



## 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  
UMFANGREICHE WEIN- & GETRÄNKEKARTE  
WE ARE ALSO HAPPY TO OFFER YOU OUR DETAILED WINE & DRINKS LIST



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

**WISPERFORELLE VON FAMILIE SEITZ**

~ fangfrisch & im Ganzen gebraten ~

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

REGIONAL TROUT / LEMON ALMOND BUTTER / PARSLEY POTATO / CUCUMBER SALAD  
€ 32

**IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN**

kaltgerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / POTATO CUCUMBER SALAD  
€ 32

**SHORT-RIP VOM US PRIME BEEF**

~ schonend am Knochen gegart ~

BBQ-Sauce / Pommes Frites mit Parmesan / winterliche Salate in Honig Senf Vinaigrette

US BEEF SHORT RIP / BBQ SAUCE / FRENCH FRIES WITH PARMESAN / WINTER SALADS  
€ 42

**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. € 36



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

**JUNGER FELDSALAT** 

Honig Senf Vinaigrette / Ziegenkäse vom Vulkanhof / eingelegte Birne / Walnüsse  
LAMB'S LETTUCE / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / GOAT CHEESE / PICKLED PEAR / WALNUTS

**TOURNEDOS VOM KALBSFILET**

Trüffeljus mit Waldpilzen / knuspriger Blätterteig / Fingermöhren / confierte Kartoffeln  
CALF FILLET / TRUFFLE JUS WITH MUSHROOMS / CRISPY PUFF PASTRY / CARROTS / CONFIT POTATOES

**GEBRANNTÉ CRÈME VON TONKABOHNÉ & VANILLE**

rosa Grapefruits / Pistazien Eis  
CREME BRULLE OF TONKA BEAN & VANILLA / PINK GRAPEFRUIT / PISTACHIO ICE CREAM  
3-Gang Menü € 68

**PURICELLI MENÜ //**  
**GROSS //**  
BIG

**GEBRATENE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL**

Meerrettichschaum / gepickelte Beete / Petersilie / Bulgur  
FRIED REGIONAL SALMON TROUT / HORSERADISH FOAM / PICKLED BEETS / PARSLEY / BULGUR

**CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN**

Pfefferschaum mit weißem Portwein / Pastinaken Creme / Wildkräuter  
CANNELLONI OF OX CHEEKS / PEPPER FOAM WITH WHITE PORT WINE / PARSNIP CREAM / WILD HERBS

**ENTENBRUST AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG**

~ rosa gebraten & über Buchenholz geräuchert ~  
Granatapfeljus / cremige Schwarzwurzeln / gebackener Strudel  
FREE-RANGE DUCK BREAST / POMEGRANATE JUS / CREAMY SALSIFY / BAKED STRUDEL

**SCHOKOLADE & HASELNUSS**

Valrhona Guanaja 70% / Hagebutten-Vanillefond / kandierte Haselnüsse / Haselnuss Eis  
DARK CHOCOLATE / ROSE HIP VANILLA STOCK / CANDIED HAZELNUTS / HAZELNUT ICE CREAM  
4-Gang Menü € 98

**WEINBEGLEITUNG //**  
WINEPAIRING

3 Gänge € 24

4 Gänge € 32



**PURICELLI Á LA CARTE //**  
**VORSPEISEN //**  
STARTERS

**JUNGER FELDSALAT** 

Honig Senf Vinaigrette / Ziegenkäse vom Vulkanhof / eingelegte Birne / Walnüsse  
LAMB'S LETTUCE / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / GOAT CHEESE / PICKLED PEAR / WALNUTS  
€ 15

**CRÈMESUPPE VON KAROTTE & INGWER** 

Quarkklößchen / Orangenöl  
CARROT & GINGER SOUP / CURD DUMPLINGS / ORANGE OIL  
€ 16

**CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN**

Pfefferschäum mit weißem Portwein / Pastinakencreme / Wildkräuter  
CANNELLONI OF OX CHEEKS / PEPPER FOAM WITH WHITE PORT WINE / PARSNIP CREAM / WILD HERBS  
€ 24

**GEBRATENE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL**

Meerrettichschäum / gepickelte Beete / Petersilie / Bulgur  
FRIED REGIONAL SALMON TROUT / HORSERADISH FOAM / PICKLED BEETS / PARSLEY / BULGUR  
€ 26

**HAUPTGERICHTE //**  
MAINCOURSES

**HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI** 

winterliches Gemüse / Kürbiskernöl / geröstete Curry Kürbiskerne  
PUMPKIN GNOCCHI / WINTER VEGETABLES / PUMPKIN SEED OIL / CURRY PUMPKIN SEEDS  
€ 30

**SANFT GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM DUROC SCHWEIN**

Lorbeerjus / glasierter Apfel / Rosenkohlblätter / Macaire Kartoffeln  
DUROC PORK CHEEKS / BAY LAUREL JUS / BRUSSELS SPROUT LEAVES / MACAIRE POTATOES  
€ 32

**ENTENBRUST AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG**

~ rosa gebraten & über Buchenholz geräuchert ~  
Granatapfeljus / cremige Schwarzwurzeln / gebackener Strudel  
FREE-RANGE DUCK BREAST / POMEGRANATE JUS / CREAMY SALSIFY / BAKED STRUDEL  
€ 36

**TOURNEDOS VOM KALBSFILET**

Trüffeljus mit Waldpilzen / knuspriger Blätterteig / Fingermöhren / confierte Kartoffeln  
CALF FILLET / TRUFFLE JUS WITH MUSHROOMS / CRISPY PUFF PASTRY / CARROTS / CONFIT POTATOES  
€ 42



**PURICELLI À LA CARTE //**  
**NASCHWERK //**  
SWEETS

**FRUCHTSORBETS**

Grüner Apfel / Passionsfrucht / Cassis / Limone – Basilikum / Weinbergpfirsich  
FRUIT SORBETS / GREEN APPLE / PASSION FRUIT / CURRANT / LIME – BASIL / VINEYARD PEACH  
pro Kugel  
PER SCOOP  
€ 4

**EISCREME**

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Mandelmilch / Haselnuss / Pistazie  
ICE CREAM / VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY / ALMOND MILK / HAZELNUT / PISTACHIO  
pro Kugel  
PER SCOOP  
€ 3

**GEBRANNTÉ CRÈME VON TONKABOHNÉ & VANILLE**

rosa Grapefruits / Pistazien Eis  
CREME BRULLE OF TONKA BEAN & VANILLA / PINK GRAPEFRUIT / PISTACHIO ICE CREAM  
€ 16

**SCHOKOLADE & HASELNUSS**

Valrhona Guanaja 70% / Hagebutten-Vanillefond / kandierte Haselnüsse / Haselnuss Eis  
DARK CHOCOLATE / ROSE HIP VANILLA STOCK / CANDIED HAZELNUTS / HAZELNUT ICE CREAM  
€ 17

**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

0,1 l // € 7

0,75 l // € 45

**2018 PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT**

100 % Riesling

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,1 l // € 9

0,75 l // € 58

**2022 RHEINGAU ROSÉ SEKT, BRUT**

100 % Pinot Noir

Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

0,1 l // € 8

0,75 l // € 48

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

100 % Chardonnay

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

0,75 l // € 65

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

Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Meunier

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,75 l // € 72

**2013 PRESTIGE CUVÉE MO, BRUT NATURE**

Pinot Noir & Chardonnay

Schlossgut Diel, Nahe

0,75 l // € 98

**ALKOHOLFREI //**  
NON-ALCOHOLIC

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

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,1 l // € 7

0,75 l // € 45

**ALKOHOLFREIER SEKT, YAKAMO ZERO**

Weingut Mohr, Rheingau

0,75 l // € 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

0,2 l // € 11

ein frischer und saftiger, typischer Pfälzer Riesling

**2022 DIEL DE DIEL®, WEISSER CUVÉE TROCKEN, VDP.GUTSWEIN**

Schlossgut Diel, Nahe

0,2 l // € 11

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

**2022 NEEFER FRAUENBERG RIESLING TROCKEN LAGENWEIN**

0,2 l // € 12

Weingut Kilian Franzen, Mosel

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

**RIESLINGSCHORLE**

0,2 l // € 4,2

0,4 l // € 6,8

**OFFENE ROSÉWEINE //**  
OPEN ROSÉ WINES

**2023 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST FEINHERB GUTSWEIN**

Weingut Gabelmann, Nahe

0,2 l // € 9

intensive Fruchtaromen von Brombeeren, Himbeeren und Kirsche

**2023 BLANC DE NOIR TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Wasem, Rheinhessen

0,2 l // € 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 // € 11

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.

**2020 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  
0,331 // € 6,8

**SÄFTE //**  
JUICES //

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

TRAUBE  
ORANGE  
WALDFRUCHT  
NATURTRÜBER APFEL  
0,21 // € 3,9  
0,41 // € 6,5

**SAFTSCHORLEN //**  
JUICE SPRITZERS //

KELTEREI HEIL, ESCHBORN

APFEL  
MARACUJA  
RHABARBER  
JOHANNISBEERE  
0,331 // € 5,8

**COLA //**  
COLA //

FRITZ, DIE BESSERE ALTERNATIVE AUS BERLIN

FRITZ COLA  
FRITZ COLA OHNE ZUCKER  
0,21 // € 4,8



LIMO //  
LEMONADE //

SCHWOLLENER, LIMO AUS DEM HUNSRÜCK

ORANGE  
ZITRONE  
0,21 // € 3,6  
0,41 // € 5,8

MINERALWASSER //  
MINERAL WATER //

GEROLSTEINER, AUS DER REGION

STILL  
MEDIUM  
0,251 // € 4  
0,751 // € 8,5

TONICS & CO. //  
TONICS & CO. //

THOMAS HENRY, BERLIN

TONIC  
GINGER ALE  
BITTER LEMON  
0,21 // € 4,5

BIER //  
BEER

BRAUEREI EULCHEN, MAINZ

PILS VOM FASS  
0,31 // € 4,9  
0,51 // € 6,9

WEIZEN VOM FASS  
0,31 // € 4,9  
0,51 // € 6,9

PILS, ALKOHOLFREI  
0,331 // € 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