

BURG **R**EICHENSTEIN

# MENÜS & BUFFETS



**R**ESTAURANT // **B**URGHOTEL // **M**USEUM

## EMPFANG

- 5 // Secco, Winzersekt & Champagner
- 6 // Häppchen: Fisch, Vegetarisch, Fleisch

## MENÜ

- 9 // Frühling, Vegetarischer Frühling
- 10 // Sommer, Vegetarischer Sommer
- 11 // Herbst, Vegetarischer Herbst
- 12 // Winter, Vegetarischer Winter
- 13 // Unser Schüsseltreiben

## BUFFET

- 15 // BBQ-Buffet
- 16 // Buffet
- 17 // Regionale Winzervesper

## WEINE

- 19 // Unser Burgwein: Puricelli Edition
- 20 // Weiss
- 21 // Rosé & Rot

## ZU SPÄTERER STUNDE ...

- 23 // Mitternachtssnacks
- 23 // Cocktails & Longdrinks

BURG REICHENSTEIN





**L**iebe Gäste, ebenso wie die Speisekarte des **RESTAURANT PURICELLI** ist auch unser Bankettangebot geprägt von den vier Jahreszeiten, von Produkten aus unserer Region und einer ebenso liebevollen wie handwerklich perfekten Zubereitung. Wählen Sie aus saisontypischen Menüs und Buffets Ihren persönlichen Favoriten aus. Selbstverständlich können Sie auch vegetarische Alternativen wählen. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne individuell.

Zusätzlich – oder alternativ – zu unseren Menüs bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Fingerfood- und Snackvariationen sowie verschiedene Mitternachtsimbisse an.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine aus dem Mittelrheintal oder aus den benachbarten Weinbauregionen wie Rheingau, Pfalz, Nahe und Mosel.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste auf Burg Reichenstein begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Herzlich, Katrin & Till Gerwinat und das Team der **BURG REICHENSTEIN**.

# EMPFANG



BURG  REICHENSTEIN

# SECCO, WINZERSEKT & CHAMPAGNER ZUM EMPFANG

## GABELFRAU SECCO, FRUCHTIG

Weingut Gabelmann, Nahe

## PRESTIGE CUVÉE MO, BRUT NATURE

Pinot Noir & Chardonnay, Schlossgut Diel, Nahe

## PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT

100 % Riesling, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

## RÉSERVE EXCLUSIVE, BRUT

40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier,  
20 % Chardonnay, Nicolas Feuillatte

## RHEINGAU ROSÉ SEKT, BRUT

100 % Pinot Noir  
Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

## RÉSERVE EXCLUSIVE, BRUT ROSÉ

45 % Pinot Noir, 45 % Pinot Meunier,  
10 % Chardonnay, Nicolas Feuillatte

## „PIERRE“ SEKT PRESTIGE, BRUT NATURE

100% Chardonnay, Weingut Geheimer Rat  
Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

## ALKOHOLFREI

## ZERROZANTE – CUVÉE NO.1, WEISSE TRAUBEN

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

## „CUVÉE KATHARINA“, BRUT NATURE

Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Sekthaus Raumland, Rheinhessen

## ALKOHOLFREIER SEKT, YAKAMO ZERO

Weingut Mohr, Rheingau



# HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

## FISCH

Zanderroulade mit Petersilie & Meerrettich  
Saiblingstatar mit Gartengurke & eigenem Kaviar  
Tartelette mit Krabben & Limettenquark

## VEGETARISCH

Mini-Quiche mit Lauch & Creme Fraîche  
Ziegenkäse mit Zwiebelconfit & Ofentomate  
Kräutercrêperoulade mit Frischkäse & Paprika

## FLEISCH

Entenleberpraline mit Haselnüssen & Apfel  
Geräuchertes Roastbeef mit Gewürzgurke &  
Sauce Remoulade  
Roulade vom Eifeler Prachthahn mit  
Salzzitrone & Gartenkräutercreme

# MENÜ





# FRÜHLING

## **POCHIERTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL**

Karottenjus, Erbse, wilder Blumenkohl

## **GRATINIERTE CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN**

Trüffelrahmsauce, Artischockencreme, Parmesan

## **ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM**

Rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule  
Lammjus mit Thymian, schwarzer Knoblauch,  
gefüllte Paprika, gebratene Polenta

## **GEBRANNTES PARFAIT VON LIMETTE & BASILIKUM**

Geschmorter Rhabarber, Joghurt-Haferstreusel

# VEGETARISCHER FRÜHLING

## **JUNGE BLATTSALATE**

Zitronen-Joghurtdressing, gegrillter grüner Spargel,  
Kerne & Nüsse

## **GRATINIERTE CANNELLONI VON WALDPILZEN & JUNGEM SPINAT**

Trüffelrahmsauce, Artischockencreme

## **GEBRATENE MAISGRIESS-SCHNITTE**

Leichter Parmesanschaum,  
Frühlingsgemüse, Wildkräuter

## **GEBRANNTES PARFAIT VON LIMETTE & BASILIKUM**

Geschmorter Rhabarber, Joghurt-Haferstreusel

## SOMMER

### **TRANCHE VOM BACHSAIBLING**

Mariniert & gebläut, grüner Apfel, Meerrettich,  
Rote Beete, Wildkräuter

### **VELOUTÉ VON TRÜFFEL & KARTOFFELN**

Ragout Fin vom Eifeler Prachthahn, junger Blattspinat,  
gebeiztes Bio-Eigelb

### **ENTENBRUST AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG**

Rosa gebraten & heiß geräuchert über Buchenholz,  
Himbeer-Essig-Jus, geschmorter Knollensellerie,  
Ravioli

### **GEBRANNTER CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE**

Marinierte Erdbeeren, Pistazieneis

## VEGETARISCHER SOMMER

### **SALAT VON GESCHMORTEM & GEGRILTEM WURZELGEMÜSE**

Balsamico Vinaigrette, Salsa Verde,  
knuspriger Blätterteig

### **WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN**

Basilikum-Quarkklößchen, Ofentomaten,  
geröstete Pinienkerne

### **GLACIERTE RAVIOLI VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN**

Zitronenschaum, gebratene Pfifferlinge & Zucchini,  
Wildkräuter

### **GEBRANNTER CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE**

Marinierte Erdbeeren, Pistazieneis

## HERBST

### LAUWARMES CREPINETTE VON DER WACHTEL

Trauben, Pastinake, gepickelte Rote Beete

### POCHIERTES ZANDERFILET

Nussbutterschaum, Kürbismousseline,  
Kürbiskernkrokant

### ROSA GEBRATENE MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN

Wildjus mit Preiselbeeren, Schwarzwurzeln &  
Rosenkohlblätter, Kartoffelknödel

### QUITTEN AUS UNSEREM GARTEN

Parfait, Vanillestreusel, Valrhona Guanaja 70%

## VEGETARISCHER HERBST

### JUNGER FELDSALAT

Honig-Senf-Vinaigrette, eingelegte Feigen,  
knuspriger Blätterteig

### CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Treuchttingshäuser Tofu, geröstete Kerne, Kürbiskernöl

### NOCKEN VON JUNGEM SPINAT & ZIEGENQUARK

Leichter Muskatschaum, Walnussrisotto

### QUITTEN AUS UNSEREM GARTEN

Parfait, Vanillestreusel, Valrhona Guanaja 70%

## WINTER

### **ROULADE VON ZANDER & FLUSSKREBSEN**

Krustentierschaum, geschmorter Fenchel,  
Sepiaraviolo

### **UNSERE BURGKASTANIEN**

Trüffelrahmsauce, Suprême vom Eifeler Prachthahn,  
glacierter Apfel

### **DAS BESTE VOM BIO-KALB**

Rosa gebratenes Filet & geschmortes Bäckchen,  
Kalbsjus mit grünem Pfeffer & schwarzer Johannis-  
beere, winterliches Gemüse, Kartoffelbaumkuchen

### **GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE**

Mascarpone, Kirschen, Sauerrahmsorbet

## VEGETARISCHER WINTER

### **GEBRATENER ZIEGENKÄSE AUS DER EIFEL**

Rotweinschalotten, eingelegte Birne, Wildkräuter

### **CRÈMESUPPE VON RIESLING & APFELQUITTE**

Orangenöl, geröstete Walnüsse

### **TÖRTCHEN VON PASTINAKE & KARTOFFELN**

Leichter Pfefferschaum, winterliches Gemüse

### **GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE**

Mascarpone, Kirschen, Sauerrahmsorbet



## UNSER SCHÜSSELTREIBEN

### 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 Spitzkohl, Kartoffelpüree

# BUFFET



# BBQ-BUFFET

## US SHORT RIBS

mit Whisky-Ahornmarinade

## SPIESSE VON DER PERLUHNBRUST

mit Paprika, Zitrone und Oregano

## LAMMKOTELETTS

mit Kräuterölmarinade

## LACHS VON DER PLANKE

mit Honig-Senf-Lack

## NEW YORK SANDWICH

mit geräuchertem Roastbeef

## PULLED PORK BURGER

mit roten Zwiebeln & Kopfsalat

## KALBSBRATWURST

## BEILAGEN

Smashed Potatoes, Wurzeln mit Salsa Verde,  
gefüllte Mini-Paprika mit Ziegenfrischkäse,  
Caesar Salad mit Parmesandressing, Coleslaw

## BROT & DIPS

Foccacia mit Rosmarin, BBQ-Mayonnaise,  
Steakbutter mit Gartenkräutern,  
Tomato & Curry Glace, Kräuterquark

## DESSERT

CLASSIC CHEESECAKE mit Zitrone & Minze

CRUMBLE mit roten Beerenfrüchten

SWEET RIBS mit Honig und Haselnüssen

VANILLE-PANCAKES mit Heidelbeeren  
und Ahornsirup

Unser BBQ-Buffer ist buchbar ab 30 Personen.

# BUFFET

## VORSPEISEN & SUPPEN

**SALATBAR** mit Blatt- & Rohkostsalaten  
(Gurke, Fenchel, Paprika, Karotte, Graupen)

**TRECHTINGSHÄUSER TOFU**, Croûtons  
& Sonnenblumenkerne, Vinaigrette aus frischen  
Gartenkräutern & Caesar Salad

**MARINIERTES FILET VON DER  
WISPERLACHSFORELLE**  
mit Meerrettich & Gartenkräutern

**GEBRANNTER ZIEGENKÄSE**  
vom Vulkanhof mit Ofentomaten und Pinienkernen

**CREMESUPPE** von Knollensellerie  
und Trüffel mit kleinen Pilzravioli

**CHRISTIANS 360° LAIB & HOLZOFENBAGUETTE**  
mit Spundekäs´ und gesalzener Fassbutter

## HAUPTGERICHTE

**ROSA GEBRATENER SIMMENTALER  
RINDERRÜCKEN** live am Buffet tranchiert,  
mit leichter Pfefferjus

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE** aus dem  
großen Parmesanrad, mit Basilikum

**GEFÜLLTES SÛPREME VOM EIFELER  
PRACHTHAHN** mit Waldpilzrahmsauce

**POCHIERTES ZANDERFILET** in Krustentiersauce

## BEILAGEN

**KARTOFFELGRATIN** mit Rosmarin & Knoblauch

**GEMISCHTES GEMÜSE** nach Saison  
z.B. Karotte, Kohlrabi, Brokkoli, Paprika

## DESSERT

**CRÊPES SUZETTE** am Buffet flambiert,  
mit Orangenfilets

**VANILLERAHMEIS** frisch aus der Eismaschine,  
am Buffet präsentiert

**GEBRANNTER CRÈME** von Tonkabohne & Vanille

**MOUSSE VON DUNKLER VALRHONA  
SCHOKOLADE** mit eingelegten Kirschen

**ETAGERE MIT FRUCHTIGEN PETIT FOURS**

**ARRANGEMENT VON FRISCHEN FRÜCHTEN**

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Personen.

# REGIONALE WINZERVESPER

## **IN DER SUPPENTASSE SERVIERT**

**HERZHAFTE KARTOFFELSUPPE**  
mit gebratenen Mettenden und Schnittlauch

## **TISCHBUFFET**

**MAINZER GRÜNE SAUCE** mit gekochtem Ei

**RHEINHESSISCHER SPUNDEKÄS´**  
mit Radieschen

**MARINIRTER PRESSACK**  
mit Schalottenmarinade

**GERÄUCHERTER KNOCHENSCHINKEN**  
mit Essiggemüse

**HONIGSCHINKEN** mit Cornichons

**RUSTIKALES SCHWEINEMETT** mit Zwiebeln

**BLUT- UND LEBERWURST**

**MINI-PFLANZERL** mit Kartoffelsalat

**HANDKÄS´** in Riesling-Kümmelvinaigrette

**KÄSEWÜRFEL** mit Trauben und Salzgebäck

Hierzu servieren wir Ihnen Christians 360° Laib und  
Holzofenbaguette mit gesalzener Fassbutter

Unsere Winzervesper ist buchbar ab 30 Personen.

# WEINE



# UNSER BURGWEIN

*Rund um die **BURG REICHENSTEIN** liegt unser Weinberg, der auf römische Ursprünge zurückgeht und bis in die 1960er-Jahre bewirtschaftet wurde. Auf einer Fläche von knapp einem Hektar wurden im Jahr 2020 mit der Unterstützung unseres befreundeten VDP-Spitzenwinzers Jochen Ratzenberger neue Terrassen angelegt und 3400 Weinreben gepflanzt.*

## **PURICELLI WEISSBURGUNDER TROCKEN**

### PURICELLI EDITION

Die **PURICELLI**-Weine, unsere Hausmarke, werden exklusiv von Jochen Ratzenberger für **BURG REICHENSTEIN** hergestellt. Das Hauptaugenmerk gilt dabei dem traditionellen Streben nach höchster Qualität. Insbesondere die Ertragsreduzierung ist eine bewusste Entscheidung für hohe Qualitäten. Terroir und niedrige Hektarerträge schaffen somit die Grundlage für ausdrucksstarke und charaktervolle Weine.

### PURICELLI RIESLING KABINETT FEINHERB

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

### PURICELLI SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein



*Ein kleiner Auszug aus unserer umfangreichen Weinkarte. Gerne bieten wir Ihnen weitere Alternativen an.*

## **WEISS**

### **RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

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

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

### **LOESS RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Wegeler, Rheingau

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

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

### **GRAUBURGUNDER TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Hemmes, Rheinhessen

### **WEINLAUNE HALBTROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Gröhl, Rheinhessen

### **PFALZ RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Rings, Pfalz

### **DIEL DE DIEL® WEISSE CUVÉE TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Schlossgut Diel, Nahe

### **NEEFER FRAUENBERG RIESLING TROCKEN LAGENWEIN**

Weingut Kilian Franzen, Mosel

*Ein kleiner Auszug aus unserer umfangreichen Weinkarte. Gerne bieten wir Ihnen weitere Alternativen an.*

## **ROSÉ**

### **SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST FEINHERB GUTSWEIN**

Weingut Gabelmann, Nahe

### **BLANC DE NOIR TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Wasem, Rheinhessen

## **ROT**

### **ROTWEIN CUVEÉ ROUGE FEINHERB**

Weingut Eisenbach-Korn, Mittelrhein

### **CUVÉE D TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

### **ASSMANNSHÄUSER SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP. ORTSWEIN**

Weingut Krone, Rheingau

### **BLUTSBRUDER ROT TROCKEN GUTSWEIN**

Weingut Karl May, Rheinhessen

### **WIN WIN ROT TROCKEN VDP. GUTSWEIN**

Weingut von Winning, Pfalz

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

Weingut Prinz Salm, Nahe

ZU SPÄTERER STUNDE ...



BURG **R**EICHENSTEIN

## MITTERNACHTS- SNACKS

**AUSWAHL FRANZÖSISCHER  
ROHMILCHKÄSE** mit Feigensenf,  
Trauben & gesalzener Butter

**RUSTIKALES WINZER-VESPERBRETT** mit  
großer Auswahl an Schinken- und Wurstspezialitäten

**MINI-PFLANZERL** mit Kartoffel-Gurkensalat

**UNSERE CURRYWURST „BR“**  
mit gebackenen Zwiebelringen

**MINI-BURGER** mit leichtem Knoblauchdip,  
Krautsalat & Röstzwiebeln

**GULASCHSUPPE** mit Kartoffeln & Paprika

**HERZHAFTER LINSENEINTOPF**  
mit Balsamicoessig & Mettenden

## COCKTAILS & LONGDRINKS

**MOJITO**

**HUGO**

**CAIPIRINHA**

**CUBA-LIBRE**

**WODKA-TONIC**

**WODKA-LEMON**

**WODKA-ORANGE**

**GIN-TONIC**

**WHISKY-COLA**

**LADIES ON FIRE**

**RUBIN SPRITZ**

**LILLET WILD BERRY**

**MOSCOW MULE**

**TEQUILA SUNRISE**

**APEROL SPRITZ**

**LIMONCELLO SPRITZ**

**LIMONCELLO TONIC**



## BURG REICHENSTEIN

Burgweg 24 · 55413 Trechtingshausen · T: +49 (0) 6721 6117  
 info@burg-reichenstein.com · www.burg-reichenstein.com