


## PURBACH



Gut Purbach 

Max Raskovits Stiegl  
Hauptgasse 64

 (02683) 56086

[www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)

[gutpurbach@aon.at](mailto:gutpurbach@aon.at)

11.30–14.30 und 18–22 Uhr;

Sa, Sonn- und Feiertage 11.30–22 Uhr

\* Mi, Di; Juli–August nur Di



**Menü abends € 49/5 Gänge,  
à la carte € 12–19,50**



Der Lesehof aus dem 16. Jahrhundert gilt als ältestes Wirtshaus im Ort. Nun ist es auch eines der Besten – und zwar weit und breit! Der lauschige Innenhof, in dessen Nebengebäuden einige hübsche Zimmer untergebracht sind, atmet pannonische Atmosphäre, die Gasträume sind im Kontrast dazu klassisch modern eingerichtet. Auch in der Küche versteht es Max Stiegl, die Tradition der Region zu akzentuieren, die mit Kräutern und Gewürzen spielt. Zum Auftakt erfreuten uns hauchdünne Scheiben von Roter Rübe und Kalbszunge, die mit violetter Basilikum zu einer Art Mille-feuille geschichtet waren, umspielt von klassischer Vinaigrette. Darauf folgte eine Gurkenkalt- schale mit Artischockenherzen, Spargelspitzen und Tomaten-Concassée als Einlage: das Gemüse voll vom Geschmack des Sommers, die kühle Suppe ein köstliches Tonikum. Die Haut des eben vom Fischer ange- lieferten Zanders war goldgelb und knusprig, im Kern noch glasig, dazu frische Saubohnen und eine Sauce vom pannonischen Safran mit enormem Tiefgang. Den Höhepunkt aber bildete ein geschmortes Schweinswangerl mit sanft konzentriertem Saftl, dazu Rahmgurken und ein Klacks Selleriepüree – eine ungewöhnliche Kombination, die am Gaumen fulmi- nant zusammenfand. Einmal im Monat gibt es Inne- reien-Abende, die ganz den „inneren Werten“ gewid- met sind. Termine auf der Homepage!