



## 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.

## APERERO //

APERERO

### HUGO

€ 9,5

### APEROL SPRITZ

gerne auch alkoholfrei

€ 9,5

### LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,5

### LIMONCELLO TONIC

€ 9,5

### CAMPARI SODA

€ 7

### CAMPARI ORANGE

€ 8

### MARTINI DRY, MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO

5cl // € 7

GERNE REICHEN WIR IHNEN UNSERE  
GROSSE WEIN- & GETRÄNKEKARTE

WE ARE ALSO HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE & DRINKS LIST



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

**HAUSGEMACHTE BASILIKUMGNOCCHI**   
heller Tomatenschaum / Sommergemüse  
BASILS GNOCCHI / LIGHT TOMATO SAUCE / SOMMER VEGETABLES  
€ 27

**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. € 35



**PURICELLI MENÜ //**  
**KLEIN //**  
SMALL

**WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN**



Quarkklößchen / Ofentomaten / geröstete Pinienkerne

WHITE FOAM SOUP OF TOMATOES / QUARK DUMPLINGS / OVEN-BAKED TOMATOES / PINE NUTS

**ENTENBRUST VON BAUER NOLDENS HOF**

~ rosa gebraten & mit Honig lackiert ~

Himbeeressigjus / sautierter Pak-Choi / Ravioli

REGIONAL DUCK BREAST / RASPBERRY VINEGAR JUS / SAUTÉED PAK CHOI / RAVIOLI

**GEBRANNTER CRÈME VON TONKABOHNEN & VANILLE**

marinierte Waldbeeren / Hafercrumble / Himbeersorbet

CREME BRULEE / MARINATED WILD BERRIES / OAT CRUMBLE / RASPBERRY SORBET

3-Gang Menü € 58

**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

**JOGHURT & ERDBEEREN**

Joghurtcrème / marinierte Erdbeeren / Original Beans 55% / Sauerampfer Eis

YOGURT CREAM / MARINATED STRAWBERRIES / ORIGINAL BEANS 55% / SORREL ICE CREAM

4-Gang Menü € 92

**WEINBEGLEITUNG //**  
WINEPAIRING

3 Gänge € 24

4 Gänge € 32



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

**JUNGE BLATTSALATE**



Gartenkräuter Vinaigrette / Ziegenkäse vom Vulkanhof / eingelegte Nektarinen / Pinienkerne  
YOUNG LEAF SALADS / GARDEN HERB VINAIGRETTE / GOAT CHEESE / PICKLED NECTARINES / PINE NUTS  
€ 15

**WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN**



Quarkklößchen / Ofentomaten / geröstete Pinienkerne  
WHITE FOAM SOUP OF TOMATOES / QUARK DUMPLINGS / OVEN-BAKED TOMATOES / PINE NUTS  
€ 15

**GEBRATENE LACHSFORELLE 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

**KNOLLESELLERIE**



~ geschmort & gebacken ~  
Muskatellerschaum / Sommergemüse / Rote Beete Risotto / Wildkräuter  
CELERY ROOT BRAISED & BAKED / MUSCAT FOAM / SUMMER VEGETABLES / BEETROOT RISOTTO  
€ 27

**GRATINIERTES FILET VOM EDEL-WALLER**

Kräuterkruste / Senfsauce / junger Blattspinat / Schlosskartoffeln  
WALLER FILET AU GRATIN / MUSTARD SAUCE / SPINACH / CASTLE POTATOES  
€ 35

**ENTENBRUST VON BAUER NOLDENS HOF**

~ rosa gebraten & und mit Honig lackiert ~  
Himbeeressigjus / sautierter Pak-Choi / Ravioli  
REGIONAL DUCK BREAST / RASPBERRY VINEGAR JUS / SAUTÉED PAK CHOI / RAVIOLI  
€ 36

**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 À 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

**GEBRANNTÉ CRÈME VON TONKABOHNÉ & VANILLE**

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

**JOGHURT & ERDBEEREN**

Joghurtcrème / marinierte Erdbeeren / Original Beans 55% / Sauerampfer Eis  
YOGURT CREAM / MARINATED STRAWBERRIES / ORIGINAL BEANS 55% / SORREL ICE CREAM  
€ 16

**KÄSE //**  
CHEESE

**KÄSEAUSSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN**

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



**SECCO & WINZERSEKT //**  
SECCO & SPARKLING WINE

**GABELFRAU SECCO, FRUCHTIG**

Weingut Gabelmann, Nahe

0,1l // € 7

0,75l // € 45

**2018 PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT**

100 % Riesling

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,1l // € 9

0,75l // € 58

**2022 RHEINGAU ROSÉ SEKT, BRUT**

100 % Pinot Noir

Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

0,1l // € 8

0,75l // € 48

**2017 „PIERRE“ SEKT PRESTIGE, BRUT NATURE**

100 % Chardonnay

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

0,75l // € 65

**2018 „CUVÉE KATHARINA“, BRUT NATURE**

Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Meunier

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,75l // € 72

**2014 PRESTIGE CUVÉE MO, BRUT NATURE**

Pinot Noir & Chardonnay

Schlossgut Diel, Nahe

0,75l // € 98

**ALKOHOLFREI //**

NON-ALCOHOLIC

**ZERROZANTE – CUVÉE NO.1, WEISSE TRAUBEN**

Sekthaus Raumland; Rheinhessen

0,1l // € 7

0,75l // € 45

**ALKOHOLFREIER SEKT, YAKAMO ZERO**

Weingut Mohr, Rheingau

0,75l // € 48



**OFFENE WEISSWEINE //**  
OPEN WHITE WINES

**2022 PURICELLI WEISSBURGUNDER TROCKEN**

0,2l // € 11

Premierenjahrgang aus unserem Weinberg. Fruchtige Noten mit zarten Karamelltönen, was dem Wein eine satte Cremigkeit und Mundfülle verleiht. Deutliche Mineralität.

**2022 PURICELLI RIESLING KABINETT FEINHERB**

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2l // € 9

Aromen von Weinbergspfirsich, Blutorange und Physalis. Fein eingebundene Säure.

**2022 RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

0,2l // € 9

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

**2020 DEVON S RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

0,2l // € 10

mineralischer Riesling mit hefigen Anklängen in der Nase und viel heller Frucht

**2022 LOESS RIESLING TROCKEN VDP GUTSWEIN**

Weingut Wegeler, Rheingau

0,2l // € 9

duftige Nase von gelben Blüten und Pfirsichen. Am Gaumen saftig mit langem zitrisch geprägtem Abgang.

**2021 LORCHER PFAFFENWIES RIESLING TROCKEN VDP. ERSTE LAGE**

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

0,2l // € 11

honigartiger Duft von reifen Früchten und feiner Würze

**2023 GRAUBURGUNDER TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Hemmes, Rheinhessen

0,2l // € 9

ein nuancierter Sortenduft, nussig und beerig mit viel Saft und gut integriertem Alkohol.

**2023 WEINLAUNE HALBTROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Gröhl, Rheinhessen

0,2l // € 9

Weißweincuvée aus Sauvignon Blanc, Scheurebe & Weißburgunder – lebendig und voller Saftigkeit. Der Wein begeistert mit frischen Fruchtaromen, die an Passionsfrucht und Nektarine erinnern.



**OFFENE WEISSWEINE //**  
OPEN WHITE WINES

**2022 PFALZ RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Rings, Pfalz

0,2l // € 11

ein frischer und saftiger, typischer Pfälzer Riesling

**2022 DIEL DE DIEL®; WEISSE CUVÉE TROCKEN; VDP.GUTSWEIN**

Schlossgut Diel, Nahe

0,2l // € 11

ausgeprägte Frucht, feinwürziger Nachhall. Cuvée aus saftigem Weißburgunder, würzigem Grauburgunder und frischem Riesling.

**2022 NEEFER FRAUENBERG RIESLING TROCKEN LAGENWEIN**

0,2l // € 12

Weingut Kilian Franzen, Mosel

sehr harmonischer und filigraner Steillagenriesling. Die Frucht steht im Vordergrund - man könnte meinen man beißt in eine Rieslingtraube.

**RIESLINGSCHORLE**

0,2l // € 4,2

0,4l // € 6,8

**OFFENE ROSÉWEINE //**  
OPEN ROSÉ WINES

**2023 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST FEINHERB GUTSWEIN**

Weingut Gabelmann, Nahe

0,2L // € 9

intensive Fruchtaromen von Brombeeren, Himbeeren und Kirsche

**2023 BLANC DE NOIR TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Wasem, Rheinhessen

0,2l // € 10

saftige Aromen von Johannisbeere, Birne und grünen Kräutern. Das volle Aroma der roten Trauben und doch ein kühler und frischer Wein.





**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.

**2022 ROTWEIN CUVEÉ ROUGE FEINHERB**

Weingut Eisenbach-Korn, Mittelrhein

0,2l // € 9

fruchtig und leichte Rotweincuvée aus Dornfelder und Spätburgunder mit etwas Restsüße.

**2019 CUVÉE D TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

0,2l // € 11

tiefschwarze Cuvée aus Dunkelfelder und Spätburgunder mit Aromen von dunklen Beeren

**2018 ASSMANNSHÄUSER SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP. ORTSWEIN**

Weingut Krone, Rheingau

0,2l // € 14

sehr feine elegante Aromatik. Unreife Brombeere, ein Hauch Cassis dazu süßlich herbe Aromen

**2019 BLUTSBRUDER ROT TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Karl May, Rheinhessen

0,2l // € 12

Die Rotweincuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin und Dornfelder mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Kakao.

**2021 WIN WIN ROT TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Von Winning, Pfalz

0,2l // € 14

Cuvée aus Merlot und Lemberger mit tiefem Kirschrot. Im fruchtig-würzigen Bukett findet man Noten von Kirsche, Brombeere und Cassis, darüber feine Röstnuancen.

**2020 BINGEN SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP. AUS ERSTEN LAGEN**

0,2l // € 16

Weingut Prinz Salm, Nahe

24-monatiger Ausbau im kleinen Eichenholzfass. Geschmeidige Wonne. Große Substanz mit weitreichender Kraft. Deutliche Eichenholznote, die sich warm und gefällig einbindet



**EISTEE //**  
ICE TEA //

AILAIKE, MAINZ  
BIO EISTEE – KEIN ZUCKERWASSER

ZITRONE-MINZE  
PFIRSICH-MANGO  
0,33l // € 6,8

**SÄFTE //**  
JUICES //

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

TRAUBE  
ORANGE  
WALDFRUCHT  
NATURTRÜBER APFEL  
0,2l // € 3,9  
0,4l // € 6,5

**SAFTSCHORLEN //**  
JUICE SPRITZERS //

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

APFEL  
MARACUJA  
RHABARBER  
JOHANNISBEERE  
0,33l // € 5,8

**COLA //**  
COLA //

FRITZ, DIE BESSERE ALTERNATIVE AUS BERLIN

FRITZ COLA  
FRITZ COLA OHNE ZUCKER  
0,2l // € 4,8



**LIMO //**  
LEMONADE //

SCHWOLLENER, LIMO AUS DEM HUNSRÜCK

ORANGE  
ZITRONE  
0,2l // € 3,6  
0,4l // € 5,8

**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 EULCHEN, MAINZ

PILS VOM FASS  
0,3l // € 4,9  
0,5l // € 6,9

WEIZEN VOM FASS  
0,3l // € 4,9  
0,5l // € 6,9

PILS, ALKOHOLFREI  
0,33 // € 5,5



## HEISSGETRÄNKE //

### KAFFEE- & TEEMANUFAKTUR HEIMBS

KAFFEE CREMA

€ 3,8

POTT KAFFEE CREMA

€ 5,8

ESPRESSO

€ 3,8

DOPPELTER ESPRESSO

€ 5,8

CAPPUCCINO

€ 4,8

MILCHKAFFEE

€ 5,8

LATTE MACCHIATO

€ 5,8

ESPRESSO MACCHIATO

€ 4,5

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

€ 6,5

HEISSE SCHOKOLADE

€ 4,8

KÄNNCHEN TEE

Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling,  
Wiesenblüten, Sommerfrische, Kamille, Pfefferminze,  
Grüner Tee

€ 6,2