PRINZ CARL

Genussreich

Unsere Öffnungszeiten

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.

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.

Unser Mittags-Angebot

Business Lunch

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*

Medaillons von der Masthuhnbrust
mit Steinpilzrahmsauce und Spätzle

*

Kürbis-Joghurtmousse im Gläsle
mit Brombeercoulis

oder wahlweise

Espresso | Kaffee | Cappuccino

34,00 €

Bunter Vorspeisensalat
8,50€

*

Steinpilzraviolis
auf Blattspinat mit Steinpilzrahmsauce und frisch gebratenen Pilzen 19,50€

Wolfsbarschfilet
auf Fenchel-Kartoffel-Gemüse 34,00€

Paprikahähnchen aus dem Backofen
mit hausgemachten Nockerln 29,50€

Krautwickel vom Hirsch
mit kleinen Kartöffele und Specksauce 31,00€

Steak vom argentinischen Entrecôte
mit Kartoffelgratin und Rotwein-Schalottensauce 31,00€

*

Affogato
1 Kugelvanilleeis mit Espresso
6,90€

Herbstlich und wild

Vorspeisen & Suppen

Entenleberparfait mit Sauce Cumberland,
Walldorfsalat und Brioche vom Bäcker Wittemann 19,50 €

Herbstlicher Salat
mit Roter Bete, Peccorino und Brotchips 12,00 €

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 10,50 €

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen 10,50€

Die Hauptsache

Selbstgemachte Grünkernküchle
dazu herbstliches Ratatouille 24,50 €

Grünkernfalafeln
mit rotem Linsencurry 24,50 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Fenchel-Kartoffelcurry 38,00 €

Wallerfilet unter der Räucherlachs-Meerrettich-Haube
auf Blattspinat mit rosa Vermouthsauce und gemischtem Reis 36,00 €

Krautwickel vom Hirsch
in Specksauce dazu Petersilienkartoffeln 31,00 €

Medaillons von der Oberneudorfer Maishähnchenbrust
mit Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle 36,00 €

Cordon Bleu vom Wildschweinrücken
mit Comté und Wildschweinschinken gefüllt dazu Dauphinkartoffeln 39,00 €

Steak vom argentinischen Entrecôte
mit Kartoffelgratin und Rotwein-Schalottensauce 39,00 €

Das regionale Menü

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Ragout vom Mörschenhardter Hirsch
mit Rahmwirsing und handgerollten Bubespitzle

*

Birnen-Holunder-Zwetschgengrütze
dazu selbstgemachtes Vanilleeis
54,00€

Unser Herbstliches Menu

Tataki vom Hirsch auf feinem Gemüsesalat
mit Yuzu Ponzu

*

Gebackene Schwartenmagen-Praline und Jakobsmuschel
auf Kartoffel-Fenchel-Curry

*

Lammrücken „Tandori“
auf Gemüsecouscous

*

Passionsfruchtsorbet und Mangosalat
mit Kokosjoghurt und Maharajacurry

79,00€

Dessert...
der süsse abschluss

Limonen-Kürbis-Joghurt-Mousse
im Gläsle mit Brombeercoulis
9,50 €

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
8,50 € / 12,00 €

Karamellisiertes Kürbiskernparfait
mit Zwetschgenröster
12,50 €

Passionsfruchtsorbet und Mangosalat
mit Kokosjoghurt und Maharajacurry
12,50 €

Unsere Aperitifempfehlungen

Anderlö Spritz
Anderlö - Sanddornlikör
aufgegossen mit Sekt | Soda | Orangenscheibe
8,50 €

Green Bloom
Limette, Lavendel, Rosmarin
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda
8,50 € | 7,50 €

*

Unsere Weinempfehlungen

Weingut Graf Neipperg, Württemberg

2024 Cuvée weiß P+P
Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller

2024 Cuvée rosé P+P
Spätburgunder, Merlot

0,2l 6,90 € 0,75l 24,00 €

2025 Despunte Tinto - Tradicional Tenerife
Listan Negro

0,2l 8,90 € 0,75l 28,00 €