



## MITTAGS UND ABENDS GENUSS

Hier, in Jaegles Genussreich erleben Sie pure Gaumenfreuden aus raffinierter Kochkunst, traditionell bis modern interpretiert – mittags und abends.

Küchenchef Jens Jaegle und sein Team verwandeln allerbeste saisonale Zutaten möglichst lokaler Produzenten und heimischer Jagd in pure Köstlichkeiten, die man nicht vergisst.

Verbunden mit einem herzlichen Service und erlesener Weinbegleitung in angenehmer Atmosphäre erleben Sie reines Genussvergnügen.

Lassen Sie es sich im Genussreich schmecken und Ihre Genießerseele baumeln.

Guten Appetit!

Gerne gehen wir auf Unverträglichkeiten und Allergien ein.

Lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie uns gerne an.

Wir kochen für Sie:

Montag bis Samstag

mittags 12:00 – 14:00 Uhr

abends 18:00 – 21:00 Uhr

Sonntag

mittags 12:00 – 14:00 Uhr

abends geschlossen

Öffnungszeiten können wegen Sonderveranstaltungen variieren, fragen Sie bitte nach und reservieren Sie rechtzeitig.

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

### Green Bloom

Limette, Lavendel, Rosmarin  
aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda  
8,50€/ 7,50€

### Weihnachtlicher Wunsch Punsch

Birne, Apfel, Nelke, Zimt, Mandel, Vanille, Grapefruit  
aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda und Traubensaft  
8,50€/7,50 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

### WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

2022 Cuvée weiß P+P  
Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller

2022 Cuvée rosé P+P  
Spätburgunder, Merlot

0,2l 6,90 €      0,75l 24,00 €

### WEINE VOM BIO WEINGUT BODEGA EL DESPUNTE

José Jaime Hernandez Hernandez  
La Cruz Santa – Teneriffa  
  
Listán Negro (Rotwein)

0,2l 8,90€      0,75l 33,00€



## PRINZ CARL AKTUELL

**12. Oktober Aktivsonntag mit der Ape**  
Oktoberfest mit dem Team-Ape auf dem Buchener Marktplatz

**...ga ga Gänsezeit!**  
Knusprige Martinsgans gibt es vom 7. bis 9. November  
sowie am 11. November

**12. November Europäische Krimilesung – Von Nord nach Süd**  
mit Ziehharmonikamusik und begleitendem Menü  
Gemeinsam mit der Buchhandlung Volk & dem Team vom Gasthaus Schwanen  
50,00 € im Gasthaus zum Schwanen

**15. November – 28. Dezember Kunstrasen-Jahresausstellung im Prinz Carl**  
Kunst und Prinz Carl gehören ja bekanntlich seit jeher zusammen.  
Wir freuen uns auf eine tolle Ausstellung des Buchener Vereins Kunstrasen e.V.  
Geöffnet zu unseren üblichen Öffnungszeiten

**22. November Irischer Abend mit Rott7**  
Folk Music vom Feinsten samt coolen Drinks  
und allerlei Leckereien

**28. – 30. November Buchener Weihnachtsmarkt**  
Besuchen Sie uns an der Knödelbude

**31. Dezember Silvestergenuss**  
„Prinz Carl Silvester-Sektfrühstück“ am Buffet  
&  
SILVESTER-MENÜBOX für Zuhause



# PRINZ CARL

Genussreich

## MITTAGSKARTE

### Business Lunch - Lecker und flott

#### Kürbis-Ingwerschaumsuppe

Mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

\*

#### Rollbraten vom Mörschenhardter Reh

mit Spätzle und winterlichem Gemüse

\*

#### Joghurt-Mousse

mit Kürbispüree im Gläsle

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino

32,00€

\*

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

\*

#### Steinpilzravioli

mit Steinpilzrahmsauce, frischen Pilzen und gehobeltem Parmesan 26,50€

#### Selbstgemachte Leberwurst vom Landschwein, geschmolzen

dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 22,00

#### Bunter Wintersalat mit gebratenen Riesengarnelen

29,00€

#### Kabeljau, gebacken im Bierteig

mit kleinen Kartöffele und selbstgemachter Remoulade 31,00€

#### Medaillons vom Oberneudorfer Weidehahn

mit Steinpilzrahmsauce und Spätzle 31,00€

\*

#### Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

6,90€



# PRINZ CARL

Genussreich



## UNSER BESONDERES MENU

**Rote Bete Meerrettich Terrine**  
an kleinem Feldsalat

\*

**Doradenfilet**  
auf Fenchel-Kartoffel-Ragout mit Roggenbrot Croutons

\*

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

\*

**Kürbis-Passionsfruchtsorbet**  
auf Mandarine mit Vanillebirne

74,00€

## HAUPTGERICHTE

**Grünkernfalaffeln**  
auf Butternut-Kürbisrisotto und gebratenem Brokkoli  
28,00€/ 33,00€

**Bunter Herbstsalat mit Grünkernküchle**  
und gebratenem Butternutkürbis  
26,50€

**Spinatknödel**  
mit brauner Butter und Parmesan auf Spitzkohl  
21,00€/26,00 €

**Gebratenes Doradenfilet**  
mit feinen Bandnudeln und Pommerysenfsauce  
31,00€/36,00€

**Medaillons von der Oberneudorfer Masthuhnbrust**  
mit Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
31,00€/36,00€

**Rehnüßchen vom Mörschenhardter Reh in Johannisbeersauce**  
mit Pastinakenpüree und Rote Bete Ricottine  
39,00€

**Argentinisches Roastbeef**  
mit Rotwein-Schalottensauce, Kartoffelgratin und Wintergemüse  
39,00€

## DESSERT

**Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau**  
klein 8,50€ groß 12,00€

**Karamellisiertes Kürbiskernparfait**  
mit Birnen-Holunder-Zwetschgengrütze  
10,50€

## UNSER REGIONALES MENU

**Grünkernsuppe**  
mit Butterklößchen

\*

**Ragout vom heimischen Mufflon**  
mit handgerollten Bubespitzle und Rahmwirsing

\*

**Grießschnitte**  
Mit Ingrid-Marie-Apfelbrei und Zimt/Zucker

51,00€

## VORSPEISEN

**Kleiner Vorspeisensalat**  
8,50€

**Bunter Herbstsalat mit gelber Bete,  
gerösteten Kürbiskernen und Belper Knolle**  
12,50€

**Entenleberparfait mit Quitten-Portweingelee  
an kleinem Feldsalat mit Brioche**  
18,50€

**Kürbis-Ingwerschaumsuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
10,50€