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

Vorspeisen & Salate

TAFELSPITZSÜPPCHEN
Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
7,00 €

GELBE PAPRIKASUPPE VEGETARISCH
Wermut | Kartoffelstroh
7,00 €

BUNTER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN - VEGAN
9,00 €

VORSPEISEN-VARIATION
Kartoffel-Bärlauch-Suppe | gratinierter Ziegenkäse | Vitello Hessisch
17,00 €

VORSPEISEN-VARIATION – VEGAN - VEGAN
Kartoffel-Bärlauch-Suppe | Falafel mit Kräuter-Dip
Wildkräutersalat mit Pinienkerne
17,00 €

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE
Wildkräutersalat | Erdbeeren
14,00 €

VITELLO HESSISCH
Zarte Kalbfleischscheiben | Frankfurter Grüne Soße | Tomatenwürfel
17,00 €

KAMMMUSCHELFLEISCH (JAKOBSMUSCHELN)
Zitronen-Kräuter-Schaum | Marktsalat | Baguette
Vorspeise: 16,50 €
Hauptgang: 24,00 €

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE BIO
Feige | Walnuss-Honig | Wildkräutersalat
Vorspeise: 12,00 €
Hauptgang: 17,00 €

LAMMFILET – ROSA GEBRATEN –
Dattelsalat | Kaiserschoten | Tomaten | Pinienkerne
Vorspeise: 16,50 €
Hauptgang: 24,00 €

SALAT „FEGERER"
Ei | Speck | Käse | Croutons
16,00 €

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
12,00 € / 100 g

RUMPSTEAK GRAIN FED BEEF URUGUAY

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g
13,50 € / 100 g

RINDERFILET VOM JUNGBULLEN

200 g – 250 g – 300 g
15,50 € / 100 g

Beilagen

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter!

KLEINER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN - VEGAN
5,50 €

SPECKBOHNEN
5,50 €

STEAKHOUSE-FRITTEN VEGAN
4,50 €

OFENKARTOFFEL MIT QUARK VEGAN
5,00 €

„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.

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

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
16,00 €

POKE BOWL LACHS
Basmatireis | gebratene Lachswürfel | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnusssoße
21,00 €

POKE BOWL HÄHNCHEN
Basmatireis | Hähnchenbrust | Avocado | Karotten | Mango | Blattsalat
Edamame | Paprika | Fegerers pikante Erdnusssoße
19,50 €

Unsere Klassiker

SCHWEINELENDCHEN
Champignons à la crème | Kartoffel-Krusteln
20,50 €

GRILLTELLER „FEGERER"
Roastbeef | Putenbrust | Schweinefilet
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat
26,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH"
Champignons | Kräuter-Spätzle
18,00 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -
Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat
17,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART" oder
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone
16,50 € / 24,00 €

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!

Tagesgerichte

VEGANE DINKEL-RAVIOLI
Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne
16,00 €

VEGANES SOJA-GESCHNETZELTES
Champignons | grüner Spargel | Trüffelsoße | hausgemachte Rösti
21,00 €

FALAFEL
Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip
17,00 €

GEMÜSE-LASAGNE
Salat vom Wochenmarkt
17,00 €

LINGUINI MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL
Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan
Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne
17,00 €

HÄHNCHEN-GNOCCHI-PFANNE
Bärlauchsoße | Parmesan | frittierte Kirschtomaten
22,00 €

IBERICO KOTELETT MIT KRÄUTERBUTTER
Lemon-Chili-Pfeffer | mediterraner Kartoffelsalat
27,50 €

INDISCHES LAMMCURRY
Minzjoghurt | Basmatireis
24,50 €

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT
Sellerie-Kartoffel-Püree | Ofengemüse
21,50 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSOSSE
oder **FRANKFURTER GRÜNE SOSSE**
Bouillonkartoffeln
20,00 €

ZARTE RINDERLEBER
Honig-Balsamico-Jus | Trauben | Sellerie-Kartoffel-Püree | Wildkräutersalat
20,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL
– auf der Haut gebraten –
Thai-Curry-Risotto | Pesto
27,00 €

SEELACHS VOM GRILL
Frankfurter Grüne Soße | Risoleekartoffeln
23,00 €

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!

Dessert

KÄSEAUSWAHL
Feigensenf | Trauben
9,50 €

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis | heißer Espresso
5,00 €

AFFOGATO AL CAFFÈ
Veganes Vanilleeis | heißer Espresso
5,00 €

HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE
Fruchtspiegel | Sorbet
9,50 €

CRÈME BRÛLÉE
8,50 €

HAUSGEMACHTER SCHOKOPUDDING
Vanillesoße
9,50 €

ANANAS-CARPACCIO
Pistazienkerne | Johannisbeersorbet
8,50 €

DESSERTVARIATION
Panna cotta | Erdbeeren | Mangosorbet
10,50 €

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!

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"!