

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 €

## **TOMATENCRÈMESUPPE**

Shrimps | Gin-Sahne-Haube  
7,00 €

## **BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN -**

8,00 €



## **VORSPEISEN-VARIATION**

Tomatencrèmesuppe | gratinierter Ziegenkäse | Feldsalat mit Speck und Zwiebeln  
15,50 €

## **VORSPEISEN-VARIATION – VEGAN -**

Tomatencrèmesuppe mit Pinienkerne | Falafel mit Kräuter-Dip | Feldsalat  
14,50 €



## **PULPO-CARPACCIO**

Zitronenöl | Tomatenwürfel | Parmesan  
15,00 €

## **LACHSTATAR**

Marinierter Chinakohl | Pesto  
14,50 €

## **FELDSALAT IN ORANGEN-BALSAMICO-DRESSING**

Speck | Zwiebeln | Croutons  
Vorspeise: 8,00 €  
Hauptgang: 12,00 €

## **KAMMUSCHELFLEISCH (JAKOBSMUSCHELN)**

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

## **GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE**

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat  
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  
14,50 €

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  
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 €



### **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.

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

# 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  
18,50 €

## **POKE BOWL HÄHNCHEN**

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

# Unsere Klassiker

## **SCHWEINELENDCHEN**

Champignons à la crème | Kartoffel-Krusteln  
18,50 €

## **GRILLTELLER „FEGERER“**

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

## **PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“**

Champignons | Kräuter-Spätzle  
16,50 €

## **SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -**

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

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

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

# Tagesgerichte

## **VEGANE DINKEL-RAVIOLI**

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



## **VEGANES GESCHNETZELTES**

Wokgemüse | Kokosmilch | Sojasoße | Basmatireis  
16,50 €



## **GEMÜSELASAGNE**

Wildkräutersalat | Pinienkerne  
15,00 €



## **LINGUINI MIT GEBRATENEN FRISCHEN PILZEN**

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



## **GRÜNKERN-TOMATEN-RISOTTO**

Fetakäse | gerösteter Blumenkohl  
14,50 €



## **HÄHNCHEN-CURRY**

Gemüse | Kartoffeln | Koriander-Joghurt | Basmatireis  
17,50 €

## **ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT**

Steinpilz-Kartoffel-Püree | Rosenkohl  
19,50 €

## **RINDERROULADE**

Balsamico-Rotkraut | Kartoffelklöße  
19,50 €

## **FRÄNKISCHER SAUERBRATEN**

Pflaumensoße | Balsamico-Rotkraut | Kartoffelklöße  
19,50 €

## **ZARTE RINDERLEBER**

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

## **TAFELSPITZ**

Meerrettichsoße | Bouillonkartoffeln  
18,00 €

## **SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL**

– auf der Haut gebraten –  
Safran-Zitronen-Risotto | zweierlei Pesto  
24,50 €

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

## **KÄSEAUSSWAHL**

Feigensenf | Trauben  
8,50 €

## **AFFOGATO AL CAFFÈ**

Vanilleeis | heißer Espresso  
4,80 €



## **HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE**

Fruchtspiegel | Sorbet  
8,50 €



## **CRÈME BRÛLÉE**

7,50 €



## **APFELBEIGNETS**

Preiselbeeren | Sahne | Walnusseis  
7,50 €



## **DESSERTVARIATION**

Weißer Schokomousse | Rote Grütze | Pistazieneis  
8,50 €



## **APFELPFANNKUCHEN**

Vanilleeis  
8,50 €



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!

# Zu guter Letzt

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

## **Fleisch**

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

## **Wild**

Metzgerei Oliver Amend, 97892 Kreuzwertheim

## **Fisch**

ForellenZucht HochSpessart, 97840 Erlenfurt im Hafenlohrtal

## **Essig**

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

BALEMA GmbH, 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  
Hench Feinback GmbH, Aschaffenburg

## **Kaffee + Espresso + Kakao**

Azul Kaffee GmbH & Co. KG, Bremen

## **ChariTea**

Lemonaid Beverages GmbH, Hamburg

## **Allergene**

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten!  
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“!**