

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

KÜRBISCHAUMSUPPE 6
+ Citrus Garnelentartare + 5
(GO | B)

GESCHMORTE ROTE RÜBE IM MEERSALZ 8
Ziegenfrischkäse | Feigenblattdressing | Haselnuss
Salzkaramell | getoastetes Wurzelbrot
(GHLO)

hauptspeisen

WIENERWALD REHRAGOUT 27
gebratene Wildkräuter- Topfenschnitte | eingelegte
Wildpreiselbeeren | geschmortes Herbstgemüse
(ACGLO)

UNSER GERICHT DER GAULT&MILLAU GENUSSMESSE 25
WILDSCHWEIN MAPO TOFU KNÖDEL
auf Rahmkimchi | Röstzwiebel Knusper
(ABCGLMNO)

Gault&Millau

WILDSCHWEIN RAGÜ 24
Rigatoni | Basilikum | gebratener Junglauch
(ACGLO)

KÜRBISGULASCH 22
Butternuss & Hokkaido | Limetten Crème Fraiche | gebratene
Kräuterseitlinge | Harissa
(GLO)

desserts

KAISERSCHMARREN 14
mit Yuzu Zwetschgenröster + 2,5
+ Bourbon Vanilleeis
(ACGO)

	Klein	Groß
KÄSEVARIATION AUS ÖSTERREICH MIT BROT & CHUTNEY	13	16
weich cremig hart		
(AGO)		

