

Mittagstisch

20.06. bis 24.06.2022

SPARGEL-LASAGNE

Salatbouquet
8,50 €

HOT WOK

Putenstreifen | Gemüse | Koriander-Basmatireis
9,50 €

PIKANter RINDFLEISCH-TEUFELSALAT

Bratkartoffeln
11,50 €

STEAK VOM JUNGschWEINRÜCKEN

Mediterraner Kartoffelsalat | Tsatsiki
10,50 €

FISCHVARIATION

Hummerrahmsoupe | 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

20.06. bis 24.06.2022

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 | Risoleekartoffeln | 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 €

