



## Matthias Birnbach setzt kulinarische Highlights im „Richardhof“ BILD

ID: LCG24428 | 27.11.2024 | Kunde: Richardhof | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

Der im April 2024 erfolgreich revitalisierte „Richardhof“ in Gumpoldskirchen verpflichtet Spitzenkoch Matthias Birnbach. Der vielfach ausgezeichnete Küchenchef, der bereits für das kulinarische Konzept verantwortlich zeichnete, bringt frischen Wind in die historischen Gemäuer und verleiht ihnen mit seiner persönlichen Note neuen Glanz.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – **Isabella** und **Michael Funk**, die erfolgreichen Gastronomen hinter dem Wiener „Chattanooga“ und dem „Stadtbräu“, hauchen dem „Richardhof“ neues Leben ein. Seit April 2024 ist die traditionsreiche Location wieder ein Hotspot – für Wanderer, Ausflügler, Gesellschaften und Gourmets gleichermaßen. Mit **Matthias Birnbach**, einem jungen, talentierten Spitzenkoch mit drei Gault&Millau-Hauben, startet der „Richardhof“ in eine kulinarische Zukunft voller Kreativität. Seine Neuinterpretationen klassischer, regionaler Gerichte kombinieren saisonale Zutaten mit raffinierten asiatischen und französischen Akzenten.

„**Matthias Birnbach** ist ein herausragendes Küchentalent. Nach Stationen im ‚Steirereck‘, ‚Motto am Fluss‘ und zuletzt im ‚Knappenhof‘ bringt er nicht nur Erfahrung, sondern eine unvergleichliche Handschrift mit. Seine Gerichte sind klassisch, aber mit einem überraschenden Twist, der unsere Gäste begeistert“, sagt **Isabella Funk**.

„Mein Ziel ist es, die österreichische Küche mit modernen Einflüssen aus Asien und Frankreich aufzufrischen, dabei aber Saisonalität, Regionalität und Tradition zu wahren. Ich möchte unsere Gäste begeistern und eine ‚Gault&Millau‘-Haube im nächsten Jahr wäre eine großartige Anerkennung“, ergänzt Birnbach.

## Kulinarische Vielfalt für jeden Geschmack

Die Speisekarte des „Richardhof“ kombiniert bewährte Klassiker mit modernen Kreationen und vegetarischen Alternativen. Neben der Saisonkarte gib es eine Wochenkarte mit preiswerten Mittagsmenüs, die von Donnerstag bis Sonntag zwischen 12.00 und 15.00 Uhr serviert werden. Aktuell genießen Gäste Gerichte wie Topinambur-Cappuccino, geschmorte Entenhaxerl im Radicchioblatt oder Grießknödel mit Schokoladenkern. Die Preise: zwei Gänge für 20 Euro, drei Gänge für 25 Euro.

## Feinschmeckerfreuden der Saisonkarte

Die saisonale Monatskarte begeistert mit raffinierten Gerichten: Steinpilzconsommé (neun Euro), rosa gebratenes Beiried vom Weiderind (Nussbutter-Erdäpfelpüree, Wildbrokkoli; 35 Euro), geschmorte Wildschweinbackerl (Pastinakencreme, Kohlsprossen, Röstzwiebel; 29 Euro) oder glasig gebratener Bachsaibling (cremige Rollgerste im Spitzkraut, fermentierter Knoblauch, Kohlkarussell; 24 Euro).

## Herbstgenuss mit der Ganslkarte

Noch bis 8. Dezember 2024 lockt der „Richardhof“ mit einer Ganslkarte, die Dim Sum vom Martinigansl (Gänseklein, Rotkraut-Kimchi), kräftige Gansleinmachsuppe, Brust und Keule vom Martinigansl (Erdäpfelknödel, Rotkraut, Quitten, Gansljus) und als süßes Finale ein Maroni-Tartlett (wilde Preiselbeere, Maroni, Glühweineis) umfasst. Die Preise: drei Gänge für 55 Euro, vier Gänge für 60 Euro.

## Feine Küche à la Carte

Zu den Highlights der Speisekarte zählen das vegetarische Umami-Tartar (Umami-Melanzani, rote Rübe, getoastetes Brioche; 14 Euro) und die „Faux Gras“ – eine kreative Neuinterpretation der Gänseleber (Wildpreiselbeere, Haselnuss, Sauerteigbrot; 14 Euro) sowie das Backhendl aus der Buckligen Welt (24 Euro) und das „Richardhof“-Schnitzel vom Kalb (26 Euro). Vegetarische Gourmets können sich auf eine Trilogie mit Spinat-, Rote-Rüben- und Bergkäseknödeln (18 Euro) freuen.

## Sonntagsbrunch und Küchenparty vor der Winterpause

An Sonn- und Feiertagen lädt der „Richardhof“ von 10.00 bis 15.00 Uhr zu einem Brunch mit Blick auf die Weinberge. Neben einem reichhaltigen Buffet gibt es Free-Flow Kaffee, Frizzante und Säfte. Am 6. Jänner 2025 steht eine Küchenparty vor der Winterpause an – mit Brunch-Buffet, Fingerfood und kulinarischen Überraschungen aus der Küche (55 Euro pro Person inklusive Bier und Wein).

## Über Matthias Birnbach

**Matthias Birnbach**, 1998 in Baden bei Wien geboren, absolvierte die Gastgewerbefachschule am Wiener Judenplatz und sammelte Erfahrungen in renommierten Häusern wie dem „Steirereck“, **Bernd Schlachters** „Motto am Fluss“, **Johann Lafers** „Stromburg“ und dem „Knappenhof“. Zahlreiche Auszeichnungen wie der „Falstaff Young Talent Cup“ und Top-Platzierungen bei internationalen Kochwettbewerben wie „Les Chefs en Or“ oder „Concours Jeunes Chefs Rôtisseurs“ unterstreichen sein Talent. 2023 wurde er in die „Top Chefs Austria“-Liste von Rolling Pin aufgenommen.

## Historischer „Richardhof“: Von der Backhendlstation zum Gourmet-Hotspot

Der „Richardhof“ blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Ursprünglich als „Heinrichhof“ als Hommage an **Heinrich Drasche-Wartinberg** erbaut, war er im 19. Jahrhundert ein wichtiges landwirtschaftliches Zentrum. Seit den 1970er-Jahren wurde das

Gelände schrittweise für Gastronomie und Freizeit revitalisiert. Heute erinnert das berühmte Backendl an die Anfänge des Hauses, das mit **Isabella** und **Michael Funk** seit April 2024 eine neue Blütezeit erlebt.

Der „Richardhof“ hat von Donnerstag bis Samstag (12.00 bis 22.00 Uhr) und an Sonn- und Feiertagen (10.00 bis 18.00 Uhr, Brunch von 10.00 bis 15.00 Uhr) geöffnet. Weitere Informationen auf [richardhof-gastwirtschaft.at](http://richardhof-gastwirtschaft.at)

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)

(Schluss)