



HERZLICH WILLKOMMEN //

Liebe Gäste,

herzlich willkommen! Wir freuen uns, Sie auf Burg Reichenstein zu begrüßen.

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Hierzu haben wir ein Schutzkonzept für Sie und unsere Mitarbeiter entwickelt. Bevor wir Sie nach bekannter Manier verwöhnen dürfen, lesen Sie bitte aufmerksam unsere Verhaltensregeln.

UNSER SELBSTVERSTÄNDNIS

Eine **flächendeckende Desinfektion** und Grundreinigung sind auf Burg Reichenstein **Standard**. Zusätzlich erhöhen wir die Desinfektion aller Kontaktflächen.

In den Eingangs- und Sanitärbereichen haben Sie die Möglichkeit die **Hände zu desinfizieren**. Bitte machen Sie davon Gebrauch.

Unsere Mitarbeiter werden **wöchentlich geschult** und auf Symptome befragt.

Wenn Sie den Tisch verlassen, bitten wir Sie eine **Maske** zu tragen.

Bitte beachten Sie die **Hustenetiketten** und halten Sie respektvollen **Abstand** zu Ihren Tischnachbarn. Die roten Punkte auf dem Boden werden Ihnen dabei helfen und Sie leiten.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihr Verständnis.

WELCOME //

DEAR GUESTS,

WE ARE PLEASED TO WELCOME YOU TO REICHENSTEIN CASTLE!

YOUR SAFETY IS VERY IMPORTANT TO US. THUS, WE HAVE DEVELOPED A PROTECTION CONCEPT FOR YOU AND OUR STAFF.

BEFORE WE PAMPER YOU IN OUR FAMILIAR MANNER, PLEASE READ OUR RULES OF CONDUCT CAREFULLY.

OUR COMMITMENT

EXTENSIVE CLEANING AND DISINFECTION ARE STANDARD AT REICHENSTEIN CASTLE.

ADDITIONALLY, WE INCREASE THE DISINFECTION OF ALL CONTACT SURFACES.

IN THE ENTRANCE AND SANITARY AREAS, YOU HAVE THE POSSIBILITY TO DISINFECT YOUR HANDS. PLEASE MAKE USE OF IT.

OUR EMPLOYEES RECEIVE WEEKLY TRAINING AND ARE QUESTIONED ABOUT SYMPTOMS.

WHEN YOU LEAVE THE TABLE, WE ASK YOU TO WEAR A MASK.

PLEASE OBSERVE THE COUGHING ETIQUETTE AND KEEP A RESPECTFUL DISTANCE TO OTHER GUESTS. THE RED DOTS ON THE FLOOR WILL HELP AND GUIDE YOU.

THANK YOU VERY MUCH FOR PAYING ATTENTION AND FOR YOUR UNDERSTANDING.

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage.

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS TO BE DECLARED AND SUBSTANCES THAT MAY CAUSE ALLERGIES AND INTOLERANCES IS AVAILABLE UPON REQUEST.



PURICELLI VESPER //

12:00 bis 18:00 Uhr

PURICELLI SNACKS //
12:00 P.M. TO 6:00 P.M.

KARTOFFELCREMESÜPPCHEN

Krosse Nürnberger Bratwurstscheiben / Croûtons / Schnittlauch
CREAMY POTATO SOUP / FRIED SAUSAGE SLICES / CROUTONS / CHIVES
€ 8,5

FLAMMKUCHEN -VEGETARISCH-

Zwiebeln / Tomaten / Paprika / Oliven
VEGETARIAN TARTE FLAMBÉE / ONIONS / TOMATOES / PEPPERS / OLIVES
€ 8,5

FLAMMKUCHEN -KLASSISCH-

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln
CLASSIC TARTE FLAMBÉE / CREME FRAICHE / BACON / ONIONS
€ 9,5

GROßER HERBSTSALAT

Balsamicodressing / Sesam-Blätterteig-Stange
MIXED AUTUMN SALAD / BALSAMIC VINEGAR DRESSING / SESAME-PUFF PASTRY STICK
€ 10

zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
WITH PAN-FRIED CHICKEN BREAST SLICES
€ 5

zusätzlich mit gebratenem Trechtingshäuser Tofu
WITH PAN-FRIED TOFU FROM TRECHTINGSHAUSEN
€ 4

HAUSGEMACHTE KAISERSÜLZE SÜß-SAUER

Remouladensauce / Bratkartoffeln
HOMEMADE PORK ASPIC SWEET-AND-SOUR / SAUCE REMOULADE / FRIED POTATOES
€ 11

CURRYWURST BURG REICHENSTEIN

Currysauce / Hausgemachte Röstzwiebeln / Steakhouse Pommes
CURRYWURST CASTLE REICHENSTEIN / CURRY SAUCE / HOMEMADE FRIED ONIONS /
STEAKHOUSE FRENCH FRIES
€ 12

„DER RHEINGAUER RUNDE“

Lauwarmer Weichkäse aus Kuhmilch / Aprikosen-Senf-Chutney /
Hausgemachtes Ciabatta / Kleiner Salat
LUKEWARM SOFTCHEESE OF COW'S MILK / APRICOT-MUSTARD CHUTNEY /
HOMEMADE CIABATTA / SIDE SALAD
€ 12



KUCHEN //

CAKE //

HERRENTORTE

GENTLEMAN'S DELIGHT CAKE

€ 4,5

GEDECKTER APFELKUCHEN

TOPPED APPLE PIE

€ 4,5

HIMBEER-BAISER-BUTTER-TARTE

RASPBERRY-MERINGUE-BUTTER TARTE

€ 5

EISKAFFEE

Vanilleis / Sahnehaube

ICED COFFEE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM

€ 5,5



PURICELLI AM ABEND //

18:00 bis 21:00 Uhr // 6:00 P.M. TO 9:00 P.M.

PURICELLI MENÜ // MENU

KLEIN // SMALL

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Gebratene Garnele / Steirisches Kürbiskernöl / Geröstete Kürbiskerne
CREAM SOUP OF HOKKAIDO-PUMPKIN / FRIED PRAWN /
STYRIAN PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS

FILETMEDAILLONS VOM GLÜCKSSCHWEIN

Sauce Robert / Speck-Rosenkohl / Gebratene Drillinge
MEDAILLIONS OF "GLÜCKSSCHWEIN" / SAUCE ROBERT / BACON-BRUSSELS SPROUT / FRIED POTATOES

GEBRANNTES PARFAIT VON DER BIRNE

Apfelfond / Beeren
BURNED PARFAIT OF PEAR / APPLE STOCK / BERRIES

€ 36

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

von Spitzenwinzern der Region
0,1 l pro Gang // € 21

GROß // BIG

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS

Orangen-Fenchel-Salat / Heidelbeere / Koriander-Humus / Quinoa
PICKLED & FLAVOURED SALMON / SALAD OF ORANGE AND FENNEL / BLUEBERRY /
CORIANDER HUMMUS / QUINOA

OFFENER RAVIOLO VON DER WACHTEL

Trüffelschaum / Marone / Apfel
OPEN RAVIOLO OF QUAIL / TRUFFELFOAM / CHESTNUT / APPLE

RÜCKEN VOM EIFELER HIRSCH

Schokoladensauce / Honig-Pistazien-Kruste / Wirsing / Kürbisgnocchi
RACK OF DEER FROM THE EIFEL / CHOCOLADE SAUCE / HONEY-PISTACHIO-CRUST /
SAVOY CABBAGE / PUMPKIN GNOCCHI

HASELNUSS-KROKANT-TÖRTCHEN

Traubenragout / Mandarinensorbet
HAZELNUT BRITTLE TARTE / RAGOUT OF GRAPES / MANDARIN SORBET

€ 69

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

von Spitzenwinzern der Region
0,1 l pro Gang // € 27



PURICELLI À LA CARTE //

VORSPEISEN //

STARTERS //

GROßER, KNACKIGER HERBSTSALAT

Walnussdressing / Birne aus Christians Garten / Croûtons

MIXED AUTUMN SALAD / WALNUT DRESSING / PEAR FROM CHRISTIAN'S GARDEN / CROUTONS

€ 10

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS

Orangen-Fenchel-Salat / Heidelbeere / Koriander-Humus / Quinoa

PICKLED & FLAVOURED SALMON / SALAD OF ORANGE AND FENNEL / BLUEBERRY /

CORIANDER HUMMUS / QUINOA

€ 15

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Safranschäum / Geschmorter Chicorée / Rucola-Pesto

FRIED SCALLOPS / SAFFRON FOAM / BRAISED CHICORY / ROCKET PESTO

€ 15

OFFENER RAVIOLO VON DER WACHTEL

Trüffelschaum / Marone / Apfel

OPEN RAVIOLO OF QUAIL / TRUFFELFOAM / CHESTNUT / APPLE

€ 16

Als Hauptgang // AS A MAIN COURSE: € 22

SUPPEN //

SOUPS //

WILDCONSOMMÉ

Sherry / Gemüsestreifen / Kräuterklößchen

CONSOMMÉ OF GAME / SHERRY / VEGETABLE STRIPES / HERB DUMPLINGS

€ 7,5

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Gebratene Garnele / Steirisches Kürbiskernöl / Geröstete Kürbiskerne

CREAM SOUP OF HOKKAIDO-PUMPKIN / FRIED PRAWN /

STYRIAN PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS

€ 8,5



HAUPTGERICHTE //

MAIN COURSES //

FILETMEDAILLONS VOM GLÜCKSSCHWEIN

Sauce Robert / Speck-Rosenkohl / Gebratene Drillinge
MEDAILLIONS OF "GLÜCKSSCHWEIN" / SAUCE ROBERT /
BACON-BRUSSELS SPROUT / FRIED POTATOES

€ 21

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU

Senfsauce / Steckrübe / Rote Beete-Graupen
FRIED FILET OF CODFISH / MUSTARD SAUCE / TURNIP / BEETROOT-PEARL BARLEY

€ 23

RAGOUT VOM OBERHEIMBACHER WILD

Wacholdersauce / Blumenkohl / Butterspätzle
RAGOUT OF GAME FROM OBERHEIMBACH / JUNIPER SAUCE /
CAULIFLOWER / BUTTERED SPAETZLE

€ 24

IN BUTTER GEBRATENES KALBSSCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat / Kaltgerührte Preiselbeeren
VEAL ESCALOPE / POTATO-CUCUMBER SALAD / CRANBERRIES

€ 24

RÜCKEN VOM EIFELER HIRSCH

Schokoladensauce / Honig-Pistazien-Kruste / Wirsing / Kürbisgnocchi
RACK OF DEER FROM THE EIFEL / CHOCOLADE SAUCE / HONEY-PISTACHIO-CRUST /
SAVOY CABBAGE / PUMPKIN GNOCCHI

€ 34

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE //

VEGETARIAN MAIN COURSES //

KÜRBISGNOCCHI

Kürbiskerne / Kleiner Salat
PUMPKIN GNOCCHI / PUMPKIN SEEDS / SIDE SALAD

€ 18

ROTE BEETE-GRAUPEN

Halloumi / Fenchel / Steckrübe
BEETROOT-PEARL BARLEY / HALLOUMI CHEESE / FENNEL / TURNIP

€ 22



PURICELLI NASCHWERK //

SWEET //

GEBRANNTES PARFAIT VON DER BIRNE

Apfelfond / Beeren

BURNED PARFAIT OF PEAR / APPLE STOCK / BERRIES

€ 10

HASELNUSS-KROKANT-TÖRTCHEN

Traubenragout / Mandarinensorbet

HAZELNUT BRITTLE TARTE / RAGOUT OF GRAPES / MANDARIN SORBET

€ 12

SORBET DES TAGES

SORBET OF THE DAY

€ 3

KÄSEAUSWAHL „RHEINGAU AFFINEUR“

Aprikosensenf / Gesalzene Butter / Burgbrot

SELECTION OF CHEESE / APRICOT MUSTARD / SALTED BUTTER / BREAD

€ 16