

Mittagstisch

29.04. bis 30.04. und 02.05. bis 03.05.2024

GEMÜSELASAGNE

Ziegenkäse-Soße | Salatbouquet
11,50 €

HACKSTEAK

Spargelgemüse | Salzkartoffeln
13,50 €

PUTENBRUST IM KNUSPERMANTEL

Kartoffel-Gurkensalat | Remoulade
12,50 €

BAYERISCHES SCHNITZEL

Meerrettich-Senf-Kruste | Bratkartoffeln
13,50 €

FISCHVARIATION

Bärlauchnudeln
13,50 €

TAFELSPITZSÜPPCHEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
7,00 €

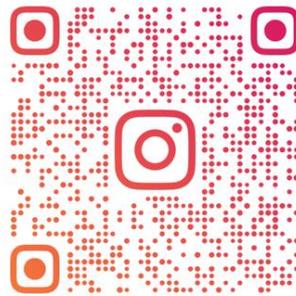
GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

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