

# Mittagstisch

15.07. und 19.07.2024

## **STEINPILZ-TORTELLINI**

Gemüse-Trüffelrahm | Parmesan  
11,50 €

## **PUTENSTEAK**

Teriyaki-Soße | Zuckerschoten | Basmatireis  
12,50 €

## **LASAGNE BOLOGNESE**

kleiner Wochenmarkt-Salat  
11,50 €

## **HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHSÜLZE**

Gewürzgurken | Champignons | Remoulade | Bratkartoffeln  
13,50 €

## **SEEHECHT VOM GRILL**

Leichte Senfsoße | Spinat-Kartoffeln  
13,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Änderungen bei den Beilagen auf unseren vergünstigten Mittagstisch, einen Aufpreis von 1,50 € berechnen.

\*\*\*\*\*

## **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 DINKEL-RAVIOLI**

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter  
Thai-Curry-Soße | pikant geröstete Cashewkerne  
17,00 €



## **FALAFEL**

Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuter-Dip  
17,00 €



## **LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN**

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



## **FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM**

Hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat  
18,50 €



## **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**