

menü



richard *hof*

willkommen im richardhof

Inmitten der malerischen Hügel von Gumpoldskirchen, wo Tradition und Moderne sich in harmonischer Eleganz treffen, begrüßen wir Sie in unserem Restaurant am Richardhof zu einem kulinarischen Erlebnis, das Ihre Sinne beflügelt.

Unsere Speisekarte, inspiriert von der reichen Vielfalt der Region und der Kreativität unseres Küchenteams, lädt Sie ein, die Essenz lokaler Zutaten in jedem Gericht zu entdecken und zu genießen.

Wir freuen uns, Sie auf dieser geschmackvollen Reise begleiten zu dürfen.



vorspeisen

**HANDGESCHNITTENES BEEF TARTARE
VOM WEIDERIND**

17

gebeizter Eidotter | eingelegtes Wiener Becken Gemüse |
getoasteter Butterbrioche (ACFGM)

VEGETARISCHES UMAMI TARTARE

14

Umami Melanzani | in Salz gegarte Rote Rübe |
Getoasteter Butterbrioche (AFHLM)

FAUX GRAS (FALSCHES GÄNSELEBER)

15

Wildpreiselbeere | Haselnuss | Butterbrioche (AFHO)



RICHARDHOF VORSPEISENVARIATION

22

Beef Tartare | vegetarisches Umami Tartare | Faux Gras
Butterbrioche (AEFH)

GEROLLTER FRÜHLINGSSALAT

12

Radicchio | getrocknete Marille | Haselnuss | Citrus
Dressing (ACGH)

RICHARD'S SALAT

13

Salatherzen | Cesar Dressing | Parmesan | eingelegtes
Gemüse (ACGM)

+ Hühnerbrust 5

+ gebratene Austernpilze 4

BOUILLON VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

7

Dreierlei Einlage | Wurzelwerk | Schnittlauch (AC)



für unsere wanderlustigen gäste

17

BERGSTEIGERPLATTE

Eingelegtes Gemüse | Liptauer | Bauernbutter | Wurst- &
Käsespezialitäten | Gebäck (ACEFLO)

12

**GETRÜFFELTE WILDPILZE AUF
KNUSPRIGEM SAUERTEIGBROT**

Wildkräuter | Schnittlauch (ACEFGHN)

13

SAURE WURST

rote Zwiebel | Radieschen | Gebäck (ACEFLO)

12

HAUSGEMACHTE WILDBRATWURST

Scharfer Senf | Kren | Sauerteigbrot (ACEGLMO)



vegan

A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefel | P Lupine | R Weichtiere

hauptspeisen

GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL VOM WEIDERIND 27
Wurzelgemüse | Cremespinat | geröstete Erdäpfel | Apfelkren (AFGLO)

ROSA ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND 29
Zwiebeljus | Röstzwiebeln | Nussbutterpüree | Essiggurken Relish (AGMO)

RICHARDHOFSCHNITZEL VOM KALB 28
Mit Erdäpfel- Vogerlsalat | Zitrone | Maldonsalz (ACLM)
+ Preiselbeeren 2

BACKHENDL IM WIESENHEU 24
Ausgelöst & ohne Haut | Gurken- Rahmsalat | Zitrone | Maldonsalz (ACGM)
+ Preiselbeeren 2

BACHFORELLE MÜLLERIN IN BUTTER GEBACKEN 29
mit glasierten Petersilienerdäpfeln (ACDG)

RICHARDHOF KNÖDELTRIS 24
Selchfleischknödel | Blunzenknödel | Grammelknödel auf
zartem Ingwer- Paradeiskraut | Kümmeljus (ACLO)

VEGETARISCHE KNÖDELTRILOGIE 23
Luftige Spinatknödel | Roterübeknödel | Bergkäseknödel
mit brauner Butter | Parmesan & Salatherzen (AG) 5



beilagen

REIS	5	POMMES (A)	5
GEMISCHTER SALAT (CEGM)	5	BROTKORB (ACEGHN)	5
GRÜNER SALAT (CEGM)	5	SCHEIBE BROT (ACEGHN)	2
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT (EM)	5	KETCHUP MAYONNAISE (L) (CG)	2
PETERSILERDÄPFEL (G)	5	SENF (M)	2
BRATERDÄPFEL (G)	5	PREISELBEEREN	2.5



A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefel | P Lupine | R Weichtiere



für unsere kleinen gäste

14

KINDERSCHNITZERL VOM HUHN

Pommes | Ketchup | Zitrone (ACEO)

14

NATURSCHNITZERL VOM HUHN

Natursaft | Risibisi (ACFLM)

14

PASTA MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

Pasta des Tages | sonnengereifte Tomaten | Parmesan (ACGL)

desserts

SCHWARZBEERNOCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

mit Bauertopfeneis (ACG)

9

BOURBON VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL

mit Kürbiskernöl (ACEFGHN)

7

RICHARDHOF'S RIESEN MARILLENBUCHTEL

mit Bourbonvanillesauce (ACGNO)

12

SACHERTORTE

mit Schlag (ACEFGH)

6

HAUSGEMACHTE MOHNNUEDELN

mit Apfelmus vom Kronprinz Apfel (ACEFGHN)

12

BLECHKUCHEN MIT FRÜCHTEN DER SAISON

(ACEGH)

5

+ Schlagobers 2

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL ODER MILCHRAHMSTRUDEL (AGH)

6

KINDEREISBECHER

3 Kugeln | Vanille | Erdbeer | Schoko (GEFH)

4.5

- + Schlagobers 2
- + Vanilleeis 2.5
- + Vanillesauce 4

HAUSGEMACHTE SORBET- ODER EISVARIATIONEN NACH SAISON

- 1 Kugel 2.5
- 2 Kugeln 4.5
- 3 Kugeln 6

KÄSEVARIATION AUS ÖSTERREICH MIT BROT & CHUTNEY

weich | cremig | hart

- + Klein 13
- + Groß 16



A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefel | P Lupine | R Weichtiere

richardhof 2.0

Je nach Saison lassen wir uns von der Natur überraschen, was sie für uns bereit hält und daraus kreieren wir unsere köstlichen Gerichte für Ihren Genuss am Richardhof.

vorspeisen/suppe

CARPACCIO VOM WEIDERIND	18
Wildkräuteremulsion Miso Hollerkaper (FGHN0)	
GEBACKENE PANKO STEINPILZE	21
Feigenplatt Sauce Tartare Maldonsalz (ACG)	
KAPAUNSCHAUMSUPPE	11
Leberknödel Wurzelwerk (ACGLO)	

hauptspeisen

ROSA BEIRIED VOM WEIDERIND	35
Trüffelsjus Wildbrokkli Erdäpfelknusper (ACGLO)	
WILDSCHWEINBACKERL	29
Citrus Selleriepüree Portweinschalotte (AGHLMO)	
SAIBLING IN POLENTA	28
auf Wildkräutercreme sauer mariniertes Zuckermais Chorizoschaum (ACDGLMO)	

desserts

ZWETSCHKENKNÖDEL	7 pro Stück
Zwetschkenröster braune Butter Powidleis(ACG)	
SCHKOLADEN GANACHE TARTE	14
eingekochte Kirschen Duftpelagonie Mohneis (ACG)	
	Klein Groß
KÄSEVARIATION AUS ÖSTERREICH MIT BROT & CHUTNEY	13 16
weich cremig hart (AGO)	



16.OKT - 7.DEZ AUF VORRESERVIERUNG

GANSLESSEN IM

richard



— **ganslkarte** —

GANSLFUTTER

DIM SUM VOM MARTINIGANSL

Gänseklein | Rotkraut Kimchi
10

GANSLEINMACH SUPPE

Leberbröselknödel | Wilder Majoran
9

BRUST & KEULE VOM MARTINIGANSL

Erdäpfelknödel | saftiges Rotkraut
| Quitten | Gansljus
38

MARONI TARTELETT

Wilde Preiselbeere | Maroni |
Glühweineis
16

3 GANG Suppe | Hauptspeise | Dessert 56

4 GANG Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert 65

GEDECK 3

VORRESERVIERUNG AUF DER WEBSITE ODER TEL: +43 2236 393070

MOBIL: +43 664 2409960



seit jeher – richardhof

**ein Ort an dem Geschichten erzählt,
Erinnerungen geschrieben & Emotionen
gelebt werden**

richard 