne
14,00 €



LINGUINI MIT GEBRATENEN FRISCHEN PILZEN

Trüffelöl | Parmesan
18,50 €

OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Steinpilz-Kartoffelpüree | Wirsinggemüse
19,50 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE

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 | Feldsalat
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

Unsere Steaks braten wir mit Knoblauch,
geschrotetem Pfeffer und frischen Kräutern.

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 €

Dessert

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis | heißer Espresso
3,80 €

HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE

Fruchtspiegel | Sorbet
7,50 €

CRÈME BRÛLÉE

7,50 €

APFELBEIGNETS

Preiselbeeren | Walnusseis | Schlagsahne
7,50 €