



■ Michael und Isabella Funk haben gemeinsam mit Matthias Birnbach dem Richardhof neues Leben eingehaucht und punkten nicht nur mit kulinarischen Veranstaltungen sondern auch einem abwechslungsreichen À-la-Carte- Angebot. Foto: Menashe Babaev /zVg.

À-la-carte -Genuss mit Weitblick

Im Richardhof trifft Klassik auf Kreativität

Der Richardhof in Gumpoldskirchen hat sich seit seinem Neustart 2023 als feste Größe in der niederösterreichischen Gastronomie etabliert. Isabella und Michael Funk führen das traditionsreiche Haus gemeinsam mit Küchenchef Matthias Birnbach. Heute steht der Betrieb für gehobene Wirtshausküche mit modernem Anspruch – besonders im À-la-carte-Bereich.

Die Speisekarte verbindet österreichische Tradition mit zeitgemäßen Akzenten. Zu den Klassikern zählen handgeschnittenes Beef Tartare, eine kräftige Rindssuppe sowie Backhendl im Wiesenheu und zartes Kalbschnitzel. Auch das sogenannte „Richardhofschnitzel“ findet sich unter den Favoriten der Gäste. Gleichzeitig setzt die Küche auf kreative Impulse: Eine vegane „Gänseleber“ oder ein vegetarisches Umami-Tartar zeigen, dass hier traditionelle Wirtshausküche neu gedacht wird. Saisonale Spezialitäten

– von Wildgerichten bis zum Martinigansl – ergänzen das Angebot und orientieren sich konsequent an regionaler Verfügbarkeit. Neben den klassischen Hauptgerichten bietet die À-la-carte-Karte auch kleinere Speisen für Wanderer und Spaziergänger, die den Ausflug ins Gumpoldskirchner Weinland kulinarisch abrunden möchten. Kinder sind ausdrücklich willkommen, was den Richardhof zu einem beliebten Ziel für Familien macht. Den Kochlöffel schwingt Matthias Birnbach: „Wir setzen auf

österreichische Küche mit Einflüssen aus aller Welt, verbinden Traditionelles mit Modernem. Die besten Zutaten treffen bei uns auf die besten Kochtechniken – so entstehen Gerichte, die klassisch sind, aber eben mit dem gewissen Etwas.“ Seit kurzem ist der Betrieb außerdem Teil der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. „Neuerdings können wir unseren Gästen einen kostenfreien Parkstreifen anbieten. Linkerhand mit Blick auf Richardhof nebst Spielplatz und den großen Linden liegt ein Baumstamm auf der Wiese, dem entlang man stehen kann ohne dass kontrolliert wird. Somit ist es nicht mehr notwendig einen Parkschein zu ziehen“, informiert Isabella Funk. Infos unter www.richardhofgastwirtschaft.at

Traditionsbetrieb vor dem Aus?

Nachfolger für Cafe-Konditorei Lehner gesucht

2019 übernahm Gunnar Haberl die Café-Konditorei Lehner und führt sie seitdem mit viel Leidenschaft und Herzblut. In den vergangenen Wochen wurden Gerüchte laut, dass Haberl der Badener Gastronomie den Rücken kehrt. Im Gespräch mit der Badener Zeitung hat er diese nun bestätigt

„Es fällt mir nicht leicht, denn ich habe es wirklich gerne gemacht und liebe das Kaffeehaus und meine Gäste. Leider bleibt mir aber keine andere Wahl“, so Gunnar Haberl, der von Beginn an kein leichtes Los hatte. „Zuerst kam Corona und danach die endlosen Bauarbeiten vor meinem Geschäftslokal“, so Haberl, der sich mit Ende März zurückziehen und den Betrieb vorerst schließen muss. Die Neugestaltung der Wassergasse sehe er als Unternehmer grundsätzlich als sehr positiv,

allerdings habe die von der Stadtgemeinde versprochene Abstimmung nie stattgefunden. „Die Neugestaltung passiert genau in jenen Monaten, wo bei uns Hochbetrieb herrscht und der Gastgarten voll ist. Doch diesen müssen wir aufgrund der Arbeiten leider abbauen. Das bedeutet für mich den Wegfall meiner Geschäftsgrundlage und ist existenzgefährdend, weshalb ich jetzt aus persönlichen Gründen die Reißleine ziehe“, zeigt sich Haberl von den Verantwortlichen enttäuscht. „Ich

verstehe nicht, warum man sich den uns betreffenden Abschnitt nicht einfach im Februar oder März vornimmt. Der Vorschlag vorübergehend einen kleinen Gastgarten in der Breyerstraße ist nett gemeint, aber aufgrund des Verkehrs aus Sicherheitsgründen auf keinen Fall möglich“, schüttelt Haberl den Kopf. Für die zahlreichen Stammgäste bedeutet dies, dass sie vorerst auf Kaffee und Kuchen beim Lehner verzichten müssen. „Trotz der misslichen Lage, ist es schön, wieviel Feedback wir bekommen. Viele bedanken sich und manche weinen sogar. Auch das Personal, dass ich bereits zur Kündigung anmelden musste, steht nach wie vor hinter dem Betrieb“, so Haberl.

Auch wenn er persönlich der Gastronomie den Rücken kehrt hoffen er und viele Stammgäste auf einen Nachfolger, der den Fortbestand des fast 100 Jahre alten Traditionsbetriebs sichert. „Ihn oder sie erwarten nach der Neugestaltung der Wassergasse perfekte Rahmenbedingungen. Parallel zu den Arbeiten draußen, werden auch die Infrastruktur des Betriebes selbst erneuert und die Räumlichkeiten des Nachbargeschäftes adaptiert und eingebunden. Ein fertiges Konzept haben wir bereits in der Schublade. Die Wiedereröffnung ist für Spätherbst 2026 geplant.“ Interessierte können sich jederzeit unter 0650/21 56 207 melden.



■ Ein Bild aus glücklicheren Zeiten: Ein Besuch in der Café Konditorei Lehner gehörte für viele zum Stadtpaziergang durch Baden dazu. Auch das Frühstück und regelmäßige Veranstaltungen wie das Pub-Quiz oder Konzerte waren bei den Gästen beliebt.