



HERZLICH WILLKOMMEN //

Liebe Gäste,

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

Bitte beachten Sie die **Hustenetikette**.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihr Verständnis.

BESTE QUALITÄT & HANDWERKLICHES GESCHICK

Dies sind unsere Leidenschaften und unser Bestreben zugleich. Wir sehen es als Selbstverständnis an, dass sämtliche Zutaten und Produkte in unserem Haus von regionalen Erzeugern oder Lieferanten der Spitzengastronomie stammen. Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine schöne Zeit in unserem Restaurant

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

WELCOME //

DEAR GUESTS,

WE ARE PLEASED TO WELCOME YOU TO REICHENSTEIN CASTLE!
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.

PLEASE OBSERVE THE **COUGHING ETIQUETTE**.

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

BEST QUALITY & CRAFTSMANSHIP

THESE ARE OUR PASSIONS AND OUR AMBITIONS AT THE SAME TIME. WE SEE IT AS A MATTER OF COURSE THAT ALL INGREDIENTS AND PRODUCTS IN OUR HOUSE COME FROM REGIONAL PRODUCERS OR SUPPLIERS OF TOP GASTRONOMY. WE WISH YOU, DEAR GUESTS, A WONDERFUL TIME IN OUR RESTAURANT.

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



APERITIF //

SECCO, FRUCHTIG

Gabelmann
0,1l // € 5,5
0,75l // € 34

ALKOHOLFREIER SEKT, ZERO

Schweinhardt
0,1l // € 5,5
0,75l // € 34

2018 LANGENLONSHEIMER RIESLING SEKT, TROCKEN

Schweinhardt
0,1l // € 6,5
0,75l // € 39

2015 PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT

Ratzenberger
0,1l // € 8,5
0,75l // € 52

APEROL SPRITZ

HUGO

auch alkoholfrei erhältlich
€ 7,5

CAMPARI SODA

€ 5

CAMPARI ORANGE

€ 6

MARTINI DRY

MARTINI BIANCO

5cl // € 5

LUSTAU SHERRY VERY DRY

LUSTAU SHERRY MEDIUM DRY

5cl // € 5

PRESIDENTIAL WHITE PORT

PRESIDENTIAL TAWNY PORT

5cl // € 6

PRESIDENTIAL LATE BOTTELED VINTAGE 2013

5cl // € 8,5



PURICELLI MENÜ //

KLEIN //

SMALL //

CRÈMESUPPE VON BÄRLAUCH

Flusskrebs Wan-Tan / Orangenöl

CREAM SOUP OF WILD GARLIC / CRAYFISH WAN-TAN / ORANGE OIL

GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

Gewürzgurke / Rote Beete / Crème Fraîche / Zucchini Rösti

„STROGANOFF“ / GHERKIN / BEETROOT / CRÈME FRAÎCHE / ZUCCHINI ROSTI

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA

Himbeersorbet

PASSION FRUIT PANNA COTTA / RASPBERRY SORBET

€ 46

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

von Spitzenwinzern der Region

0,1 l pro Gang // € 24

PURICELLI MENÜ //

GROSS //

BIG //

CARPACCIO VON DER JACOBSMUSCHEL

Sauerrahm / Mango Pfeffer Chutney / Rucola

CARPACCIO OF THE JACOB SCALLOP / SOUR CREAM / MANGO PEPPER CHUTNEY / ARUGULA

GEBRATENE WACHTELBRUST

Madeirajus / Rotweinschalotten / Erbse

ROASTED QUAIL BREAST / MADEIRA JUS / RED WINE SHALLOTS / PEA

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

Morchelrahmsauce / grüner Spargel / Tomate / Süßkartoffelmousseline

PINK ROASTED FILLET OF VEAL / MOREL CREAM SAUCE / GREEN ASPARAGUS / TOMATO / SWEET POTATO MOUSSELINE

SCHOKOLADEN-TOPFEN CARRÉ

Rhabarber / Sauerampfereis

CHOCOLATE QUARK CARRÉ / RHUBARB / SORREL SORBET

€ 75

PASSENDE WEINBEGLEITUNG

von Spitzenwinzern der Region

0,1 l pro Gang // € 32



PURICELLI À LA CARTE //

VORSPEISEN //

STARTERS //

GROSSER FRÜHLINGSSALAT

Kräuter dressing / gebratener Kaninchenrücken / Granatapfel / Croûtons
BIG SPRING SALAD / HERB DRESSING / ROASTED SADDLE OF RABBIT / POMEGRANATE / CROÛTONS
€ 14

CARPACCIO VON DER JACOBSMUSCHEL

Sauerrahm / Mango Pfeffer Chutney / Rucola
CARPACCIO OF THE JACOB SCALLOP / SOUR CREAM / MANGO PEPPER CHUTNEY / ARUGULA
€ 18

GEBRATENE WACHTELBRUST

Madeirajus / Rotweinschalotten / Erbse / Kartoffel
ROASTED QUAIL BREAST / MADEIRA JUS / RED WINE SHALLOTS / PEA / POTATO
€ 16

SUPPEN //

SOUPS //

KAROTTEN- KOKOSSÜPPCHEN

gebratener Entensaté
CARROT AND COCONUT SOUP / ROASTED DUCK SATÉ
€ 11

CRÈMESUPPE VON BÄRLAUCH

Flusskrebs Wan-Tan / Orangenöl
CREAM SOUP OF WILD GARLIC / CRAYFISH WAN-TAN / ORANGE OIL
€ 12



HAUPTGERICHTE FLEISCH & FISCH //

MAIN COURSES MEAT & FISH //

GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

Gewürzgurke / Rote Beete / Crème Fraîche / Zucchinirösti
„STROGANOFF“ / BEETROOT / CRÈME FRAÎCHE / ZUCCHINI ROSTI
€ 27

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

Morchelrahmsauce / grüner Spargel / Tomate / Süßkartoffelmousseline
PINK ROASTED FILLET OF VEAL / MOREL CREAM SAUCE / GREEN ASPARAGUS / TOMATO / SWEET POTATO
MOUSSELINE
€ 34

IN BUTTER GEBRATENES KALBSSCHNITZEL

Kartoffel-Specksalat mit Gurke / kaltgerührte Preiselbeeren
VEAL ESCALOPE FRIED IN BUTTER / POTATO AND BACON SALAD WITH CUCUMBER / CRANBERRIES
€ 28

SUPRÊME VON DER POULARDE

Zitronensauce / Frühlingsgemüse / Bärlauchrisotto
SUPRÊME OF THE POULARDE / LEMON SAUCE / SPRING VEGETABLES / WILD GARLIC RISOTTO
€ 25

GEBRATENES DORADENFILET

Rieslingschaum / Oliven-Pepperonata / Polenta-Schinkenwickel
FRIED FILLET OF DORADE / RIESLING FOAM / OLIVE- PEPPERONATA / POLENTA- HAM WRAP
€28

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE //

VEGETARIAN MAIN COURSES //

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

Pilzrahmsauce / Parmesan / kleiner Salat
HOMEMADE BREAD DUMPLINGS / PARMESAN / SMALL SALAD
€ 22

TRÜFFELGNOCCHIS

Blumenkohl / Spinat
TRUFFLE GNOCCHI / CAULIFLOWER / SPINACH
€24



PURICELLI NASCHWERK //

SWEET //

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA

Himbeersorbet

PASSION FRUIT PANNA COTTA / RASPBERRY SORBET

€ 14

SCHOKOLADEN-TOPFEN CARRÉ

Rhabarber / Sauerampferis

CHOCOLATE QUARK CARRÉ / RHUBARB / SORREL ICE

€ 14

SORBET DES TAGES

SORBET OF THE DAY

€ 4

KÄSEAUSWAHL „RHEINGAU AFFINEUR“

Aprikosensenf / gesalzene Butter / Burgbrot

CHEESE SELECTION / APRIKOTMUSTARD / SALTY BUTTER / BREAD

€ 16



OBSTBRÄNDE //

PERSCH, OBERWESEL-ENGEHÖLL

Birnenbrand
2cl // € 5
Mirabellenbrand
2cl // € 5
Zwetschgenbrand
2cl // € 5

KÄPPLER, FÜSSBACH

Apfelbrand
2cl // € 6
Williams Christ Birnenbrand
2cl // € 6
Quittenbrand
2cl // € 6
Zwetschgenbrand
2cl // € 6
Kirschbrand
2cl // € 8
Aprikose
2cl // € 8
Johannisbeerbrand
2cl // € 9
Schlehenbrand
2cl // € 9
Himbeerbrand
2cl // € 10

DIRKER, MOMBRIS

Haselnussgeist
2cl // € 10

LOU D, BOCKENAU

Apfelbrand
2cl // € 6,5



KRÄUTER //

RAMAZOTTI
AVERNA
JÄGERMEISTER
4cl // € 5

TRESTERBRÄNDE //

RIESLING TRESTER, BRENNEREI PERSCH
2cl // € 5

SPÄTBURGUNDER TRESTER, WEINGUT RATZENBERGER
2cl // € 7,5

WEINBRÄNDE //

BARRIGNAC
4cl // € 9,5

CIGARRIGNAC
4cl // € 10,5

SCHWEINHARDT'S XO
4cl // € 9,5

LINIE AQUAVIT
2cl // € 4
2cl // € 10

LIKÖRE //

DIRKER, MOMBRIS

Likör von der Gartenhimbeere
2cl // € 6
Waldheidelbeer-Likör
2cl // € 6