

Mittagstisch

23.01. bis 27.01.2023

KASPRESSKNÖDEL

Champignonsoße | Blattsalat
10,50 €



KOHLROULADE

Specksoße | Kartoffelpüree
10,50 €

HOT WOK SÜSS-SAUER

Gebratene Ente | Koriander-Basmatireis
11,50 €

HOLSTEINER SCHNITZEL

Speck | Zwiebeln | Spiegelei | Bratkartoffeln
11,50 €

SEEHECHT – AUF DER HAUT GEBRATEN -

Tagliatelle | Kresserahmsauce
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 €



WIRTSHAUS_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

23.01. bis 27.01.2023

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



GRÜNKERN-TOMATEN-RISOTTO

Fetakäse | gerösteter Blumenkohl
14,50 €



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 –
Safran-Zitronen-Risotto | zweierlei 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
4,80 €



HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE

Fruchtspiegel | Sorbet
8,50 €



CRÈME BRÛLÉE

7,50 €



APFELBEIGNETS

Preiselbeeren | Sahne | Walnusseis
7,50 €



WIRTSCHAUS_ZUM_FEGERER