

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 €

SPARGELSUPPE

Kräuterbonbon
6,50 €



BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN –

8,00 €



VORSPEISEN-VARIATION

Spargelsuppe mit Kräuterbonbon | gratinierter Ziegenkäse | Vitello Hessisch
15,50 €

VORSPEISEN-VARIATION – VEGAN –

Marinierter Spargel | Falafel mit Kräuter-Dip
Wildkräutersalat mit Pinienkerne
15,50 €



PANIERTE SPARGELRÖLLCHEN

gekochter Schinken | Frankfurter Grüne Soße | Blattsalat
15,50 €

VITELLO HESSISCH

Feines Kalbfleisch | Tomatenwürfel | Frankfurter Grüne Soße
15,00 €

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.

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 €

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 „ZÜRICHER ART“

Champignons | hausgemachtes Rösti
16,50 €



SPARGEL-LASAGNE

Salat vom Wochenmarkt
15,50 €



FALAFEL

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip
15,50 €



LINGUINI MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL

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



GROSSOSTHEIMER BIO-SPARGEL

Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln 19,50 €
mit gekochtem Schinken 23,50 €
mit Schnitzel „Wiener Art“ 24,50 €
mit Wiener Schnitzel vom Kalb 28,50 €
mit Saiblingsfilet 31,50 €



ENTENBRUST – ROSA GEBATEN -

Großostheimer Bio-Spargel | Papaya-Streifen
Orangen-Chili-Hollandaise | Kartoffel-Krusteln
28,50 €



ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Sellerie-Kartoffel-Püree | Ofengemüse
19,50 €

ZARTE RINDERLEBER

Honig-Balsamico-Jus | Trauben | Sellerie-Kartoffel-Püree | Rucola
18,00 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE oder FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Bouillonkartoffeln
18,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Ofengemüse | Risoleekartoffeln | Pesto
24,50 €

RISOTTO MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

Garnelen | Kräuter | Zitronengras | gehobelter Parmesan
29,00 €

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

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 €



ERDBEER-TIRAMISU

7,50 €



ANANAS-CARPACCIO

Pistazienkerne | Fruchtspiegel | zweierlei Sorbet
7,50 €



DESSERTVARIATION

Apfel-Crumble | marinierte Erdbeeren | Panna cotta
8,50 €



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“!**