

RESTAURANT **D**URICELLI

SPEISEKARTE



BURG **R**EICHENSTEIN



GESCHMACKSVIELFALT

Unser **RESTAURANT PURICELLI** – benannt nach der Familie, die **BURG REICHENSTEIN** wie keine andere prägte – bietet frische, regionale Produkte, die mit Leidenschaft von unserem erfahrenen Küchenteam zubereitet werden. Die Produkte haben größtenteils kurze Lieferwege: Wild aus dem Binger Forst, Lachsforelle aus dem Wispertal, Lamm, Geflügel und Schwein aus der Eifel. Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine entspannte Zeit in unserem Restaurant.

The variety of flavors:

*Our **RESTAURANT PURICELLI** – named after the family that shaped **BURG REICHENSTEIN** like no other – offers fresh, regional products that are prepared with passion by our ambitious team. Most of the products in our kitchen have short delivery routes: game from the Binger Forest, salmon trout from the Wispertal, lamb, chicken and pork from the Eifel. We wish you, dear guests, a relaxing time in our restaurant.*

APEROL & WINZERSEKT

APEROL & SPARKLING WINE

APEROL SPRITZ

gerne auch alkoholfrei // € 9,8

LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,8

RHEIN ROCKS

Rieslingsekt „Flossereisser“

100 % Riesling, Brut Nature,

0,1 l // € 7

0,75 l // € 45

RHEIN ROCKS – ROYAL

Riesling Sekt und schwarze Johannisbeere

€ 9,8

RHEIN ROCKS – HUGO

Riesling Sekt, Holunderblüte, Minze und Limette – Hugo in trocken und seriös

€ 9,8

ZERROZANTE – CUVÉE NO.1, WEISSE TRAUBEN

alkoholfrei, Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,1 l // € 7

0,75 l // € 45

Gerne reichen wir Ihnen unsere umfangreiche Wein- und Getränkekarte.

We are also happy to offer you our detailed wine and drinks list.

PURICELLIS LIEBLINGE

PURICELLI'S FAVORITES

GNOCCHI & JUNGER BLATTSPINAT

heller Tomatenschaum / Kräutersaitlinge

gnocchi & young leaf spinach / light tomato foam / king oyster mushrooms

€ 30

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL

vom Landschwein / kaltgerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

breaded escalope of regional pork / cranberries / potato cucumber salad

€ 33

WISPERFORELLE VON FAMILIE SEITZ

fangfrisch, im Ganzen gebraten

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

regional trout / lemon almond butter / parsley potato / cucumber salad


€ 34

BOEUF À LA MODE

aus der Rinderkeule / Schmorjus mit grobem Senf / Perlzwiebeln / Wirsing / Karottenstampf

boeuf à la mode / braising jus with coarse mustard / pearl onions / savoy cabbage / mashed carrots

€ 34

 = vegetarisch; 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.

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 / Wirsing / 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 / savoy / mashed potatoes
p.P. € 36



PURICELLI MENÜ

KLEIN / *SMALL*

SCHAUMSUPPE VON SOMMERKRÄUTERN

Ziegenkäse-Ravioli / Zitronenschaum

summer herb soup / goat cheese ravioli / lemon foam

SUPRÊME VOM SCHWARZFEDERHUHN

Zitronenjus / Schmor Gemüse / Gnocchi / Kräuteröl

black-feathered chicken breast / lemon jus / braised vegetables / gnocchi / herbed oil

GEBRANNTER CREME VON TONKABOHNE & VANILLE

marinierte Waldbeeren / Dinkelstreusel / Sauerrahmeis

tonka bean & vanilla crème brûlée / marinated berries / spelt crumble / sour cream ice

3-Gang-Menü € 64

WEINBEGLEITUNG

winepairing

€ 28

PURICELLI MENÜ

GROSS / *BIG*

MILD GERÄUCHERTER WILDLACHS

aus Eifeler Manufaktur

Gurke / Dill / Zitrone / knusprige Kartoffel

mildly smoked wild salmon / cucumber / dill / lemon / crispy potato

GEBRATENE WACHTELBRUST

Morchelrahm / Erbse / Karotte / wilder Blumenkohl

roasted quail breast / morel cream / pea / carrot / wild cauliflower

BIO-KALB

rosa gebratenes Filet und geschmorte Schulter

Trüffeljus / Knollensellerie / gegrillter grüner Spargel / Macadamia

organic veal – pink-roasted fillet and braised shoulder

truffle jus / celeriac / grilled green asparagus / macadamia

SCHOKOLADE & KIRSCHEN

weißes Schokoladenmousse / Haselnuss / eingelegte Sauerkirschen / dunkles Schokoladeneis

white chocolate mousse / hazelnut / marinated sour cherries / dark chocolate ice cream

4-Gang-Menü € 96

WEINBEGLEITUNG

winepairing

€ 36

PURICELLI Á LA CARTE

PURICELLI Á LA CARTE

VORSPEISEN

starters

BURRATA

Rucola / Balsamico / gegrillte Ochsenherztomate / geröstete Pinienkerne
burrata / arugula / balsamic vinegar / tomato / toasted pine nuts

€ 18

SCHAUMSUPPE VON SOMMERKRÄUTERN

Ziegenkäse-Ravioli / Zitronenschaum

summer herb soup / goat cheese ravioli / lemon foam

€ 17

MILD GERÄUCHERTER WILDLACHS

aus Eifeler Manufaktur

Gurke / Dill / Zitrone / knusprige Kartoffel

mildly smoked wild salmon / cucumber / dill / lemon / crispy potato

€ 26

GEBRATENE WACHTELBRUST

Morchelrahm / Erbse / Karotte / wilder Blumenkohl

roasted quail breast / morel cream / pea / carrot / wild cauliflower

€ 25

HAUPTGERICHTE

main courses

GRATINIERTES FILET VOM EDELWALLER

Kräuterkruste / Senfschaum / Blattspinat / Kartoffelplätzchen

gratinated fillet of catfish / herb crust / mustard sauce / leaf spinach / potato pancakes

€ 36

SANFT GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM DUROC SCHWEIN

Portweinjus / confierte Schalotte / Kartoffelpüree

gently braised duroc pork cheeks / port wine jus / confit shallot / mashed potatoes

€ 34

SUPRÊME VOM SCHWARZFEDERHUHN

Zitronenjus / Schmorgemüse / Gnocchi / Kräuteröl

black-feathered chicken breast / lemon jus / braised vegetables / gnocchi / herbal oil

€ 35

BIO-KALB

rosa gebratenes Filet und geschmorte Schulter

Trüffeljus / Knollensellerie / gegrillter grüner Spargel / Macadamia

organic veal – pink-roasted fillet and braised shoulder

truffle jus / celeriac / grilled green asparagus / macadamia

€ 39

NASCHWERK

sweets

EISCREME

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Mandelmilch / Haselnuss / Pistazie
ice cream / vanilla / chocolate / strawberry / almond milk / hazelnut / pistachio
pro Kugel / *per scoop*

€ 3

FRUCHTSORBETS

Grüner Apfel / Passionsfrucht / Cassis / Limone-Basilikum / Weinbergpfirsich
fruit sorbets / green apple / passion fruit / currant / lime-basil / vineyard peach
pro Kugel / *per scoop*

€ 4

GEBRANNTRE CREME VON TONKABOHNEN & VANILLE

marinierte Waldbeeren / Dinkelstreusel / Sauerrahmeis
tonka bean and vanilla crème brûlée / marinated berries / spelt crumble / sour cream

€ 17

SCHOKOLADE & KIRSCHEN

weißes Schokoladenmousse / Haselnuss / eingelegte Sauerkirschen / dunkles Schokoladeneis
white chocolate mousse / hazelnut / marinated sour cherries / dark chocolate ice cream

€ 18

OFFENE WEISSWEINE

OPEN WHITE WINES

2023 PURICELLI WEISSBURGUNDER TROCKEN

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2 l // € 12

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

2024 PURICELLI RIESLING KABINETT FEINHERB

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2 l // € 11

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

2024 RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein

0,2 l // € 9

Leicht und frisch mit feinem Duft nach Zitrusfrüchten und ein wenig Birne und Melone.

2021 DEVON'S RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut Toni Jost, Mittelrhein

0,2 l // € 10

Mineralischer Riesling mit hefigen Anklängen in der Nase und viel heller Frucht.

2024 LOESS RIESLING TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut Wegeler, Rheingau

0,2 l // € 9

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

2023 LORCHER PFAFFENWIES RIESLING TROCKEN VDP. ERSTE LAGE

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

0,2 l // € 12

Honigartiger Duft von reifen Früchten und feiner Würze.

2025 GRAUBURGUNDER TROCKEN GUTSWEIN

Weingut Hemmes, Rheinhessen

0,2 l // € 9

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

2024 WEINLAUNE HALBTROCKEN GUTSWEIN

Weingut Gröhl, Rheinhessen

0,2 l // € 9

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

**2023 PFALZ RIESLING TROCKEN
VDP. GUTSWEIN**

Weingut Rings, Pfalz
0,2 l // € 11

Ein frischer und saftiger, typischer Pfälzer Riesling.

**2024 DIEL DE DIEL®, WEISSER CUVÉE
TROCKEN, VDP.GUTSWEIN**

Schlossgut Diel, Nahe
0,2 l // € 11

*Ausgeprägte Frucht, feiwürziger Nachhall.
Cuvée aus saftigem Weißburgunder, würzigem
Grauburgunder und frischem Riesling.*

**2024 TWO PRINCES RIESLING
FEINFRUCHTIG VDP.GUTSWEIN**

Weingut Prinz Salm, Nahe
0,2 l // € 11

*Eleganter Rieslingduft von Apfel und Steinobst. Am Gaumen über-
aus harmonische Mineralik mit prickelnder Restsüße.*

**2022 NEEFER FRAUENBERG
RIESLING TROCKEN LAGENWEIN**

Weingut Kilian Franzen, Mosel
0,2 l // € 12

*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

**2025 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST
FEINHERB GUTSWEIN**

Weingut Gabelmann, Nahe
0,2 l // € 10

*Intensive Fruchtaromen von Brombeeren,
Himbeeren und Kirsche.*

**2023 DER SALM ROSÉ TROCKEN
VDP. GUTSWEIN**

Weingut Prinz Salm, Nahe
0,2 l // € 10

*Frischer, spritziger leichter Rosé
mit animierender Frucht und leichter Perlage.*

**2024 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

2019 PURICELLI SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein
0,2 l // € 12

*Intensives karminrot, mit feiner Frucht,
die an Waldbeeren erinnert.*

2023 ROTWEIN CUVÉE ROUGE FEINHERB

Weingut Eisenbach-Korn, Mittelrhein
0,2 l // € 9

*Fruchtig und leichte Rotweincuvée aus Dornfelder
und Spätburgunder mit etwas Restsüße.*

2021 CUVÉE D TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut Toni Jost, Mittelrhein
0,2 l // € 12

*Tiefschwarze Cuvée aus Dunkelfelder und Spätburgunder
mit Aromen von dunklen Beeren.*

2019 ASSMANNSHÄUSER SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP. ORTSWEIN

Weingut Krone, Rheingau
0,2 l // € 14

*Sehr feine elegante Aromatik. Unreife Brombeere,
ein Hauch Cassis – dazu süßlich herbe Aromen.*

2022 BLUTSBRUDER ROT TROCKEN GUTSWEIN

Weingut Karl May, Rheinhessen
0,2 l // € 12

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

2023 WIN WIN ROT TROCKEN VDP. GUTSWEIN

Weingut von Winning, Pfalz
0,2 l // € 14

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

2022 BINGEN SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP. AUS ERSTEN LAGEN

Weingut Prinz Salm, Nahe
0,2 l // € 16

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

GETRÄNKE

DRINKS

EISTEE

ice tea

Ailaike, Mainz, Bio-Eistee – kein Zuckerwasser!

Zitrone-Minze / Pfirsich-Mango

0,33 l // € 6,8

SÄFTE

juices

Kelterei Heil, Eschborn

Traube / Orange / Waldfrucht / Naturrüber Apfel

0,2 l // € 3,9

0,4 l // € 6,5

SAFTSCHORLEN

juice spritzers

Kelterei Heil, Eschborn

Apfel / Maracuja / Rhabarber / Johannisbeere

0,33 l // € 5,8

COLA

cola

Fritz, die bessere Alternative aus Berlin

Fritz Cola / Fritz Cola ohne Zucker

0,2 l // € 4,8

LIMO

lemonade

Schwollener – Limo aus dem Hunsrück

Orange / Zitrone

0,2 l // € 3,6

0,4 l // € 5,8

MINERALWASSER

mineral water

Gerolsteiner – aus der Region

Still / Medium

0,25 l // € 4

0,75 l // € 8,9

TONICS & CO.

tonics & co.

Thomas Henry, Berlin

Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon

0,2 l // € 4,5

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

BIER

BEER

BRAUEREI EULCHEN, MAINZ

Das charaktervolle Mainzer Wasser, Malz aus Rheinland-Pfalz und bester Hopfen aus der Hallertau bestimmen die Rohstoffe, aus denen die Biere komponiert werden.

Pils vom Fass

0,3 l // € 4,9

0,5 l // € 6,9

Sonnengelbes, fein-herbes, spritzig-frisches, süffiges, leuchtendes Pils. Mit Aromen von frisch geschnittenem Gras und mediterranen Kräutern. Feiner Körper mit klassischen Aromen.

Weizen vom Fass

0,3 l // € 4,9

0,5 l // € 6,9

Strohgelbes, erfrischend-spritziges, fruchtiges, naturtrübes Weizen. Mit Aromen von Zitrusfrüchten und Bananen. Angenehmer Körper mit feiner Hefebloom.

Pils, alkoholfrei

0,33 l // € 5,5

Gemeinsam mit dem Stadtsporthaus Mainz und Eulchen. Leuchtend gelbes, fein-herbes, alkoholfreies Pils.

KAFFEE- & TEEMANUFAKTUR HEIMBS

Kaffee Crema € 3,9

Pott Kaffee Crema € 5,9

Espresso € 3,9

Doppelter Espresso € 5,9

Cappuccino € 4,9

Milchkaffee € 5,9

Latte Macchiato € 5,9

Espresso Macchiato € 4,6

Doppelter Espresso Macchiato € 6,6

Heisse Schokolade € 4,9

Tasse Tee € 4,4

Kamille / Pfefferminze / Waldbeere

Mango Maracuja / Earl Grey / English Breakfast

Royal Gunpowder / Tulsi Relax



BURG **R**EICHENSTEIN

Burgweg 24 · 55413 Trechtingshausen · T: 06721 6117
info@burg-reichenstein.com · www.burg-reichenstein.com