

# Mittagstisch

20.03. bis 24.03.2023

## **GEMÜSECURRY**

Koriander-Basmatireis | Frühlingsrollen  
10,50 €



## **HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG**

Zaziki | Steakhouse-Fritten  
10,50 €

## **PUTENGESCHNETZELTES**

Hausgemachte Rösti  
11,50 €

## **SCHWEINERÜCKEN**

Backpflaumenfüllung | Rotkraut | Kartoffelknödel  
10,50 €

## **SEELACHSFILET**

Shrimpssoße | Salzkartoffeln  
12,50 €

\*\*\*\*\*

## **TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN**

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen  
6,50 €

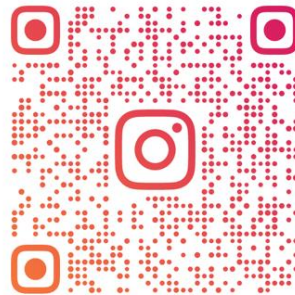
## **GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE**

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

20.03. bis 24.03.2023

## **VEGANE DINKEL-RAVIOLI**

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



## **FALAFEL**

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip  
15,50 €



## **LINGUINI MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL**

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



## **INDISCHES LAMMCURRY**

Koriander | Basmatireis | Joghurt-Dip  
18,50 €

## **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 | Sellerie-Kartoffel-Püree | Rucola  
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 –  
Tomaten-Paprika-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 €



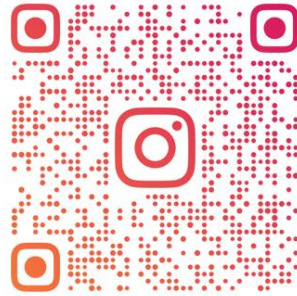
## **CRÈME BRÛLÉE**

7,50 €



## **DESSERTVARIATION**

Panna cotta | Rote Grütze | Mangosorbet  
8,50 €



**WIRTSCHAUS\_ZUM\_FEGERER**