



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

€ 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 À LA CARTE //

GROßER FRÜHLINGSSALAT

Kräutervinaigrette / Granatapfel / Croutons

GREAT SPRING SALAD

HERB VINAIGRETTE / POMEGRANATE / CROUTONS

€ 11

KAROTTEN- KOKOSSÜPPCHEN

gebratener Entensaté

CARROT AND COCONUT SOUP / ROASTED DUCK SATÉ

€ 11

GESCHNETZELTES STROGANOFF

Rote Beete / Gewürzgurke / Kartoffel- Zucchini Rösti

STROGANOFF WITH STRIPS OF MEAT

BEETROOT / GHERKIN / POTATO AND COURGETTE RÖSTI

€ 27

ODER

OR

GEBRATENES DORADENFILET

Rieslingschaum / Oliven-Pepperonata / Polenta-Schinkenwickel

FRIED FILLET OF DORADE / RIESLING FOAM / OLIVE- PEPPERONATA / POLENTA- HAM WRAP

€28

ODER

OR

TRÜFFELGNOCCHIS

Blumenkohl / Spinat / Parmesan

TRUFFLE GNOCCHI

CAULIFLOWER / SPINACH / PARMESAN

€ 24

SORBETVARIATION

marinierte Beeren

SORBET VARIATION

MARINATED BERRIES

€ 12



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