

A P É R O

2021 Blanc de Blancs Brut Nature 0,1l € 8,90
G700 – Granit-Ei & Braunewell
Chardonnay | 42 Monate Hefelager

Fetzer´s Hausaperitif 0,1l € 7,90
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör

“Sanddorn-Spritz” 0,2l € 8,90
Sanddorn Likör | Winzer-Secco

Moscow Mule 0,2l € 10,-
Absolut Vodka & Ginger Beer

Weinempfehlung

2023 Scheurebe *aus dem Granit-Ei*
G700 & Jörg Krick // Bingen-Kempton, Rheinhessen
0,1l € 4,70 | 0,2l € 7,90 | 0,75l € 27,90

2024 Spätburgunder Rosé
G700 & J. Bettenheimer // Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 5,40 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 31,90

Vorspeisen

Wildkräutersalat „Pfefferling“ € 15,90
Himbeerdressing // Gebratene Speck-Pfefferlinge

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90
Knoblauchbutter // Toast

Rosa Tranchen vom Hunsrücker Roastbeef € 19,90
Sauce Remoulade // Marinierter Wildkräutersalat

Schwartenmagen Carpaccio € 12,90
Kräutermarinade // Zwiebeln // Essiggurke

Tatar vom norwegischen Räucherlachs € 16,90
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Puffer

Bauernhandkäs „mit Musik“ € 8,90
Kräutermarinade // Zwiebeln // Butter & Brot

Büffelmozzarella € 17,90
Zweierlei Tomate // Basilikum Pesto

Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse € 16,90
Pinienkerne | Wildkräutersalat

Pimientos de Padrón € 9,90
Aioli // Knoblauchbrot

Suppen

Gazpacho „Andaluz“ € 7,90
Tomate // Paprika // Gurke // Knoblauch // Chili
Mit marinierter Garnele € 11,50

Pfefferling-Cremesuppe € 9,50
Sahne // Eigene Einlage

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90
Kräuterflädle // Markklößchen

Unsere Fischsuppe € 14,90
Knoblauchbrot

*Liebe Gäste,
für Verpackungsmaterial, berechnen wir € 1,- pauschal/Person.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns
anzusprechen. Alle Preise sind Endpreise.*

Salate

Marinierte sommerliche Blattsalate

wahlweise mit:

- Gekochter Camembert € 19,90
- Knuspergarnelen & Aioli € 28,90
- Gebratener Kikok Maishähnchenbrust € 24,90
- Himbeerdressing & Speck-Pfefferlingen € 21,90

Geflügel

Wiener Backhendl € 24,90

Kartoffel-Gurkensalat // Preiselbeeren

Omelette „Pfefferling“ € 17,90
Speck-Pfefferlinge // Bratkartoffeln

Fisch

Gebratenes Fjordlachsfilet € 29,90
Safransauce // Pilawreis // Salat

„Backfisch“ € 26,90
Remoulade // Kartoffel-Gurkensalat

Gebratenes Rhein-Zanderfilet € 32,90
Pfefferling-Rahmnudeln

Fleischgerichte

Bauernsteak vom Hunsrücker Ur-Schwein € 25,90
Speck // Spiegelei // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Mariniertes Ur-Schweinekotelette | 350G | € 28,90
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Schweinelenendensteak „Französisch“ € 28,90
Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Fetzers Schweinelenenden-Teller € 31,50
Pfefferling-Rahmsauce // Butterspätzle // Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 33,90
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 36,90
Preiselbeeren | Landhaus-Pommes | Salat

Rosa Tranchen vom Hunsrücker Roastbeef € 33,90
Sauce Remoulade // Bratkartoffeln

Hunsrücker Rinderhüftsteak „Pfefferlinge“ € 34,90
Speck-Pfefferlinge // Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

Geschmorte Rinderbacke € 27,90
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Für zwei Personen

Flanksteak vom Irish Hereford Rind € 89,00
600 Gramm | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
Chateaubriand vom Hunsrücker Rinderfilet € 109,00
400 Gramm | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Tomahawk vom Simmentaler Rind € 129,00
Ca. 1200 Gramm | Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Speck-Pfefferlinge
Bratkartoffeln | Landhaus Pommes | Blattsalate

Vegetarisch

Geschmortes Balkangemüse € 21,90
mit Ziegenkäse überbacken | Pilawreis

Rote Beete „würzig eingelegt“ € 20,90
Tomaten-Feta-Käse-Salat

Grüner Pfannen-Spargel € 19,90
Tomatensalsa | Folienkartoffeln mit Kräuterrahm

Pfefferling-Rahm-Nudeln € 25,90
Rahm-Pfefferlinge | Hausgemachte Nudeln

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen mit einem ausgewogenen Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Fisch

Fragen Sie nach unserem Fang des Tages

Schwein

Mariniertes Stielkotelette | 350 G | € 21,90
Filetspieß *mit Speck & Zwiebel* | 300 G | € 19,90

Kalb

Rückensteak | 250 G | € 34,90

Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 35,90
Rumpsteak | 220 G | € 28,90
Filetsteak | 200 G | € 33,50
Hüftsteak | 250 G | € 25,50

Lamm

Mariniertes Rückensteak | 220 G | € 25,90

Zum Steak nach Wahl //

Ein Topping inklusive – Jedes Weitere € 3,-

- ❖ Fetzers legendäre Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade
- ❖ Klassische Aioli
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Pikantes Mango-Chutney
- ❖ Unser saurer Kräuter-Rahm

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes | € 5,00
Baked Potato *mit Kräuter-Rahm* | € 6,50
Bratkartoffeln *mit Speck & Zwiebeln* | € 5,50
Grüne Speck-Bohnen | € 6,00
Geschmortes Balkangemüse | € 8,90
Sautierte Pimientos de Padrón *mit Aioli* | € 8,50
Portion Speck-Pfefferlinge | € 12,50
Marinierter Blattsalat | KL € 6,90 | GR € 11,90

„Steak it Easy“ Mittwoch & Donnerstag Grillabend

-Ab 18 Uhr in unserem Sommergarten-

*Genießen Sie auch butterzarte Schweinerippchen
„sous vide“ gegart in unserer Geheimmarinade
Mit Krautsalat und Baked Potato an Kräuterrahm
ca. 600 G | € 25,90*