

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

Vorspeisen & Salate

TAFELSPITZSÜPPCHEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
6,50 €

MARONENCRÈMESUPPE

Preiselbeeren | Kräutercroutons
6,50 €



BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN –

8,00 €



VORSPEISEN-VARIATION

Kürbissuppe mit Croutons | gratinierter Ziegenkäse | Entenbrust-Carpaccio
15,50 €

VORSPEISEN-VARIATION – VEGAN –

Kürbissuppe mit Croutons | Falafel mit Kräuter-Dip
Feldsalat mit Pinienkerne
15,50 €



FELDSALAT IN WALNUSS-DRESSING

Birne | Pinienkerne
Vorspeise: 9,00 €
Hauptgang: 13,00 €

ENTENBRUST-CARPACCIO

Orangen | glasierte Maronen | Himbeerpesto
16,50 €

KAMMUSCHELFLEISCH (JAKOBSMUSCHELN)

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

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE

Feige | Walnuss-Honig | Wildkräutersalat
Vorspeise: 11,00 €
Hauptgang: 15,50 €



LAMMFILET – ROSA GEBRATEN –

Quinoa Tricolore | Minzjoghurt
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 | Falafel | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnusssoße
14,50 €



POKE BOWL LACHS

Basmatireis | gebratene Lachswürfel | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnusssoße
18,50 €

POKE BOWL HÄHNCHEN

Basmatireis | Hähnchenbrust | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnusssoße
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 €

Tagesgerichte

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

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



VEGANES SOJA-GESCHNETZELTES

Austernpilze | Maronen | Trüffelsoße | Balsamico-Rotkraut | Gnocchi
19,00 €



FALAFEL

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip
15,50 €



KARTOFFEL-STEINPILZ-STRUDEL

Kürbis-Soße | Ofengemüse | Spinat-Rucola-Pesto
18,00 €



LINGUINI MIT GEBRATENEN PILZEN

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



GNOCCHI MIT KÜRBISFÜLLUNG

Gemüse-Trüffel-Rahm | Kürbiswürfel | gehobelter Parmesan
15,00 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

Pflaumensoße | Balsamico-Rotkraut | Kartoffelklöße
19,50 €

REHRAGOUT IN LEBKUCHENSOSSE

Nuss-Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren
26,50 €

GÄNSEBRATEN – AUS DEM BACKOFEN –

Schmorapfel | Balsamico-Rotkraut | Klöße
35,50 €

Gefüllte **Gans** mit Beilagen
Zuhause genießen!
Für 4 Personen – 130 €.
Bitte mind. 24 Stunden
vorher telefonisch oder per
E-Mail bestellen!

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Sellerie-Kartoffel-Püree | Ofengemüse
19,50 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSOSSE

Bouillonkartoffeln
18,00 €

ZARTE RINDERLEBER

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

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Steinpilz-Risotto | Pesto
24,50 €

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 €



ZWETSCHGEN-CRUMBLE

Veganes Vanilleeis
8,00 €



APFELBEIGNETS

Preiselbeeren | Walnusseis | Schlagsahne
8,00 €



DESSERTVARIATION

Apfel-Crumble mit Marzipan | Spekulatiuscreme | Kirschen | Zimteis
9,50 €



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 / kleinere Portionen

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.

Einige Gerichte können Sie gerne als kleine Portion bestellen.
Hierfür ziehen wir vom Betrag pauschal 2,00 € ab.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns im „Fegerer“!