



PRINZ CARL

Genussreich



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 herzliche 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€

Orange Kiss

Orange, Minze, Fenchel
Aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda
8,50€/7,50 €

Bitter Italian

Birne, Thymian, Artischocke
aufgefüllt mit Sekt
8,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEINGUT ARNDT KÖBELIN
EICHSTETTEN, BADEN

2021 Rivaner

0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

*

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 €



PRINZ CARL

Genussreich



PRINZ CARL AKTUELL

Mit der APE auf dem Wochenmarkt

Erleben Sie unser „Team-Ape“ mit
Kaffee, Espresso, sommerlichen Getränken,
Schnittchen und leichten Mittagsbowls jeden Mittwoch auf dem Wochenmarkt
von 9- 13 Uhr

*

Neue Prinz Carl Website

Kennen Sie schon unsere neue Website?
Sie ist toll geworden – schauen Sie mal rein!

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Weidehahn
mit selbstgemachten Spätzle und buntem Gemüse

*

Blaubeerpfannküche
mit Vanilleeis

51,00 €

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat
8,50€

Carpaccio von der Ringelbete
mit gerösteten Pinienkernen an Rucola
9,50€

Rehleberparfait
mit Sauce Cumberland und Brioche
18,50€

Geschmolzene Blutwurst auf geröstetem Blunsenbrot
mit eingelegten Tropea Zwiebeln
12,50€

Bunter Herbstsalat
mit pochiertem Ei, Speck und Croutons
12,50€

Rahmsuppe
von Tomaten und Frühlingszwiebeln
9,50 €

HAUPTGERICHTE

Steinpilzravioli auf Blattspinat

mit frischen Steinpilzen, Steinpilzrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan
26,50€

Kürbisrisotto

mit gegrilltem Butternutkürbis und frisch gehobeltem Parmesan
29,00 €

Mörschenhardter Wildbratwürste

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
22,00€

Zanderfilet

auf Mucketaler grünen Linsen dazu Meerrettich-Kartoffelpüree
39,00€

Riesengarnelen

an Sepianudeln mit Safransauce und Kaiserschoten
29,50€

DESSERT

Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau
12,50 € klein 8,50€

Pavlova

mit Joghurt, Mahardja Curry und Mangosorbet
8,50

Blaubeerpfannküche

mit Vanilleeis
10,50€

BESONDERES HERBSTMENU

Ziegenfrischkäseparfait

an kleinem Wildkräutersalat mit Feigensenf und Himbeere

Gefüllte Roulade von der Lachsforelle

auf Mucketaler grünen Linsen

Rehrücken in Johannisbeersauce

mit Rahmwirsing und handgerollten Bubespitzle

Mangosorbet auf Mangosalat

mit Schafsmilch-Joghurt und Schoko-Okara-Schnitte

79,00€

SPÄTSOMMERLICH-LEICHTE KÜCHE

Grünkernküchle

an buntem Blattsalat dazu gebratene Zucchinischeiben und Avocadodip

19,50€

Gebratene Edelfische

an buntem Blattsalat und Kerbelcreme

29,00€

Gebratene Hähnchenbrust

auf Avocado mit Gemüsevinaigrette und buntem Blattsalat

29,00€