



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 CA. 300 GRAMM

~ schonend am Knochen gegart ~

BBQ-Sauce / Pommes Frites mit Parmesan / Blattsalate

US BEEF SHORT RIP / BBQ SAUCE / FRENCH FRIES WITH PARMESAN / 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

CRÈMESUPPE VOM BÄRLAUCH

Maultaschen von der Wisperlachsforelle / Zitronenschaum
CREAM SOUP OF WILD GARLIC / „MAULTASCHEN“ MADE OF WISPER SALMON TROUT / LEMON FOAM

SANFT GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM BIO-KALB

Trüffeljus mit rotem Portwein / Knollenselleriepüree / Macadamianüsse / Brombeeren
VEAL CHEEKS / TRUFFLE JUS / CELERIAC PUREE / MACADAMIA NUTS / BLACKBERRIES

TÖRTCHEN VON APRIKOSE & KAROTTENBISQUIT

ingelegte Aprikose / Sauerampfer Sorbet
APRICOT & CARROT BISQUIT TART / PICKLED APRICOT / SORREL SORBET
3-Gang Menü € 65

PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

ROTBARSCH & NORDSEEKRABBen

Krustentierschaum / Erbse / wilder Blumenkohl / Wildkräuter
RED FISH & NORTH SEA SHRIMP / CRUSTACEAN FOAM / PEA / WILD CAULIFLOWER / HERBS

GEBRATENE WACHTELBRUST

Morchel Rahm / Linguine / gegrillter grüner Spargel
QUAIL BREAST / MOREL CREAM / LINGUINE / GRILLED GREEN ASPARAGUS

LAMM AUS DER VULKANEIFEL

~ gratinierter Rücken & gezupfte Keule ~
Salzzitrone / Rotweinschalotten / grüne Bohnenkerne / Kartoffel Bärlauch Püree
LAMB / SALTED LEMON / RED WINE SHALLOTS / GREEN BEANS / MASHED POTATOES WITH WILD GARLIC

WEISSE SCHOKOLADE & RHABARBER

Weißes Schokoladen Parfait / geschmorter Rhabarber / Yuzu / Baiser
WHITE CHOCOLATE PARFAIT / BRAISED RHUBARB / YUZU / MERINGUE
4-Gang Menü € 98

WEINBEGLEITUNG //
WINEPAIRING

3 Gänge € 24

4 Gänge € 32



PURICELLI Á LA CARTE //
VORSPEISEN //
STARTERS

JUNGE BLATTSALATE 

Joghurt Vanille Dressing / Büffelmozzarella / mariniertes Rhabarber / geröstete Pinienkerne
YOUNG LEAF SALADS / YOGURT VANILLA DRESSING / MOZZARELLA / RHUBARB / PINE NUTS
€ 15

CRÈMESUPPE VOM BÄRLAUCH

Maultaschen von der Wisperlachsforelle / Zitronenschaum
CREAM SOUP OF WILD GARLIC / „MAULTASCHEN“ MADE OF WISPER SALMON TROUT / LEMON FOAM
€ 16

GEBRATENE WACHTELBRUST

Morchel Rahm / Linguine / gegrillter grüner Spargel
QUAIL BREAST / MOREL CREAM / LINGUINE / GRILLED GREEN ASPARAGUS
€ 25

ROTBARSCH & NORDSEEKRABBEN

Krustentierschaum / Erbse / wilder Blumenkohl / Wildkräuter
RED FISH & NORTH SEA SHRIMP / CRUSTACEAN FOAM / PEA / WILD CAULIFLOWER / HERBS
€ 28

HAUPTGERICHTE //
MAINCOURSES

TORTELLINI & JUNGER BLATTSPINAT 

Parmesan / Frühlingsgemüse / Rucola
TORTELLINI & YOUNG LEAF SPINACH / PARMESAN / SPRING VEGETABLES / ARUGULAR
€ 30

SUPRÊME VOM SCHWARZEFEDERHUHN

geräucherter Paprikafond / sautierte Zuckerschoten / Risotto mit Parmesan & Frühlingskräutern
FREE-RANGE CHICKEN BREAST / SMOKED PAPRIKA STOCK / SAUTÉED SUGAR SNAP PEAS / RISOTTO
€ 33

SANFT GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM BIO-KALB

Trüffeljus mit rotem Portwein / Knollenselleriepüree / Macadamianüsse / Brombeeren
VEAL CHEEKS / TRUFFLE JUS / CELERIAC PUREE / MACADAMIA NUTS / BLACKBERRIES
€ 36

LAMM AUS DER VULKANEIFEL

~ gratinierter Rücken & gezupfte Keule ~
Salzzitrone / Rotweinschalotten / grüne Bohnenkerne / Kartoffel Bärlauch Püree
LAMB / SALTED LEMON / RED WINE SHALLOTS / GREEN BEANS / MASHED POTATOES WITH WILD GARLIC
€ 46



PURICELLI Á 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

TÖRTCHEN VON APRIKOSE & KAROTTENBISQUIT

eingelegte Aprikose / Sauerampfer Sorbet
APRICOT & CARROT BISQUIT TART / PICKLED APRICOT / SORREL SORBET
€ 16

WEISSE SCHOKOLADE & RHABARBER

Weißes Schokoladen Parfait / geschmorter Rhabarber / Yuzu / Baiser
WHITE CHOCOLATE PARFAIT / BRAISED RHUBARB / YUZU / MERINGUE
€ 17

KÄSE //
CHEESE

KÄSEAUSWAHL 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.

2023 RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

0,2l // € 9

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

2021 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

2023 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

2023 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.

2022 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.

2021 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