

Mittagstisch

21.11. bis 25.11.2022

KNÖDEL DREIERLEI

Spinat | Rote Bete | Käse
Zwiebelschmelz | Hobelkäse
9,50 €



WILDBRATWURST

Preiselbeersenf | Steinpilz-Kartoffelpüree
10,50 €

HOLSTEINER SCHNITZEL

Schinken | Zwiebeln | Spiegelei | Bratkartoffeln
11,50 €

ENTENKEULE

Balsamico-Rotkraut | Kartoffelkloß
13,00 €

FISCHVARIATION

Hummerrahmsoße | Tagliatelle
12,50 €

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
15,50 €



WIRTSCHAUS_ZUM_FEGERER

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

Mittagstisch

21.11. bis 25.11.2022

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



GNOCCHI MIT KÜRBISFÜLLUNG

Gemüse-Trüffelrahm | Kürbiswürfel | Parmesan
15,00 €

LINGUINI MIT GEBRATENEN FRISCHEN PILZEN

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan
Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne
15,50 €



FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

Pflaumensoße | Balsamico-Rotkraut | Kartoffelklöße
19,50 €

TAFELSPITZ

Meerrettichsoße | Bouillonkartoffeln
18,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle
16,50 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat
15,50 €

ZARTE RINDERLEBER

Honig-Balsamico-Jus | Trauben | Steinpilz-Kartoffel-Püree | Feldsalat
18,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART“ oder WIENER SCHNITZEL VOM KALB

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone
15,00 € / 21,50 €

GRILLTELLER „FEGERER“

– Roastbeef | Putenbrust | Schweinefilet -
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat
23,50 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Steinpilz-Risotto | Pesto
24,50 €

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
11,00 € / 100 g

RUMPSTEAK GRAIN FED BEEF URUGUAY

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g
12,00 € / 100 g

RINDERFILET VOM JUNGBULLEN

200 g – 250 g – 300 g
14,00 € / 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
8,50 €



CRÈME BRÛLÉE
7,50 €



WIRTSCHAUS_ZUM_FEGERER