



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 23 liebevoll renovierten Zimmern und 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 23 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

FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Tomaten / Rucola

TARTE FLAMBÉE / GOAT CHEESE / ONIONS / TOMATOES / ARUGULA

€ 14

FLAMMKUCHEN - KLASSISCH –

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln

TARTE FLAMBÉE / CRÈME FRAÎCHE / BACON / ONIONS

€ 12

JUNGER FELDSALAT

Honig Senf Vinaigrette / eingelegte Birnen / knuspriger Blätterteig

YOUNG COMMON LETTUCE / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / PICKLED PEARS / CRISPY PUFF PASTRY

€ 12

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

gebackener Quarkstrudel / Kürbiskernöl / geröstete Curry-Kürbiskerne

CREAM SOUP FROM HOKKAIDO PUMPKIN / QUARK STRUDEL / PUMPKIN SEED OIL / PUMPKIN SEEDS

€ 14

UNSERE CURRYWURST SPEZIAL „BR“

Zwei Bratwürste vom Bio-Kalb / hausgemachte Currysauce / Röstzwiebeln / handgeschnittene Pommes

VEAL SAUSAGE / HOMEMADE CURRYSAUCE / ONIONS / HANDCUT FRIES

€ 18

GESCHMORTES RAGOUT VOM WILD AUS DEM BINGER FORST

~ „à la bourguignon“ mit Speck, Silberzwiebeln & Pilzen ~

Wacholdersauce / Böhmisches Knödel

GAME STEW / JUNIPER SAUCE / APPLE / BOHEMIAN DUMPLINGS

€ 28

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

GEEISTER KAFFEE MIT VANILLEEIS & SCHLAGSAHNE

ICED COFFEE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM

€ 5,5



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

WEISS //
WHITE

2021 PURICELLI RIESLING

Kabinett, feinherb 0,2l // € 8

2022 RIESLING, TROCKEN

Lanius-Knab 0,2l // € 7

2021 RIESLING „LOESS“, TROCKEN

Wegeler 0,2l // € 8

2022 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Toni Jost 0,2l // € 8,5

2022 GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Immerheiser 0,2l // € 8

2022 CHARDONNAY, FEINHERB

Eisenbach Korn 0,2l // € 9

2021 SCHEUREBE, EDELSÜSS

Euler 0,2l // € 7,5

RIESLINGSCHORLE

0,4l // € 6,8

ROSÉ //
ROSÉ

2022 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, FEINHERB

Gabelmann 0,2l // € 8

2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN

Mohr 0,2l // € 9

ROT //
RED

2018 PURICELLI SPÄTBURGUNDER

trocken 0,2l // € 9,5

2020 DORNFELDER, FEINHERB

Stassen 0,2l // € 8

2019 MERLOT, TROCKEN

Laquai 0,2l // € 9

2018 CUVÉE D, TROCKEN - DUNKELFELDER & SPÄTBURGUNDER

Toni Jost 0,2l // € 9



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

BIER //
BEER

VELTINS VOM FASS
0,4l // € 5,8

VELTINS ALKOHOLFREI
0,33l // € 4,8

UNSER BURGBIER VOM FASS
Ungefiltertes Landbier
0,5l // € 6,8

MAISELS HEFEWEIZEN
MAISELS HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI
0,5l // € 6,8

FRUCHTSAFTSCHORLEN DER KELTEREI HEIL //
JUICE SPRITZERS

RHARBARBER, APFEL, MARACUJA, JOHANNISBEERE
RHUBARB, APPLE, PASSION FRUIT, CURRANT
0,33l // € 5,6

WASSER & CO. //
MINERAL WATER AND CO.

GEROLSTEINER STILL
GEROLSTEINER MEDIUM
0,75l // € 8,5

FRITZ COLA
FRITZ COLA OHNE ZUCKER
0,2l // € 4,5

ORANGEN - ODER ZITRONENLIMONADE
0,4l // € 5,2

KAFFEE //
COFFEE

POTT KAFFEE CRÈMA
€ 5,5

MILCHKAFFEE
€ 5,8

CAPPUCCINO
€ 4,8

ESPRESSO
€ 3,5