



HERZLICH WILLKOMMEN LIEBE GÄSTE //

Die Burg Reichenstein liegt am linken Rheinufer, mitten in der UNESCO-Welterbe-Kulturlandschaft Oberes Mittelrheintal und oberhalb des Ortes Trechtingshausen. Sie ist ein gut erhaltenes steinernes Dokument von Macht, Reichtum, Kampf und Zerstörung vom 11. bis ins 18. Jahrhundert. Sie wurde auch, wie viele Burgruinen im 19. und 20. Jahrhundert, ein Denkmal des romantisch inspirierten Wiederaufbaus.

Sie, liebe Gäste, erwartet heute in den mittelalterlichen Mauern ein Burgmuseum, welches die großbürgerliche Wohnkultur im späten 19. Jahrhundert erfahrbar macht, verbunden mit einer umfangreichen Sammlung gusseiserner Öfen und Ofenplatten der Rheinböller Hütte und der Stromberger Neuhütte, die von der Besitzerfamilie Kirsch-Puricelli betrieben wurde.

Wir laden Sie ein zu einer Zeitreise, in der Sie die Burg Reichenstein als Raubritterburg, Kirchenfestung, Ruine, Wohnburg und Museum erleben. Der feingliedrige Baustil der Neogotik aus dem späten 19. Jahrhundert prägt heute die Erscheinung der Burg.

In der Vorburg befindet sich unser stilvolles Hotel mit 24 liebevoll renovierten Zimmern und außerdem das Restaurant Puricelli mit einem flexiblen Veranstaltungsbereich für bis zu 250 Personen.

Mehr Informationen unter

www.burg-reichenstein.com

WELCOME DEAR GUESTS //

The castle Reichenstein is located on the left bank of the Rhine, in the middle of the UNESCO World Heritage and cultural landscape, in the Upper Middle Rhine Valley and above the village, Trechtingshausen.

It is a well-preserved stone document of Power, Wealth, Battles and Destruction from the 11th to the 18th century. It was also, like many castle ruins in the 19th and 20th centuries, a monument of romantically inspired reconstruction.

Today, dear guests, you can expect in the medieval walls of the castle museum, which makes the upper middle class living culture in the late 19th century tangible, combining it with an extensive collection of cast-iron ovens and stove plates of the Rheinböller steelworks and the Stromberger new steelworks, which was operated by the owner family, Kirsch-Puricelli. We invite you on a journey through time in which you will experience the castle Reichenstein as a Robber knights fortress, Church fortress, Ruins, Residential castle and Museum.

Today, the filigran Neo-Gothic architectural style of the late 19th century characterizes the appearance of the castle.

Located in the front bailey is our stylish hotel with 24 lovingly renovated rooms and, added to that, the restaurant Puricelli with a flexible event area for up to 250 people.

More information at

www.burg-reichenstein.com



PURICELLIS VESPERLIEBLINGE AM MITTAG //

PURICELLIS FAVOURITE QUICK LUNCH

HERZHAFT //

SAVORY

CRÈMESUPPE VON RIESLING & APFELQUITTE

gebeizte Wispertalforelle / Orangenöl / geröstete Walnüsse

SOUP OF WHITEWINE & QUINCES / REGIONAL TROUT / ORANGE OIL / ROASTED WALNUTS

€ 12

WINTERLICHE BLATTSALATE

Honig-Senf vinaigrette / eingelegte Birne / Croûtons

MIXED SALAD / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / PEAR / CROUTONS

€ 14

zu den oben genannten Gerichten servieren wir Ihnen unser knuspriges Burgbrot
REGIONAL CREAM CHEESE AND LAMB'S LETTUCE ARE SERVED WITH OUR SPECIAL BREAD

FLAMMKUCHEN

Zwiebeln / Tomaten / Paprika / Oliven

TARTE FLAMBÉE / ONIONS / TOMATOES / PAPRIKA / OLIVES

€ 12

FLAMMKUCHEN - KLASSISCH –

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln

TARTE FLAMBÉE / CRÈME FRAÎCHE / BACON / ONIONS

€ 12

UNSERE CURRYWURST SPEZIAL „BR“

Bratwurst vom Bio-Kalb / hausgemachte Currysauce / Röstzwiebeln / handgeschnittene Pommes Frites

VEAL SAUSAGE / HOMEMADE CURRYSAUCE / ONIONS / HANDCUT FRIES

€ 15

SANFT GESCHMORTES RAGOUT VOM EIFELER HIRSCHKALB

Spätburgundersauce / winterliches Gemüse / Kürbisgnocchi

DEER STEW / RED WINE SAUCE / WINTER VEGETABLES / PUMPKIN GNOCCHI

€ 26

SÜSS //

SWEET

UNSERE HAUSGEMACHTEN FRUCHTSORBETS

OUR HOMEMADE FRUIT SORBETS / PER BOWL

pro Kugel € 4

GEDECKTE APFELTORTE - UNSER KLASSIKER -

APPLE PIE

€ 5,8

HERRENTORTE

GENTLEMEN'S CAKE

€ 5,8



WEINE VON SPITZENWINZERN AUS DER REGION //
WINES PRODUCED BY EXCELLENT LOCAL WINEMAKERS

WEISS //
WHITE

PURICELLI RIESLING

Kabinett, feinherb 0,2l // € 8

RIESLING TROCKEN

Lanius-Knab 0,2l // € 7

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Toni Jost 0,2l // € 9

GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Ratzenberger 0,2l // € 9

CHARDONNAY, FEINHERB

Eisenbach Korn 0,2l // € 9

SCHEUREBE, EDELSÜSS

Euler 0,2l // € 8

RIESLINGSCHORLE

0,4l // € 7

ROSÉ //
ROSÉ

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, FEINHERB

Gabelmann 0,2l // € 8

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN

Mohr 0,2l // € 9

ROT //
RED

PURICELLI SPÄTBURGUNDER

trocken 0,2l // € 9,5

DORNFELDER, FEINHERB

Stassen 0,2l // € 8

MERLOT, TROCKEN

Laquai 0,2l // € 9

**CUVÉE D, TROCKEN
DUNKELFELDER & SPÄTBURGUNDER**

Jost 0,2l // € 9



ERFRISCHUNGEN MIT & OHNE ALKOHOL //
NON-ALCOHOLIC & ALCOHOLIC REFRESHMENTS

BIER //
BEER

VELTINS VOM FASS
0,41 // € 5,8

VELTINS ALKOHOLFREI
0,33 // € 4,8

UNSER BURGBIER VOM FASS
Ungefiltertes Landbier
0,51 // € 6,8

MAISELS HEFEWEIZEN
MEISELS HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI
0,51 // € 6,8

SÄFTE DER KELTEREI HEIL //
JUICE

TRAUBE, ORANGE, APFEL, WALDFRUCHT
GRAPE, ORANGE, APPLE, BERRY
0,41 // € 5,8

WASSER & CO. //
MINERAL WATER AND CO.

GEROLSTEINER STILL
GEROLSTEINER MEDIUM
0,75 // € 7,8

FRITZ COLA
FRITZ COLA OHNE ZUCKER
0,21 // € 4,5

ORANGEN- ODER ZITRONENLIMONADE
0,41 // € 5,2

KAFFEE //
COFFEE

POTT KAFFEE CRÈMA
€ 5,5

MILCHKAFFEE
€ 5,8

CAPUCCINO
€ 4,8

ESPRESSO
€ 3,5