



DIE GESCHMACKSVIELFALT IM RESTAURANT PURICELLI //

Unser Restaurant „Puricelli“ – benannt nach der Familie, die Reichenstein wie keine andere prägte – bietet frische, regionale Produkte, die mit Leidenschaft von unserem erfahrenen Küchenchef Nicky Bethge und seinem ambitionierten Team zubereitet werden. Die Produkte unserer Küche haben größtenteils kurze Lieferwege: Wild aus dem Binger Forst, Lachsforelle aus dem Wispertal, Lamm und Schwein aus der Eifel. Gemüse und Kräuter kommen überwiegend aus der Burggärtnerei in Niederheimbach. Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine entspannte Zeit in unserem Restaurant.

THE VARIETY OF FLAVORS IN THE PURICELLI RESTAURANT //

OUR “PURICELLI” RESTAURANT – NAMED AFTER THE FAMILY THAT SHAPED REICHENSTEIN LIKE NO OTHER – OFFERS FRESH, REGIONAL PRODUCTS THAT ARE PREPARED WITH PASSION BY OUR EXPERIENCED CHEF NICKY BETHGE AND HIS AMBITIOUS TEAM. MOST OF THE PRODUCTS IN OUR KITCHEN HAVE SHORT DELIVERY ROUTES: GAME FROM THE BINGER FOREST, SALMON TROUT FROM THE WISPERTAL, LAMB AND PORK FROM THE EIFEL. VEGETABLES AND HERBS MAINLY COME FROM THE CASTLE GARDENING FACILITY IN NIEDERHEIMBACH. WE WISH YOU, DEAR GUESTS, A RELAXING TIME IN OUR RESTAURANT.

APEROL & WINZERSEKT //

APEROL & SPARKLING WINE

APEROL SPRITZ

€ 9,5

LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,5

LIMONCELLO TONIC

€ 9,5

2022 GUTSSEKT ROSÉ, TROCKEN

Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

0,1l // € 8

0,75l // € 45

2022 LANGENLONSHEIMER RIESLING SEKT, TROCKEN

Weingut Schweinhardt, Nahe

0,1l // € 8

0,75l // € 45

2018 PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,1l // € 9

0,75l // € 58

ALKOHOLFREIER SEKT, YAKAMO ZERO

Weingut Mohr, Rheingau

0,1l // € 7

0,75l // € 42



PURICELLI MENÜ //
KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VON JUNGEM BÄRLAUCH

Flusskrebssravioli / Zitronenöl
CREAM SOUP OF YOUNG WILD GARLIC / CRAYFISH RAVIOLI / LEMON OIL

PRACHTHAHN AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG

~ gebratene Brust & gezupfte Keule im Brick Teig ~
Zitronenjus / Schmorgemüse / Gnocchi
REGIONAL CHICKEN / LEMON JUS / BRAISED VEGETABLES / GNOCCHI

GEBRANNTER CREME VON TONKABOHNE & VANILLE

marinierte Waldbeeren / Hafercrumble / Himbeersorbet
CREME BRULEE / MARINATED WILD BERRIES / OAT CRUMBLE / RASPBERRY SORBET
3-Gang Menü € 58

WEINBEGLEITUNG //
WINEPAIRING

2016 LORCHER PFAFFENWIES RIESLING, TROCKEN

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

2019 CUVÉE D, TROCKEN

Dunkelfelder & Spätburgunder
Weingut Toni Jost, Mittelrhein

2021 SCHEUREBE, LIEBLICH

Weingut Jakob Euler, Nahe
3 Gänge € 24



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

GEBRATENE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL
Karottenjus / Erbse / wilder Blumenkohl
REGIONAL SALMON TROUT / CARROT SAUCE / PEAS / WILD CAULIFLOWER

CREPINETTE VOM STUBENKÜKEN
Morchelrahmsauce / grüner Spargel / Kartoffelmousseline
YOUNG CHICK / MOREL CREAM SAUCE / GREEN ASPARAGUS / POTATO MOUSSELINE

ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM
~ rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule ~
Lammjus mit Thymian & Limone / schwarzer Knoblauch / gefüllte Paprika / gebratene Polenta
SADDLE AND SHOULDER OF LAMB / SAUCE OF THYME & LEMON / BLACK GARLIC / PEPPERS / POLENTA

PAVÉ VON VALRHONA SCHOKOLADE
geschmorter Rhabarber / Baiser / Sauerampferis
PAVÉ OF VALRHONA CHOCOLATE / BRAISED RHUBARB / MERINGUE / SORREL ICE CREAM
4-Gang Menü € 92

WEINBEGLEITUNG //
WINEPAIRING

2022 HULLABALOO, TROCKEN
Sauvignon Blanc, Weissburgunder & Viognier
Weingut Markus Schneider, Pfalz

2022 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, TROCKEN
Weingut Burggarten, Ahr

2019 SAINT LAURENT, TROCKEN
Weingut Gröhl, Rheinhessen

2019 SERRIGER HERRENBERG, RIESLING AUSLESE
Weingut Würtzberg, Mosel
4 Gänge € 32



PURICELLI Á LA CARTE //
PURICELLIS LIEBLINGE //
PURICELLIS FAVOURITES

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHI 
heller Tomatenschaum / Frühlingsgemüse
WILD GARLIC GNOCCHI / LIGHT TOMATO SAUCE / SPRING VEGETABLES
€ 26

WISPERFORELLE VON FAMILIE SEITZ
~ fangfrisch & im Ganzen gebraten ~
Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat
REGIONAL TROUT / LEMON ALMOND BUTTER / PARSLEY POTATO / CUCUMBER SALAD
€ 29

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN
kaltgerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / POTATO CUCUMBER SALAD
€ 29

RÜCKENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND CA. 300 GRAMM
~ rosa gebraten & über Holzkohle gegrillt ~
Zwiebelsauce / Pommes Frites mit Parmesan / Blattsalate
RUMPSTEAK / MEDIUM GRILLED / ONION SAUCE / FRENCH FRIES WITH PARMESAN / LEAF SALAD
€ 39

UNSER SCHÜSSELTREIBEN //
AB 2 PERSONEN
FROM 2 PERSONS

BESTES WILDSCHWEIN AUS DEM BINGER FORST
~ rosa gebratener Rücken ~
~ sanft geschmortes Ragout aus der Keule ~
~ Bratwürste aus der Schulter ~
~ saftige Frikadellen ~
Spätburgundersauce / Preiselbeer Birne / fermentierter junger Spitzkohl / Kartoffelpüree

WILD BOAR FROM THE BINGER FOREST
~ PINK FRIED BACK ~
~ GENTLY BRAISED LEG RAGOUT ~
~ BRATWURSTS FROM THE SHOULDER ~
~ JUICY MEATBALLS ~
PINOT NOIR SAUCE / CRANBERRY PEAR / FERMENTED YOUNG POINTED CABBAGE / MASHED POTATOES
p.P. € 34



PURICELLI Á LA CARTE //
VORSPEISEN & SUPPEN //
STARTERS & SOUPS

JUNGE BLATTSALATE 

Limetten-Joghurtdressing / Ziegenkäse vom Vulkanhof / geschmorter Rhabarber / Pinienkerne
MIXED SALAD / LIME YOGURT DRESSING / REGIONAL GOAT CHEESE / RHUBARB / PINE NUTS
€ 15

CRÈMESUPPE VON JUNGEM BÄRLAUCH

Flusskrebsravioli / Zitronenöl
CREAM SOUP OF YOUNG WILD GARLIC / CRAYFISH RAVIOLI / LEMON OIL
€ 15

GEBRATENE LACHSFORLE AUS DEM WISPERTAL

Karottenjus / Erbse / wilder Blumenkohl
FRIED REGIONAL SALMON TROUT / CARROT SAUCE / PEAS / WILD CAULIFLOWER
€ 24

CREPINETTE VOM STUBENKÜKEN

Morchelrahmsauce / grüner Spargel / Kartoffelmousseline
YOUNG CHICK / MOREL CREAM SAUCE / GREEN ASPARAGUS / POTATO MOUSSELINE
€ 24

HAUPTGERICHTE //
MAINCOURSES

KNOLLENSELLERIE 

~ geschmort & gebacken ~
Muskatellerschaum / Frühlingsgemüse / Rote Beete Risotto / Wildkräuter
CELERY ROOT BRAISED & BAKED / MUSCAT FOAM / SPRING VEGETABLES / BEETROOT RISOTTO
€ 26

GRATINIERTES FILET VOM EDEL-WALLER

Kräuterkruste / Senfsauce / sautierte Gartengurke mit Dill / Schlosskartoffeln
WALLER FILET AU GRATIN / MUSTARD SAUCE / SAUTÉED CUCUMBER / CASTLE POTATOES
€ 34

PRACHTHAHN AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG

~ gebratene Brust & gezupfte Keule im Brick Teig ~
Zitronenjus / Schmorgemüse / Gnocchi
REGIONAL CHICKEN / LEMON JUS / BRAISED VEGETABLES / GNOCCHI
€ 35

ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM

~ rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule ~
Lammjus mit Thymian & Limone / schwarzer Knoblauch / gefüllte Paprika / gebratene Polenta
SADDLE AND SHOULDER OF LAMB / SAUCE OF THYME & LEMON / BLACK GARLIC / PEPPERS / POLENTA
€ 39



PURICELLI Á LA CARTE //
NASCHWERK //
SWEETS

FRUCHTSORBETS

Grüner Apfel / Passionsfrucht / Himbeere / Limone – Basilikum / Weinbergpfirsich
FRUIT SORBETS / GREEN APPLE / PASSION FRUIT / RASPBERRY / LIME – BASIL / VINEYARD PEACH
pro Kugel
PER BOWL
€ 4

GEBRANNTRE CREME VON TONKABOHNEN & VANILLE

marinierte Waldbeeren / Hafercrumble / Himbeersorbet
CREME BRULLE / MARINATED WILD BERRIES / OAT CRUMBLE / RASPBERRY SORBET
€ 15

PAVÉ VON VALRHONA SCHOKOLADE

geschmorter Rhabarber / Baiser / Sauerampferis
PAVÉ OF VALRHONA CHOCOLATE / BRAISED RHUBARB / MERINGUE / SORREL ICE CREAM
€ 16

KÄSE //
CHEESE

KÄSE-AUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

~ Brie aux Truffes / Barock Hopfenkäse / Crottin Piment d'Espelette /
Allgäuer Bergkäse, 18 Monate gereift / Comté Reserve, 3 Jahre gereift ~
unser Burgbrot / Aprikosensenf / Salzbutter
SELECTION OF CHEESE / BREAD / APRICOT MUSTARD / SALTED BUTTER
€ 24

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien
und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage
WRITTEN INFORMATION ABOUT INGREDIENTS TO BE DECLARED WILL BE HANDED
OUT ON DEMAND



OFFENE WEISSWEINE //
OPEN WHITE WINES

2022 PURICELLI RIESLING, KABINETT FEINHERB

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2l // € 8

reife Aprikose und Limonen-Aromen, ein knackig mineralischer Riesling mit fein eingebundener Süße

2022 RIESLING, TROCKEN

Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

0,2l // € 7

leicht und frisch mit feinem Duft nach Zitrusfrüchten und ein wenig Birne & Melone

2016 LORCHER PFAFFENWIES RIESLING, TROCKEN

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

0,2l // € 8

frisch, lebendig, fruchtig mit Noten von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

2022 HULLABALOO, TROCKEN

Sauvignon Blanc, Weissburgunder & Viognier

Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,2l // € 9

exotisch und intensiv fruchtig, saftiger Genuss mit reichem Schmelz am Gaumen

2022 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2l // € 8,5

rassig-elegante Art mit pikanter Zitrusnote

2022 GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Immerheiser, Rheinhessen

0,2l // € 8

saftig und spritzig mit Duft nach Apfel und Quitte

2022 CHARDONNAY, HALBTROCKEN

Weingut Eisenbach-Korn, Mittelrhein

0,2l // € 9

exotische Frucht, spritzig und weich

2021 SCHEUREBE, LIEBLICH

Weingut Jakob Euler, Nahe

0,2l // € 7,5

fruchtig süß

RIESLINGSCHORLE

0,2l // € 4,2

0,4l // € 6,8



OFFENE ROSÉWEINE //

OPEN ROSÉ WINES

2022 RHEINGAU ROSÉ, FEINHERB

Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

0,2l // € 8

fruchtig mit Noten von Himbeeren und reifen Bananen, saftig und voll mit runder Säurestruktur.

2022 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, TROCKEN

Weingut Burggarten, Ahr

0,2l // € 8

erfrischender und feiner Rosé mit feinen Zitrusaromen; saftig, leicht und sehr harmonisch

2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN

Weingut Mohr, Rheingau

0,2l // € 9

erfrischend, lebendig und feinfruchtig

OFFENE ROTWEINE //

OPEN RED WINES

2018 PURICELLI SPÄTBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2l // € 9,5

intensives karminrot, mit feiner Frucht, die an Waldbeeren erinnert.

2019 CUVÉE D, TROCKEN

Dunkelfelder & Spätburgunder

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

0,2l // € 9

Aromen von dunklen Beeren

2019 SAINT LAURENT, TROCKEN

Weingut Gröhl, Rheinhessen

0,2l // € 9

zarte Kräuterwürze und dunkle Beeren abgerundet mit samtigen Tanninen.

2020 DORNFELDER, FEINHERB

Weingut Stassen, Mittelrhein

0,2l // € 8

Fruchtbombe

2021 MERLOT, TROCKEN

Weingut Laquai, Rheingau

0,2l // € 9

aromatisch weicher Rotwein



EISTEE //
ICE TEA

AILAIKE, MAINZ
BIO EISTEE – KEIN ZUCKERWASSER

Zitrone-Minze
Pfirsich-Mango
0,33l // € 6,5

SÄFTE //
JUICES

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

Traube
Orange
Waldfrucht
Naturtrüber Apfel
0,2l // € 3,8
0,4l // € 5,9

SAFTSCHORLEN //
JUICE SPRITZERS

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

Apfel
Maracuja
Rhabarber
Johannisbeere
0,33l // € 5,6

COLA & LIMO //
COLA & LEMONADE

FRITZ, DIE BESSERE ALTERNATIVE AUS BERLIN

Fritz Cola
Fritz Cola ohne Zucker
0,2l // € 4,5

SCHWOLLENER, LIMO AUS DEM HUNSRÜCK

Orange
Zitrone
0,2l // € 3,3
0,4l // € 5,2



MINERALWASSER //
MINERAL WATER

GEROLSTEINER, AUS DER REGION

Still
Medium
0,25l // € 4
0,75l // € 8,5

TONICS & CO. //
TONICS & CO.

THOMAS HENRY, BERLIN

Tonic
Ginger Ale
Bitter Lemon
0,2l // € 4,5

BIER //
BEER

BRAUEREI VELTINS, GREVENSTEIN

Velins Pilsener vom Fass
0,3l // € 4,8
0,4l // € 5,8

Grevensteiner, unfiltriertes Landbier vom Fass
0,3l // € 4,8
0,5l // € 6,8

Veltins alkoholfrei
0,33 // € 4,8

BRAUEREI MAISEL, BAYREUTH

Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
0,5l // € 6,8



HEISSGETRÄNKE //
HOT DRINKS

KAFFEEMANUFAKTUR HEIMBS, BRAUNSCHWEIG

Kaffee Crema
Normal // € 3,5
Doppelt // € 5,5

Cappuccino
€ 4,8

Milchkaffee
€ 5,8

Latte Macchiato
€ 5,8

Espresso
Normal // € 3,5
Doppelt // € 5,5

Espresso Macchiato
Normal // € 4
Doppelt // € 6

HEIMBS BIO TEEMANUFAKTUR, BRAUNSCHWEIG

Earl Grey
English Breakfast
Darjeeling
Wiesenblüte
Sommerfrische
Kamille
Pfefferminze
Grüner Tee
Kännchen // € 6,2



OBSTBRÄNDE//
FRUIT BRANDIES

BRENNEREI PERSCH, OBERWESEL-ENGEHÖLL

Birnenbrand
2cl // € 5,5

Mirabellenbrand
2cl // € 5,5

Zwetschgenbrand
2cl // € 5,5

OBSTBERENNEREI KÄPPLER, FÜSSBACH

Apfelbrand
2cl // € 6,5

Williams-Birnenbrand
2cl // € 6,5

Quittenbrand
2cl // € 6,5

Zwetschgenbrand
2cl // € 6,5

Kirschbrand
2cl // € 8,5

Aprikosengeist
2cl // € 8,5

Johannisbeerbrand
2cl // € 9,5

Schlehenbrand
2cl // € 9,5

Himbeerbrand
2cl // € 10,5

EDELBRENNEREI DIRKER, MÖMBRIS

Haselnussgeist
2cl // € 10