

Mittagstisch

18.09. bis 22.09.2023

ZUCCHINI-KARTOFFEL-PUFFER

Zaziki | Salatbouquet

10,50 €



WIENER BACKHENDL

Remoulade | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren

12,50 €

ROSTBRATWURST

Sauerkraut | Kartoffelpüree

11,50 €

WILDSCHWEINSCHNITZEL IN NUSSPANADE

Spätzle | Preiselbeersoße

11,50 €

FISCHRAGOUT

Tagliatelle | Weißweinsöße

12,50 €

TAFELSPITZÜPPCHEN

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

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



FALAFEL

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip
15,50 €



LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

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



FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM

Hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat
18,50 €



TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE

oder **FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**

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 | 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 €



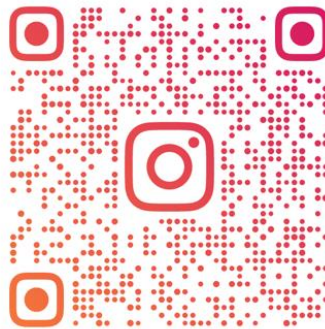
CRÈME BRÛLÉE

7,50 €



DESSERTVARIATION

Apfel-Crumble | Rote Grütze | zweierlei Sorbet
8,50 €



WIRTSCHAUS_ZUM_FEGERER