

Prinz Carl – Regional

unsere Lebensmittel werden schon immer hauptsächlich aus der Region, direkt von hiesigen Jägern und Produzenten aus den Nachbarorten bezogen.

Regionalität ist für uns kein Trend, sondern schon seit Beginn unserer gastronomischen Laufbahn ein gelebter Grundsatz.

Schon 1988, also ab dem 1. Tag unserer Selbstständigkeit, wussten wir, dass wir unsere Küchenqualität genauso haben möchten.

Nachhaltigkeit und bewusster Einkauf ist für uns schon Jahrzehnte eine Selbstverständlichkeit.

Genießen Sie diese regionalen & schmackhaften Gerichte bei uns.

Prinz Carl – heimatverbunden

Gerne beteiligen wir uns auch bei Aktivitäten in der Buchener Innenstadt.

Besuchen Sie uns doch an unserem Stand auf dem Buchener Weihnachtsmarkt
26. und 27. November 2022

Unsere „Knödelbude“
lädt zum anhalten und sich stärken ein.

Unsere Aperitif Empfehlung

Prosecco DOC Sacchetto Etichetta Argento
0,1l Glas 6,00€

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat 6,50€

Großer Beilagensalat 8,50€

Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
9,50€

Carpaccio von der Ringelbete mit gerösteten Pinienkernen und Feldsalat
12,50€

Kaninchen-Croquetas mit Romescosauce
14,50 €

Feine Scheiben vom „Beucherts“ gepökelter Rinderzunge und Hokaido auf
geröstetem Gewürzbrot mit Kürbisvinaigrette
16,50€

Entenleberparfait mit hausgemachtem Kirsch-Brombeer-Chutney und Brioche
18,50€

Hauptgerichte

Steinpilzravioli auf Blattspinat mit Steinpilzrahmsauce 19,50€

Kürbisrisotto mit gegrilltem Butternutkürbis und Brokkoli 21,50€

Grünkernküchle an Schwarzwurzelgemüse mit Rote Bete Gel 24,00€

Zanderfilet auf Holunderkraut mit Kartoffel-Meerrettich-Pürree 34,00€

Watterbacher Lachsforellenfilet auf Schwarzwurzelgemüse mit Strohkartoffeln
36,00€

Geschmortes Herz und Magen vom Oberneudorfer Masthuhn mit Kartoffelpürree,
gebratenen Pilzen und Balsamicosauce 26,00€

Karree vom Durocschwein auf Schwarzwurzeln
Dazu Petersilienwurzelpüree, kleine Kartoffele und Portweinsauce
36,00€

Argentinisches Roastbeef mit buntem Herbstgemüse,
Rosmarinkartoffele und Pfefferrahmsauce
36,00€

Lammrücken unter der Knoblauch-Thymian-Kruste mit Kartoffel-Kürbis-Gratin und Herbstgemüse
44,00€

Unser regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Medaillons vom Oberneudorfer Masthuhn mit Spätzle
und Steinpilzrahmsauce

Prinz Carl Eisgugelhupf mit
Himbeermark und Cointreau

51,00€

Unsere südtiroler Weinempfehlungen

Weinberg Dolomiten Tramin Jahrgang 2021

Cuvee T weiss/rosé/ rot

0,2l Glas 6,90€ 0,75l Flasche 22,50€

Südtirol Lagrein DOC Terlan 2021

0,2l 8,90€ 0,75l Flasche 31,00€

Südtirol Terlan Klassisch DOC Terlan 2021

0,2l 10,50€ 0,75l Flasche 36,00€

„Wild auf Wild“

Erntefrischer Feldsalat mit hausgemachtem Wildschweinschinken und Roter Bete
16,50€

Kleiner Feldsalat mit gebratener Wildschweinleber
16,50€

Tataki vom Hirschrücken auf Gemüsesalat mit Togarashi
18,50€

Wildbratwürstle auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
24,00€

Geschmorte Wildschweinkeule mit Rahmwirsing und Knöpfe
29,00€

Hirschleber „Berliner Art“ mit
glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
31,00€

Hirschrücken in Cassissauce mit
gegrillten Schwarzwurzeln und handgerollten Bubespitze
44,00€

Was Süßes geht immer.....

Hirsepudding mit eingelegten Pflaumen und Orangenfilets
9,50€

Weisses Schokoladen-Mohn-Mousse mit pochierter Birne
9,50€

Zitronentarte mit hausgemachtem Karamelleis
10,50€