



Kocht im Gut Purbach: Aufsteiger Max Stiegl.

Neuer Gault Millau ist da - Taubenkobel bleibt die klare Nummer ein **Gut Purbach als großer Aufsteiger**

Mit zwei Hauben ist das „Gut Purbach“ der Aufsteiger im neuen Gault Millau.

Purbach, Schützen. Der Taubenkobel ist für die Gourmets von Gault Millau im Burgenland nach wie vor das Maß aller Dinge. In der aktuellen Ausgabe des Feinschmecker-Führers gab es für Walter Eselböck trotz leiser Kritik („oft zu gewollt“) 19 Punkte und vier Hauben.

Der Aufsteiger ist im Burgenland das „Gut Purbach“ von Max Stiegl. Er kochte zuletzt im Wiener Restaurant „Mezzo“, bevor er vor mehr als einem Jahr in einem Lesehof aus dem 16. Jahrhundert sein „Gut Purbach“ eröffnet. Dort verblüfft er vor allem mit kreativen Innereien-Menüs. Den Feinschmeckern von Gault Millau war seine Küche zwei Hauben wert.



Vier Hauben für Taubenkobel-Chef Walter Eselböck.