

# 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

<b>SPITZPAPRIKA</b>	11
geschmorter Spitzpaprika   Gewürzknusper   Salzzitronen Creme   Hollerkapern (GHL)	
<b>SPAREGLSCHAUMSUPPE</b>	7
fermentierter Spargel (ACGO)	

## hauptspeisen

<b>MIESMUSCHEL REISFLEISCH</b>	24
Paprikasaft   marinierter Fenchel   Majoran (BDGLOR)	
<b>WALLER SALTIMBOCCA</b>	25
Weißer Waller   Speck   Salbei   Erbsen- Minzpüree Spargelgemüse (DGLO)	
<b>MAIBOCK</b>	29
Ragout & rosa Rückenstück vom Maibock   junger Sellerie   Maiwipfel   gebratene Schnittlauch Schnitte (ACGLO)	

## desserts

<b>RICHARDHOF KAISERSCHMARREN</b>	14	
Zwetschkenröster + Bourbon Vanilleeis + Tonkabohneneis (ACEGHO)	2	2
<b>GEBACKENE HOLLERBLÜTE</b>	11	
in Butterschmalz gebacken   marinierte Erdbeeren & hausgemachtes Bourbon Vanilleeis (ACGH)		
<b>KÄSEVARIATION AUS ÖSTERREICH MIT BROT &amp; CHUTNEY</b>	13	16
weich   cremig   hart (AGO)		

