



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 MENÜ //

Mittwoch bis Samstag 18:00 bis 21:00 Uhr // WEDNESDAY TILL SATURDAY 6:00 P.M. TO 9:00 P.M.
Sonntag 12:00 bis 21:00 Uhr // SUNDAY 12:00 P.M. TO 9:00 P.M.

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

WALNUSS-LEBKUCHEN-PARFAIT

mit gebackenem Apfel-Mandel-Strudel
PARFAIT OF WALNUT AND GINGERBREAD WITH BAKED APPLE-ALMOND STRUDEL

€ 36

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

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

GROß // BIG

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS „LABLE ROUGE“

Orangen-Fenchel-Salat / eingelegte Heidelbeeren / Koriander-Humus / gepoppter Quinoa
PICKLED & FLAVOURED SALMON "LABLE ROUGE" / SALAD OF ORANGE AND FENNEL / PICKLED
BLUEBERRIES / CORIANDER HUMMUS / POPPED QUINOA

OFFENER RAVIOLO VON DER WACHTEL

Trüffelschaum / Maronenpüree / Äpfel / Herbststrüffel
OPEN RAVIOLO OF QUAIL / TRUFFELFOAM / CHESTNUT PUREE / APPLES / AUTUMN TRUFFLE

RÜCKEN VOM EIFELER HIRSCH

Schokoladenjus / Honig-Pistazien-Kruste / cremige Schwarzwurzeln / Kürbisgnocchi
RACK OF DEER / CHOCOLADE JUS / HONEY PISTACCHIO CRUST / BLACK SALSIFY / PUMPKIN GNOCCHI

HASELNUSS-KROKANT-TÖRTCHEN

Mandarinenragout / Cassisorbet
HAZELNUT BRITTLE TARTE / RAGOUT OF MANDARIN / CASSIS SORBET

€ 69

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

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



PURICELLI À LA CARTE //

VORSPEISEN //

STARTERS //

JUNGER FELDSALAT

Kartoffel-Majoran-Dressing / Birne aus Christians Garten / Croûtons
LAMB'S LETTUCE / POTATO-MARJORAM-DRESSING / PEAR FROM CHRISTIAN'S GARDEN / CROUTONS
€ 11

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS „LABLE ROUGE“

Orangen-Fenchel-Salat / eingelegte Heidelbeeren / Koriander-Humus / gepoppter Quinoa
PICKLED & FLAVOURED SALMON "LABLE ROUGE" / SALAD OF ORANGE AND FENNEL / PICKLED
BLUEBERRIES / CORIANDER HUMMUS / POPPED QUINOA
€ 15

OFFENER RAVIOLO VON DER WACHTEL

Trüffelschaum / Maronenpüree / Äpfel / Herbsttrüffel
OPEN RAVIOLO OF QUAIL / TRUFFELFOAM / CHESTNUT PUREE / APPLES / AUTUMN TRUFFLE
€ 16
Als Hauptgang // AS A MAIN COURSE: € 22

SUPPEN //

SOUPS //

CONSOMMÉ VON DER GANS

Kräuter-Gänse-Klößchen / Wurzelgemüse / Orangenöl
CONSOMMÉ OF THE GOOSE / HERB GOOSE DUMPLINGS / ROOT VEGETABLES / ORANGE OIL
€ 9

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Gebratene Garnele / Steirisches Kürbiskernöl / Geröstete Kürbiskerne
CREAM SOUP OF HOKKAIDO-PUMPKIN / FRIED PRAWN /
STYRIAN PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS
€ 9,5



HAUPTGERICHTE FLEISCH & FISCH//
MAIN COURSES MEAT & FISCH //

FILETMEDAILLONS VOM GLÜCKSSCHWEIN

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

€ 21

GEBRATENES FILET VOM KABELJAU

Dijon-Senfsauce / Steckrübe / Rote Beete-Graupen
FRIED FILET OF CODFISH / DIJON 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

Schokoladenjus / Honig-Pistazien-Kruste / cremige Schwarzwurzeln / Kürbisgnocchi
RACK OF DEER / CHOCOLADE JUS / HONEY PISTACCHIO CRUST / BLACK SALSIFY / PUMPKIN GNOCCHI

€ 34

BRUST & KEULE VON DER DEUTSCHEN 4-KORN-GANS

Orangensauce / gefüllter Marzipanapfel / Rotkraut / Kartoffelknödel
BREAST & LEG OF THE GERMAN 4-GRAIN GOOSE /
ORANGE SAUCE / STUFFED MARZIPAN APPLE / RED CABBAGE / POTATO DUMPLING

€ 34



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE //

VEGETARIAN MAIN COURSES //

KÜRBISGNOCCHI

Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Kleiner Salat
PUMPKIN GNOCCHI / PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL / SIDE SALAD
€ 18

GEBRATENE GRÜNKERN-FRIKADELLE

Kräuterschaum / Steckrübe / Rote Beete-Graupen
FRIED GREEN SPELT FRICADELLE / HERB FOAM / TURNIP / BEETROOT-PEARL BARLEY
€ 18

PURICELLI NASCHWERK //

SWEET //

HASELNUSS-KROKANT-TÖRTCHEN

Mandarinenragout / Cassisorbet
HAZELNUT BRITTLE TARTE / RAGOUT OF MANDARIN / CASSIS SORBET
€ 12

WALNUSS-LEBKUCHEN-PARFAIT

mit gebackenem Apfel-Mandel-Strudel
PARFAIT OF WALNUT AND GINGERBREAD WITH BAKED APPLE-ALMOND STRUDEL
€ 10

SORBET DES TAGES

SORBET OF THE DAY
€ 3

KÄSEAUSWAHL „RHEINGAU AFFINEUR“

Aprikosensenf / Gesalzene Butter / Burgbrot
SELECTION OF CHEESE / APRICOT MUSTARD / SALTED BUTTER / BREAD
€ 16