



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

Herbstliche Gemüsesuppe
mit Kräuter-Grießnocken 10,50€

*

Medaillons von der Masthuhnbrust
mit Steinpilzrahmsauce und Spätzle

*

Limetten-Kürbis-Joghurt-Mousse im Gläsle
mit Brombeercoulis

oder wahlweise

Espresso | Kaffee | Cappuccino

34,00 €

*

Bunter Vorspeisensalat 8,50 €

Herbstliche Gemüsesuppe
mit Kräuter-Grießnocken 10,50€

*

Bretzeknödeltorte
auf Pilzragout 19,50€

Lachsfilet
mit gebratenen Zucchini-scheiben und feinen Bandnudeln 33,00€

Ein Paar Wildbratwürste
dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 19,50€

Gesottener Tafelspitz
in Meerrettichsauce mit Bratkartoffeln 31,00€

Selbstgemachte Krautwickel vom Hirsch
in Specksauce dazu gemischter Reis 31,00€

*

Affogato
1 Kugelmaneis mit Espresso 6,90€

HERBSTLICH UND EIN BISSCHEN WILD

VORSPEISEN & SUPPEN

Kaninchenleberparfait
mit Sauce Cumberland und Brioche 16,50 €

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

Rahmsuppe
von Tomaten und Frühlingszwiebeln 10,50 €

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen 10,50€

DIE HAUPTSACHE

Selbstgemachte Grünkernküchle
dazu gebratene Zucchinischeiben und bunter spätsommerlicher Salat 24,50 €

Cremiges Pilzrisotto
mit gebratenen Pilzen und frisch geriebenem Parmesan 22,50€

Gebratenes Thunfischsteak
auf Blattspinat mit Zitronenbuttersauce und gemischtem Reis 38,00€

Hausgemachte Wildbratwurst
mit Sauerkraut oder Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 19,50€

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

Krautwickel vom Hirsch und Spitzkohl
mit Specksauce und Petersilienkartoffeln 31,00€

Steak vom argentinischen Roastbeef
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Kräuterbutter 39,00€

DAS REGIONALE MENÜ

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Mörschenhardter Rehnüßchen
mit Rahmwirsing und selbstgemachte Bubespitzle

*

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark

54,00€

UNSER SPÄTSOMMERLICHES MENU

Feld- und Rukolasalat mit gebratenem Knurrhahnfilet,
Gehobeltem Peccorino und gerösteten Pinienkernen

*

Gebackene Schwartenmagen-Praline und Jakobsmuschel
auf Rahmsauerkraut

*

Lammmedaillons unter der Knoblauch-Thymiankruste
mit Gemüse Couscous und Basilikumpesto

*

Mascarpone-Zwetschgenring mit
Schokoladen-Hafer-Crumble, Zwetschgenröster und Zitronenverbenensorbet

79,00€

DESSERT...

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Eine Kugel Himbeersorbet
aufgegossen mit Cremant de Loire
7,00€

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

Karamellisiertes Kürbiskernparfait
mit Zwetschgenröster
12,50€

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

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Anderlö Spritz

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

Lady Babsi

Rhabarber | Grapefruit | Himbeere
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda
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 €

2023 ER VENTOUX- AOP RESERVE DE LA COURONNE
RHÔNE

Grenache | Syrah | Carignan | Cinsault
0,2l 8,50 € 0,75l 28,00 €