

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.

Unsere Aperitifempfehlungen

Hausgemachter Quittensirup

-aufgefüllt mit alkoholfreiem Apfelsecco 7,50€

-im „winterlichen Hugo“- mit Sekt, Mineralwasser, Ginger Ale und Granatapfelkernen

8,50€

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat 6,50€

Großer Beilagensalat 8,50€

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

Mit Holunder gebeizter Hokaidokürbis mit Quinoa-Grünkern-Minzsalat an Kürbisgel
14,50€

Geflügelleberpaté mit Cranberries und Pistazien, Sauce Cumberland und Brioche
14,50€

Hochlandrinderbrust – „Brisket“ von Leon Scholl an kleinem Feldsalat mit Honig-Senfsauce
18,50€

Hauptgerichte

Kürbisisotto mit gegrilltem Brokkoli und Butternutkürbis
21,50€

Steinpilzraviolis auf Blattspinat mit Steinpilzrahmsauce
22,00€

Pappardelle mit Grüner Linsen-Gemüsebolognese
22,00€

Watterbacher Lachsforellenfilet auf Schwarzwurzelgemüse mit kleinen Kartoffele
31,00€

Steinbuttfilet auf Holunderkraut mit Meerrettich-Kartoffel-Pürree
39,00€

Mufflonpflanzerl mit Rahmwirsing und Dinkelknöpfe
26,00€

Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Kaninchen mit feinen Bandnudeln,
Pommerysenfsauce und gebratenen Steinchampignons
29,00€

Dry aged und sous vide gegartes Roastbeef von Leon Scholl mit Kartoffel-Millefeuille,
Petersilienwurzelpürree und Pfeffersauce
39,00€

Unser regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Schnitzel vom Mörschenhardter Wildschwein in
Haselnußpanade an Rahmwirsing mit handgerollten
Bubespitzle

Hausgemachter Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau

54,00€

Unser besonderes Menu

Tataki vom Thunfisch
mit rotem und weißem Kimchi

Gebackene Schweinsfüßle-Praline an grünen Linsen
von der Bioinsel Schiffmann mit Pommery Senfsauce

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Wirsinggemüse
mit getrüffeltem Polentawürfeln

Eis-Lollipops mit
Beerenculis und Cakepops

79,00€

Was Süßes geht immer.....

Plesseblue „veganer Blauschimmelkäse“ mit Birnenkompott
12,50€

Karamelisiertes Kürbiskernparfait an Birnenragout
10,50€

Eis-Lollipops mit Beerencoulis und Cakepops
12,50€

Prinz Carl Demnächst Aktuell

Am 14. Februar ist Valentinstag
Wir verwöhnen Sie mit einem romantischen Menu bei
Kerzenschein

Faschenacht 2023
16. Februar – 22. Februar 2023

Schmutziger Donnerstag – Hausball

Samstag abend Wertschaftssitzung

Sonntag und Montag –
buntes Faschenachtstreiben den ganzen Tag