



Neuer Glanz für den „Richardhof“ in Gumpoldskirchen – BILD

ID: LCG24105 | 12.04.2024 | Kunde: Richardhof | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Isabella und Michael Funk bringen den guten Geschmack zurück in die traditionsreiche Location vor den Toren Wiens, die bei Wanderern ebenso beliebt ist wie bei Hochzeitspaaren. Regionale Küche mit Twist und der Sonntagsbrunch erwarten die Gäste.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Gumpoldskirchen (LCG) – Das gastronomische Imperium von **Isabella** und **Michael Funk**, die mit dem „[Chattanooga](#)“ und „[Stadtbräu](#)“ seit vielen Jahren erfolgreich Genussinstitutionen in der Wiener Innenstadt betreiben, wächst im April 2024. Nachdem sie im Herbst 2023 mit einem Pop-up ihre Fühler Richtung Niederösterreich ausstreckten und den „Richardhof“ temporär aus seinem neun Jahre anhalten Dornröschenschlaf erweckten, geben sie dem traditionsreichen Haus nun endgültig das Jawort. Gemeinsam mit Küchenchef **David Gräfitsch** schlagen sie ein neues gastronomisches Kapitel auf und knüpfen an den guten Geschmack des herbstlichen Testballons an. Inmitten der idyllischen Weinberge setzen sie in den historischen Gemäuern eine kulinarische Vision, geprägt von regionaler und rustikaler Avantgarde, um, deren Facettenreichtum exakt am Punkt ist. Gourmets kehren im „Richardhof“ schließlich genau so gerne ein wie Ausflügler und Wanderer aber auch Hochzeitsgesellschaften. Insbesondere für das Publikum aus der näheren Umgebung möchten die Gastronomen eine neue Pilgerstätte schaffen, die Lust auf die häufige Wiederkehr macht und die traditionelle Heurigenregion um einen geschmacklichen Aspekt bereichert.

„Als sich die Chance auftat, dem Ensemble aus Gastronomie und Hotel im geschichtsträchtigen Haus neues Leben einzuhauchen und es in die Zukunft zu führen, haben unsere Gastgeberherzen höhergeschlagen. Nach dem sehr positiven Zuspruch für das Pop-up im Herbst sind wir glücklich, den ‚Richardhof‘ an die Gäste zurückzugeben und ein Gasthaus zu eröffnen, das Tradition zeitgemäß lebt“, sagt **Isabella Funk** .

Ensemble für genussvolle Momente

Mit der Gastronomie alleine geben sich die passionierten Gastgeber jedoch nicht zufrieden. Nachdem der „Richardhof“ in Rekordzeit und gemeinsam mit Derenko revitalisiert wurde, um in neuem Glanz zu erstrahlen, werden sich in Kürze auch die zwölf Hotelzimmer verwandeln. Das geplante Boutiquehotel wird sich dann harmonisch in das Design einfügen, das die Gäste bereits im Gasthaus erwartet und den britischen Landhausstil aufgreift. Sanfte Pastelltöne und viel Holz sorgen für Gemütlichkeit und transportieren den historischen Charme des Hauses in die Zukunft. Salbei-Töne setzen gekonnt Akzente und stilvolle Eyecatcher, die es immer wieder neu zu entdecken gilt, regen auch den Appetit von Designfans an. Einige sind vom Reitsport inspiriert, der sich auch am Cover der Speisekarten des Hauses wiederfindet, und schaffen eine Verbindung zum nahegelegenen Gestüt. Gemeinsam mit dem Golfclub Gut Richardhof und den weitläufigen Reit- und Wanderwegen sowie Mountainbike-Strecken rund um den Anninger erschließt sich direkt vor den Toren des „Richardhof“ ein vielfältiges Freizeit- und Erlebnisangebot, das nun ein neues kulinarisches Zentrum erhält.

„Wir wollen einen Ort schaffen, an dem die Geschichte des Hauses erlebbar bleibt und täglich neue Geschichten geschrieben werden. Unsere Handschrift ist in vielen kleinen Details lesbar und einer Küche, die trotz hoher Ansprüche an sich selbst unkomplizierten Genuss verspricht“, so Funk weiter.

Elaborierte Kulinarik und bodenständige Köstlichkeiten

Bei der Gestaltung der Karte setzt Gräfitsch auf die zeitgemäße Weiterentwicklung regionaler Gerichte mit internationaler Inspiration. Besonderes Augenmerk richtet er auf die Vorlieben von Veggie-Fans, die sich fleischlose Gaumenfreuden auf der Zunge zergehen lassen möchten. An Sonntagen empfängt der „Richardhof“ die Gäste zum ausgedehnten Brunch mit Blick über die Weinberge.

Zur Vorspeise serviert der Küchenchef unter anderem vegetarisches Umami-Tartar (Umami-Melanzani, rote Rübe, getoastetes Brioche; 13 Euro) oder eine falsche Gänseleber namens „Faux Gras“ (Wildpreiselbeere, Haselnuss, getoastetes Sauerteigbrot; 14 Euro) sowie Beef Tartar vom Weiderind (Kürbiskernmayonnaise, gebeizter Dotter, hausgemachte Focaccia; 16 Euro) und Räucherforellenfilet (Brunnenkresse, Kren, Kronprinz-Apfel, Sauerteigbrot; 14 Euro). Als Start in das kulinarische Vergnügen empfehlen sich auch die Fischsuppe von Süßwasserfischen (Linsen, Speck, saurer Fenchel und hausgemachte Focaccia; 16 Euro) oder „Richard's Salat“ auf Wunsch mit gebratenen Austernpilzen oder Hühnerbrust (ab zwölf Euro).

Als Hauptspeise tischt Gräfitsch unter anderem Backhendl aus der Buckligen Welt im Heu (21 Euro), glasig gebratenes Forellenfilet (25 Euro), Beiried vom heimischen Weiderind (36 Euro), „Richardhof“-Schnitzel vom Kalb (26 Euro), oder Wildragout mit Riggatoni mit gegrilltem Frühlingslauch, gebrannter Perlzwiebel und Basilikum (22 Euro) auf. Vegetarier kommen beim Ofenkarfiol im Pergament (mit Salsa Verde, Salzzitrone und Creme Fraiche; 19

Euro) oder der „Trilogie vom Richardhof“ (Spinat, rote Rübe, Bergkäse, Nussbutter und Parmesan; 18 Euro) auf den Geschmack.

Den süßen Abschluss bilden beispielsweise in Butterschmalz gebackene Schwarzbeernocken (neun Euro), Riesen-Marillenbuchteln (acht Euro), hausgemachter Apfel- und Milchrahmstrudel (sechs Euro) oder „Valrhona Schokoladen Ganache Tarte“ (elf Euro).

Ausflügler und Wanderer begrüßt der „Richardhof“ zur Einkehr mit herzhaften Gerichten, die Kraft für die nächsten Kilometer geben oder für Zurückgelegtes belohnen. Sie können sich unter anderem auf die Bergsteigerplatte (mit eingelegtem Gemüse, Liptauer, Bauernbutter, Gebäck und regionalen Wurst- und Käsespezialitäten; 14 Euro), getrüffelte Waldpilze auf knusprigem Sauerteigbrot (zehn Euro), saures Rindfleisch (13 Euro), Wildbratwurst (zwölf Euro) oder einen Brioche-Apfel-Toast (zehn Euro) freuen.

Der Weinbautradition verpflichtet

Bei der Weinauswahl setzt der „Richardhof“ auf lokale Kreszenzen und die Zusammenarbeit mit örtlichen Winzern. Ein Schwerpunkt liegt auf den Stars der Region wie Rotgipfler und Zierfandler sowie St. Laurent und Pinot Noir. Mit einer feinen Selektion möchte der „Richardhof“ die Winzer aus nächster Umgebung zu Tisch bitten, um den Gästen immer wieder neue und trinkreife Entdeckungen zu bieten.

Die Geschichte des „Richardhof“: Das Comeback der Backhendlstation

Seit der Errichtung des Wiener Neustädter Kanals in den 1830er-Jahren stehen die Gründe, auf denen der „Richardhof“ beheimatet ist, im Besitz der Familie Drasche-Wartinberg. Das heutige Restaurant wurde 1859 als reiner Hof und Wirtschaftsgebäude errichtet und trug damals noch den Namen „Heinrichhof“ als Hommage an **Heinrich Drasche-Wartinberg**, der die Wienerberger Ziegelwerke vereinte. 1850 fiel der Hof einem Brand zum Opfer. Noch heute finden Wanderer die Fundamente des ursprünglichen Gebäudes am Eichkogel. Für den heutigen Standort entschied man sich bei der

Neuerrichtung, da sich in unmittelbarer Nähe eine Quelle fand, deren Wasser auch jetzt noch aus den Hähnen im „Richardhof“ fließt – eine kleine Sensation, liegt das Ensemble doch in einem Hochtrokenheitsgebiet. Der Hof diente ursprünglich, um Holz für die Ziegelbrennereien zu liefern und landwirtschaftliche Produkte für Wienerberger herzustellen. Einst erstreckten sich die Güter der Adelsfamilie bis zur Wiener Triesterstraße. Heute werden noch rund 380 Hektar land- und forstwirtschaftlich sowie jagdlich bewirtschaftet. Wo heute Pferde weiden, grasten früher Kühe und Karakulschafe. In den Nachkriegsjahren etablierte die Familie eine moderne Landwirtschaft im Burgenland nach amerikanischem Vorbild. Die Schweine wurden zur Mast auf den „Richardhof“ geschickt. Man handelte ausschließlich mit Lebendvieh und schlachtete nie selbst. 1975 entschied man sich zur Verpachtung an die regionalen Weinproduzenten **Robert** und **Fritz Aigner** aufgrund der immer rigideren Auflagen für den landwirtschaftlichen Betrieb. Deren Töchter, beide passionierte Reiterinnen, verwandelten den ehemaligen Getreidespeicher in die heutige Reithalle, womit der Grundstein für das Gestüt gelegt wurde. In weiterer Folge übernahm die Familie Drasche-Wartinberg den Betrieb wieder, um ihn selbst zu führen. Seither bewirtschafteten unterschiedliche Pächter das Restaurant, bis der Betrieb vor neun Jahren eingestellt wurde. In den letzten Jahren begrüßte der „Richardhof“ Gäste nur mehr als Event- und Brunchlocation. Seit 2001 ist der Brunch ein Magnet für lokales Publikum und Ausflügler, welche die Weinberge auch für kulinarische Höhepunkte erklimmen. Im Sommer 2023 wollte man wieder zurück zu den Wurzeln und das Haus für die Gäste regelmäßig öffnen und mit einem Gastronomiepartner langfristig beleben. Für **Filippo Drasche-Wartinberg** steht die Fortführung der Tradition im Vordergrund. Seit 2000 bereichert auch ein Golfclub das Freizeitangebot auf den Gütern, wo einst ein Hirschgatter stand. Schon bei Errichtung der UNO-City in den 1970er-Jahren stand die Errichtung einer 36-Loch-Golfanlage in Gumpoldskirchen zur Diskussion, wurde damals jedoch nicht realisiert. 1997 wurde der

Gedanke wieder aufgegriffen, mit neun Loch allerdings etwas kleiner dimensioniert. Mit der Revitalisierung durch **Isabella** und **Michael Funk** wird der „Richardhof“ wieder seiner eigentlichen Widmung zugeführt. Einer Tradition bleibt das Haus treu und knüpft nahtlos an die Vergangenheit an: Das Backhuhn aus der Buckligen Welt erinnert an die Ursprünge der Gastronomie als Backhendlstation, die schon vor Jahrzehnten den Appetit der Gäste anregte.

Der „Richardhof“ hat von Donnerstag bis Samstag, jeweils von 12 bis 22 Uhr, geöffnet. An den Sonn- und Feiertagen wird, von 10 bis 15 Uhr, ein reichhaltiger Brunch serviert; geöffnet ist bis 18 Uhr. Weitere Informationen auf richardhof-gastwirtschaft.at

Richardhof

Adresse: 2352 Gumpoldskirchen, Richardhof 248
Öffnung: Donnerstag bis Samstag: 12 bis 22 Uhr, Sonntag: 10 bis 18 Uhr
E-Mail: servus@richardhof.at
Website: richardhof-gastwirtschaft.at Lageplan: maps.app.goo.gl/nqJVzuHYq59R9mAA7

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

