

# Mittagstisch

16.05. bis 20.05.2022

## **BÄRLAUCHCRÊPE**

Spargelgemüse | Salatbouquet  
9,50 €



## **SCHWEIZER WURSTSALAT**

Käse | Gurken | Bratkartoffeln  
10,50 €

## **HACKFLEISCH-KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAU**

Salat vom Wochenmarkt  
10,50 €

## **HOT WOK**

Putenstreifen | Koriander-Basmatireis  
11,50 €

## **SEEHECHT VOM GRILL**

Riesling-Kräuter-Soße | Tagliatelle  
11,50 €

\*\*\*\*\*

## **TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN**

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen  
6,50 €

## **GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE**

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat  
Vorspeise: 11,00 €  
Hauptgang: 15,50 €

## **BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING**

Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip  
14,50 €

## **FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**

Vier halbe Eier | Salzkartoffeln  
10,50 €



# Mittagstisch

16.05. bis 20.05.2022

## **VEGANE DINKEL-RAVIOLI**

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter  
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne  
14,50 €



## **STEINPILZ-TORTELLONI**

Gemüse-Trüffel-Rahm | gehobelter Parmesan  
15,00 €

## **LINGUINI MIT GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL**

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan  
Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne  
15,00 €



## **GROSSOSTHEIMER BIO-SPARGEL**

Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln 18,50 €  
mit gekochtem Schinken 22,50 €  
mit Schnitzel „Wiener Art“ 23,50 €  
mit Wiener Schnitzel vom Kalb 27,50 €



## **TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE**

oder **FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**

Bouillonkartoffeln  
17,00 €

## **PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“**

Champignons | Kräuter-Spätzle  
15,00 €

## **SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -**

Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat  
14,50 €

## **ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN**

Honig-Balsamico-Jus | Bärlauch-Kartoffel-Püree | Wildkräutersalat  
17,50 €

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

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone  
13,00 € / 18,50 €

## **GRILLTELLER „FEGERER“**

– Rinderfilet | Putenbrust | Schweinefilet -  
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat  
22,00 €

## **SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL**

– auf der Haut gebraten –  
Ofengemüse | Risoileekartoffeln | Pesto  
21,50 €

# 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 €

# Dessert

**AFFOGATO AL CAFFÈ**  
Vanilleeis | heißer Espresso  
4,00 €



**HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE**  
Fruchtspiegel | Sorbet  
7,50 €



**CRÈME BRÛLÉE**  
7,50 €



**APFEL-CRUMBLE**  
Vanilleeis  
7,50 €

