

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

Prosecco DOC

Sacchetto etichetta argento 0,1l Glas 7,00€

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

Cantina tramin

2023 Cuvée Rosso

Blauburgunder, Vernatsch & Merlot

2023 Cuvée Bianco

Chardonnay, Weißburgunder & Sauvignon

2023 Cuvée Rosé

0,217,50 € 0,75124,50 €

*

Weingut Kiemberger, Terlan

2022 Terlaner Klassisch DOC Kalk & Keller

0,2110,50 € 0,75138,00 €





Südtiroler Schmankerl zu Gast im Prinz Carl Genussreich

vom 23. Oktober - 02. November verwöhnen wir Sie mit lecker-deftiger südtiroler Küche

...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 & SII VESTER-MENÜBOX für Zuhause

Das besondere Südtiroler Menü

Gebackene Dallauer Lachsforelle

in Essiggemüse an kleinem Feldsalat

*

Kärntener Kürbisravioli

auf Blattspinat, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

*

Geschmortes Schulterscherzel vom Rind

dazu Wirsing und Rote Bete Ricottine

*

Topfenknödel auf Zwetschgenröster

mit karamellisiertem Kürbiskernparfait

69,00€

VORSPEISEN

Prinz Carl Brettl Jause

Schinken, Wildsalami, Lardo, Käse und Schüttelbrot 16,50€

Gebackene Dallauer Lachsforelle

in Essiggemüse an kleinem Feldsalat 18,50€

Kaspressknödel

an herbstlichem Salat und Sauerrahmdip 16,50€

Kartoffel-Krautsuppe

mit Wildsalami 10,50€

HAUPTGERICHTE

Selbstgemachte Schlutzkrapfen

in Salbeibutter auf Spitzkohl und geschmolzenen Tomaten 28,00€/ 33.00€

Kartoffelteigtaschen

gefüllt mit Steinpilzen und Pfifferlingen auf Blattspinat 28,00€/33,00 €

Knödel Tris-Dreierlei Knödel

mit brauner Butter und Parmesan auf Spitzkohl 26,00€/31,00 €

Lachsfilet nach Südtiroler Art

Schüttelbrot, Speck, Rosmarin, Thymian mit brauner Butter und Kartoffelpüree 31,00€/36,00€

Rindergulasch

mit Südtiroler Speck und Kräuterspätzle 29,00€/34,00€

Rinderfilet von der Färse

an süßsauer eingelegtem Radiccio und Chicorree, Kräuter-Ricottaknödel und Petersilien-Wurzelpürree 43,00€/48,00€

DESSERT

Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne 6,50€

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit karamellisiertem Kürbiskernparfait 10,50€

UND DANN GIBT ES DA NOCH...

Grünkernsuppe

mit Butterklöβchen 10,50€

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 10,50€

*

Grünkernküchle

an herbstlichem Salat und gebratenen Zucchinischeiben 26,50 €

Kürbisrisotto

mit gegrilltem Butternutkürbis und frisch gehobeltem Parmesan 26,50 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmkraut dazu kleine Kartöffele 36,00€

Medaillons vom Oberneudorfer Masthuhn

mit Kräuterspätzle 36,00 €