



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.

UNSER MITTAGS-ANGEBOT

BUSINESS LUNCH

Rahmsuppe

von Tomaten und Frühlingszwiebeln

*

Ragout vom Mörschenhardter Wildschwein

dazu Kräuterspätzle

*

Crema Catalana

mit frischen Beeren

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino

36,00 €

*

Bunter Vorspeisensalat

8,50€

Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl und Knoblauch 18,50 €

*

Selbstgemachte Grünkernküchle

an gebratenen Zucchinischeiben und buntem Sommersalat 24,50€

Champginontorte

an buntem Sommersalat mit Balsamicosauce 24,50€

Bacalao encebollado a la canaria

Kabeljau nach „kanarische Art“ mit Zwiebelsauce und kleinen Kartoffele 22,90 €

Tafelspitzterrine

an Sauce Vinaigrette, kleinem Salat und Bratkartoffeln 31,00€

Brust vom Oberneudorfer Weidehahn

auf Avokado mit buntem Sommersalat und Gemüsevinaigrette

33,00€

*

Affogato

1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau 8,50€

BELLA ITALIA LÄSST GRÜSSEN...

AB 02. JULI 2026

Minestrone

9,50 €

Rehtello Tonnato

19,50 €

Burrata auf bunten Tomaten

an Rucola und selbstgemachtem Apfelbalsamico

16,50 €

*

Arancini – mit Mozzarella gefüllte Reisbällchen

auf erntefrischen Gartentomaten

24,00 €

Piccata Milanese von sommerlichem Gartengemüse (in der Parmesan-Ei-Hülle)

mit Spaghetti und Tomatensauce

26,50 €

Gegrillter Oktopus

auf Spaghetti aglio e olio

33,00€

Ganzer Meerwolf „Grenobler Art“

mit Kapern, Zitrone und kleinen Kartoffele

44,00€

Ossobucco – geschmorte Kalbshaxenscheiben

auf Schmorgemüse mit Pappardelle und Gremolata

33,00€

Hähnchen „Toscana“

dazu cremiges Risotto und gegrilltem Sommergemüse

31,00 €

SOMMERLICH-LEICHT

Rahmsuppe

von Tomaten und Frühlingszwiebeln 10,50 €

Erfrischendes Gurken-Joghurt-Süppchen

mit frischen Kräutern 10,50 €

Bunter Sommersalat

mit Belper Knolle und gerösteten Pinienkernen 12,00 €

Carpaccio vom Provolone

mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette 16,50 €

*

Selbstgemachte Grünkernküchle

dazu gebratene Zucchinischeiben und bunter Sommersalat
24,50 €

Tafelspitzterrine

an Sauce Vinaigrette, kleinem Salat und Bratkartoffeln
31,00 €

Brust vom Oberneudorfer Weidehahn, gebraten

auf Avodaco mit buntem Sommersalat und Gemüsevinaigrette
33,00 €

Gebratene Edelfische

an sommerlichem Salat und Kräutercreme
33,00 €

Backhändl „Deluxe“ vom Oberneudorfer Weidehahn

mit Kartoffelsalat, selbstgemachter Trüffelmayonnaise
34,00 €

DAS REGIONALE MENÜ

Grünkernsuppe

mit Butterklößchen

*

Obeneudorfer Masthuhnbrust

mit Kräuterspätzle und Steinpilzrahmsauce

*

Prinz Carl Eisgugelhupf

54,00 €

DESSERT...
DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanille Panna Cotta
mit marinierten Sommerbeeren
9,50 €

Erdbeer Tiramisu
9,50 €

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