

Mittagstisch

15.04. bis 19.04.2024

GEMÜSECURRY

Frühlingsröllchen | Basmatireis
11,50 €

HÄHNCHEN-GNOCCHI-PFANNE

Bärlauch-Käse-Soße | frittierte Kirschtomaten
12,50 €

LASAGNE BOLOGNESE

Salatbouquet
11,50 €

SCHWEINELENDE MAGDGASKAR

Pfeffersoße | Pfirsich | Bärlauchtaler
13,50 €

MATJESFILET

dreierlei Soßen | Salzkartoffeln
13,50 €

TAFELSPITZSÜPPCHEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
7,00 €

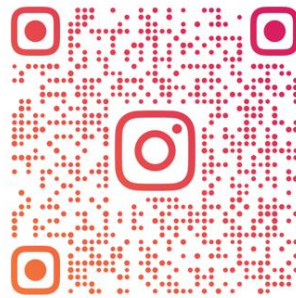
GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat
Vorspeise: 12,00 €
Hauptgang: 17,00 €



BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING

Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip
17,00 €



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 RAVIOLI

Gefüllt mit grünem Spargel und Tempeh | Red Thai Sauce | Erdnüsse | Kresse
17,00 €



FALAFEL

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip
17,0 €



LINGUINI MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan
Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne
17,00 €



GROSSOSTHEIMER BIO-SPARGEL

Sauce Hollandaise Kartoffeln	21,50 €
mit gekochtem Schinken	25,50 €
mit Schnitzel „Wiener Art“	27,00 €
mit Wiener Schnitzel vom Kalb	32,50 €
mit Saiblingsfilet	35,00 €



TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE oder FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

20,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle
18,00 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

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

ZARTE RINDERLEBER

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

SCHNITZEL „WIENER ART“ oder WIENER SCHNITZEL VOM KALB

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone
16,50 € / 24,00 €

GRILLTELLER „FEGERER“

– Roastbeef | Putenbrust | Schweinefilet -
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat
26,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –
Thai-Curry-Risotto | Pesto
27,00 €

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 -

5,50 €



SPECK-BOHNEN

5,50 €

STEAKHOUSE-FRITTEN

4,50 €



OFENKARTOFFEL MIT QUARK

5,00 €



„FEGERERS“ PIKANTE STEAKSOSSE

3,00 €

Dessert

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 €



ERDBEER-TIRAMISU
8,50 €



WIRTSCHAUS_ZUM_FEGERER