

## Gut Purbach



Hauptgasse 64, 7083 Purbach am See, Tel./Fax: 02683/560 86, [www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)

**Küchenzeiten:** Mo., Do., Sa. 11.30–14, 18–22, So. 11.30–22. **Inhaber/Küchenchef:** Max Stiegl. **CC:** Amex, Diners, Mastercard, Visa. **Sitzplätze:** 50. **Garten:** 60. **Durchschnittspreis bei 3 Gängen:** € 32,-.

**Übernachtungsmöglichkeit.**



Mitten im Ortskern von Purbach gelegener Vierkanthof, der wunderschön restauriert wurde und heute die perfekte Bühne für den Kochmeister Max Stiegl ist, der ein reizvolles Kulinarium zwischen traditionell und innovativ entwickelt hat. Stimmige Kreationen aus regionalen und saisonalen Zutaten werden mit Geschick kreativ verfeinert, was unterm Strich eine herrlich unaufgeregte, puristische Regionalküche mit Haute-Cuisine-Komponenten ergibt. Ein wichtiger Aspekt ist auch die Pflege der Innereienküche. Sympathisch und köstlich. Das Gros der Weine stammt von Hans Bichler, dazu gibt's vieles aus dem Neusiedlersee-Hügelland und auch Feines aus Bordeaux und Burgund. **Aus der Karte:** Kalbszingerl, in Safran gesurt, mit Saubohnen und Selleriecreme; Zanderfilet in Ingwerbutter auf Podersdorfer Spargel; Bauernentenbrust in der Pfeffer-Nuss-Kruste mit Belugalinsen, Rahmknödeln und Artischocken; Milchrahmmousse mit Erdbeeren und Limetten-Verbene-Eis.