

Vorspeisen & Salate

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen

6,50 €

FEINES KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN

Räucherlachsstreifen

6,50 €

BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN -

7,50 €



VORSPEISEN-VARIATION

Tomatencrèmesuppe mit Gin-Sahne-Haube | gratinierter Ziegenkäse |
Feldsalat mit Hobelkäse und Walnüssen

14,50 €



FELDSALAT IN BALSAMICODRESSING

Hobelkäse | Walnüsse

Vorspeise: 10,50 €

Hauptgang: 14,50 €



JAKOBSMUSCHELN AUF ZITRONEN-KRÄUTER-SCHAUM

Marktsalat | Baguette

Vorspeise: 13,50 €

Hauptgang: 21,00 €

RINDER-CARPACCIO

Balsamico-Vinaigrette | Rucola | gehobelter Parmesan

14,00 €

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 €

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

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 €



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.

Menü-Empfehlung

TOMATENCRÈMESUPPE

Gin-Sahne-Haube

6,50 €



WILDBRATWURST

Steinpilz-Kartoffel-Püree | Preiselbeersenf | Feldsalat

14,50 €



APFELBEIGNETS

Preiselbeeren | Walnusseis | Schlagsahne

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 €

Tagesgerichte

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



KARTOFFEL-HASELNUSS-STRUDEL

Maronensoße | Balsamico-Rotkraut
14,50 €



STEINPILZ-TORTELLONI

Trüffel-Spinatsoße | frittierte Kirschtomaten | gehobelter Parmesan
14,50 €

LINGUINI MIT GEBRATENEN FRISCHEN PILZEN

Trüffelöl | Parmesan
14,50 €

IBERICO KOTELETT VOM GRILL

Portweinjus | Rosenkohl | Risoleekartoffeln
23,50 €

OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Steinpilz-Kartoffelpüree | Wirsinggemüse
19,50 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

Pflaumensoße | Balsamico-Rotkraut | Kartoffelklöße
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 | Feldsalat
17,00 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE

Bouillonkartoffeln
17,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Steinpilz-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 €



APFEL-CRUMBLE

Vanilleeis
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.