

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 €

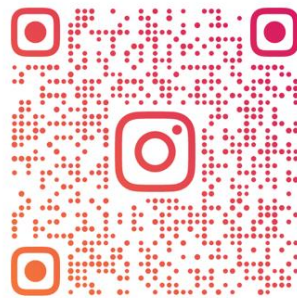
GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

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