

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

Vorspeisen & Salate

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
6,50 €

PIFFERLINGSUPPE

Croutons
6,50 €



BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN –

7,50 €



VORSPEISEN-VARIATION

Pfifferlingsuppe mit Croutons | gratinierter Ziegenkäse | Vitello Hessisch
15,50 €

VORSPEISEN-VARIATION – VEGAN –

Pfifferlingsuppe mit Croutons | Falafel mit Kräuter-Dip | Wildkräutersalat
14,50 €



SALAT VON GERÖSTETEN MAULTASCHEN

rote Zwiebeln | Wiesenkräuter | Apfelmostessig
14,00 €



GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Marktsalat | Erdbeeren | Pinienkerne
12,50 €

VITELLO HESSISCH

Feines Kalbfleisch | Tomatenwürfel | Frankfurter Grüne Soße
15,00 €

KAMMUSCHELFLEISCH (JAKOBSMUSCHELN)

Zitronen-Kräuter-Schaum | Marktsalat | Baguette
Vorspeise: 15,00 €
Hauptgang: 21,50 €

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

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



LAMMFILET – ROSA GEBRATEN –

Dattelsalat | Kaiserschoten | Tomaten | Pinienkerne
Vorspeise: 15,00 €
Hauptgang: 21,50 €

SALAT „FEGERER“

Ei | Speck | Käse | Croutons
13,50 €

TATAR VOM RIND

Kapern | Gürkchen | Ei | Zwiebeln | Bauernbrot
17,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

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 €



SPECKBOHNEN

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.

Bowls

POKE (hawaiisch: „In Stücke schneiden“) ist ein lauwarmes Gericht aus Hawaii und hat dort den Status eines Nationalgerichts. Es handelt sich um eine kulinarische Verschmelzung der japanischen Küche mit der Küche der Westküste der Vereinigten Staaten.

POKE BOWL VEGAN

Basmatireis | geräucherter Tofu | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnussoße
14,50 €



POKE BOWL LACHS

Basmatireis | gebratene Lachswürfel | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnussoße
17,50 €

POKE BOWL HÄHNCHEN

Basmatireis | Hähnchenbrust | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnussoße
16,50 €

Unsere Klassiker

SCHWEINELENDCHEN

Champignons à la crème | Kartoffel-Krusteln
17,50 €

GRILLTELLER „FEGERER“

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

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle
15,00 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

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

SCHNITZEL „WIENER ART“ oder WIENER SCHNITZEL VOM KALB

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

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

Tagesgerichte

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



FALAFEL

Ofengemüse | Kräuter-Dip | Rosmarin-Kartoffeln
14,50 €



PIFFERLING-LASAGNE

Salat vom Wochenmarkt
14,50 €



STEINPILZ-TORTELLONI

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

LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

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



FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM

Hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat
17,50 €



ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Sellerie-Kartoffel-Püree | Gurkensalat
19,50 €

IBERICO KOTELETTS VOM GRILL

Hausgemachter Knoblauch-Dip | mediterraner Kartoffelsalat
19,00 €

RINDERFILETSPITZEN MIT PFIFFERLINGEN

Cognacrahm | hausgemachte Rösti
26,00 €

HACKSTEAK

Pfifferlinge in Rahm | Kartoffel-Krusteln
16,50 €

ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN

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

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE oder FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Bouillonkartoffeln
17,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Tomaten-Paprika-Risotto | Pesto
21,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

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

Dessert

KÄSEAUSWAHL

Feigensenf | Trauben
7,50 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis | heißer Espresso
4,00 €



HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE

Fruchtspiegel | Sorbet
7,50 €



CRÈME BRÛLÉE

7,50 €



PANNA COTTA

Beeren
7,50 €



ANANAS-CARPACCIO

Pistazienkerne | Fruchtspiegel | zweierlei Sorbet
7,50 €



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

Zu guter Letzt

Unsere leckeren Zutaten erhalten wir u. a. von folgenden Lieferanten, die uns an 6 Tagen in der Woche beliefern:

Fleisch

Bauer Fleisch GmbH, 63773 Goldbach
Georg Rosenlöcher GmbH, 63768 Hösbach

Fisch

ForellenZucht HochSpessart, 97840 Erlenfurt im Hafenlohrtal

Essig

(weißer / schwarzer Balsamico-Essig und Apfelmost-Essig)

BALEMA GmbH, Schlossergasse 28, 77694 Kehl

1. Deutsches Essig-Brauhaus von Essigbrauer Theo F. Berl

Bio-Zickli Feta natur

Berghof, A. Schmelz u. W. Schudt GbR, 63825 Schöllkrippen

Bio-Spargel

Bioland Kapraun, 63762 Großostheim

Obst & Gemüse

Frischezentrum Aschaffenburg Melzig GmbH, 63741 Aschaffenburg

Brot

Bäckerei Haas, 63500 Seligenstadt

Allergene

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten!
Glutenfrei, vegetarisch, laktosefrei, vegan?
Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum.

Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns im „Fegerer“!