

Sonntag's Brunch am Richardhof

59 € pro Person
inklusive Freeflow
Prosecco
alkoholfreie Getränke &
Heißgetränke



Frühstück



- Eigerichte wie Bacon & Eggs, Egg Royal, Egg Benedict, Egg Florentine, weiches Ei etc.
- Würstchen, Baked Beans, knuspriger Bauchspeck
- Gebäckkorb & Sauerteigbrot, Croissants, Plunder, Laugenbrezel
- Richardhof Honig aus der Honigwabe, 4 verschiedene Aufstriche, Butter, Marmeladen, Cerialien & hausgemachtes Granola
- Guacamole, Rohkost & Frischkäse Dip, Räucherlachs auf Rösti,
- Schinken, Speck, Wurst- & Käsespezialitäten aus Niederösterreich

kalte Vorspeisen & Suppe

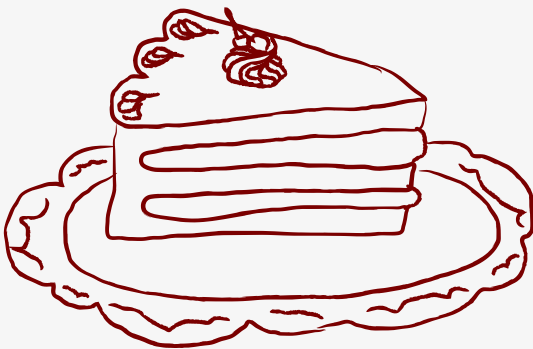


- Salatbuffet: grüner Salat mit 3-erlei Dressings, Gurkenrahmsalat, Erdäpfelsalat
- Erdäpfelsuppe mit Pilzen & Majoranl
- Orientalische Falafel auf Kürbishummus
- Roastbeefröllchen mit Kürbiskerncreme
- Ziegenkäse Praline auf hausgemachtem Kürbischutney
- Gebackene Blunzenradel auf Wasabicremet
- Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikumpesto
- Rote Rüben Salat mit Kren
- Kohlsprossen Zigenkäsesalatt
- Räucherlachs auf Rösti

Hauptspeisen



- Schweinsfilet im Speckmantel auf Rahmpilzen und Spätzle
- Vegetarische Kürbisgnocchi
- Herbstrisotto mit rosa gebratenen Entenbrust
- Rindsgulasch mit Serviettenknödel
- Paprikahendl
- Backhendl & gebackene Champignons mit Sauce Tartare



Desserts

- Apfelstrudel im Glas
- Vanillekipperl Creme im Glas
- Lebkuchencreme im Glas
- Klassische Creme Brûlée
- Nonnas Tiramisu
- Schokomousse mit eingekochten Wildbeeren
- Obstsalat im Weckglas
- Warmer Schokoauflauf mit gebundenen Kirschen