

Salz & Pfeffer



GUT PURBACH

Purbach, Hauptg. 64,
☎ 02683/560 86,
Mo, Do, Fr 11.30-14,
18-22,
Sa, So 11.30-22,
www.gutpurbach.at

		Max.
Küche	30	20
Keller	15	12
Service	15	11
Atmosphäre	10	6
Preis/Wert	20	16
Für Kinder	3	2
Für Hunde	1	1
Bonus	6	6
	100	76

Erstaunlich, was sich da momentan in Burgenlands Lokalszene so alles tut, Neueröffnungen, Designer-Keller & Co, das Burgenland ist diesbezüglich sozusagen die Südsteiermark der Gegenwart. Aktuellstes Projekt: Der Wiener Rechtsanwalt Hans Bichler, Sammler edler Weine und alter Häuser, renovierte das älteste Gasthaus Purbachs und machte daraus ein Restaurant, das sowohl zeitgemäßen Ansprüchen als auch der pannonischen Ästhetik genügt. Als Pächter und Koch gewann er den jungen Slowenen Max Stiegl, alias Max Raskovic, der schon zuvor im Ruster „Inamera“ toll aufgekocht hatte und sich während der vergangenen Jahre im Wiener „Mezzo“ den Ruf eines genialen Innereien-Spezialisten erarbeitete. Dieses Thema ist auch im neuen „Gut Purbach“ durchaus gegenwärtig, ergänzt durch modern variierte Burgenland-Küche und subtil verfeinerte Klassiker, immer aber am Böden der pannonischen Realität, nie abgehoben. Gesurtes, in Hühnersuppe gekochtes Lammzüngelein mit Roten Rüben etwa, butterweich und wunderbar (€ 9,50), ein luftiges Grammelknödel vom Mangalitzaschwein auf Paradeiskraut (€ 7,50), eine beispielhaft zarte Kalbsleber mit Majoran (€ 14,50) oder perfekt geschmorte Rindswangerl mit Speck-Krapferln (€ 16,50); dann eine geniale Cremeschnitte – alle Achtung (€ 5,90). Und am Rauchfang gegenüber nisten die Störche – Burgenland pur.