

**Hübsche Apartments bietet das „Gut Purbach“ (links).  
Vater und Sohn Varga geht manch großer Fisch ins Netz**



**M**eugier treibt mich zum jungen Max Stiegl (Jahrgang 1980), der bei meinem letzten Besuch noch im „Inamera“ in Rust kochte und jetzt in Purbach das „Gut Purbach“ gepachtet hat, ein schick renoviertes Gasthaus, 1628 erbaut. Im Saal gibt es zwischen viel Weiß und Kirschholzsesseln eine traditionell-moderne Küche, der man sich blind ergeben kann.

Her also mit der Gänseleber mit Butterapfel und Kaffee-Extrakt, dem Tatar vom Kalb mit Paprika, Kapern und Oliven, dem Pannonischen Fischeintopf mit Mangalitza-Speck, dem Hecht auf Kürbis-Paprika-Gemüse, der geschmorten Lammstelze und eben dem gesurten Lammzüngrl mit Weinbergschnecken und Couscous. Ja, das habe ich alles gegessen, denn zu den hübschen Apartments ist es nicht weit.

Am nächsten Tag soll es weniger üppig zugehen, deshalb fahre ich ins ungarische Fertőrákos zum „Haus im See“. Die Eselböcks vom „Taubenkobel“ in Schützen haben es erworben und