

### **Landpartie des Jahres: Gut Purbach**

Ein Wirtshaus beim Neusiedlersee, das vom einst **jüngsten Sterne-Koch** des Landes bekocht wird – so etwas ist eine ziemliche Bank für eine gedeihliche Landpartie.

Wenn es sich, wie beim heuer eröffneten Gut Purbach, auch noch um einen uralten, mit Geschmack renovierten Lesehof mit lauschigem Innenhof und Gästezimmern handelt, die von jungen Künstlern gestaltet wurden, wenn dieser Hof weiters einen außergewöhnlich gut sortierten Weinkeller mit etlichen gereiften Edel-Franzosen (und, natürlich, jeder Menge feiner Burgenländer) hat und sich die Küche schließlich mit besonderem Engagement der Zubereitung anderswo vergessener Innereiergerichte widmet (und dabei zu fulminanter Form aufläuft), dann kann man gar nicht anders, als dort immer wieder hinzufahren. Max Stiegl, der Betreiber und Küchenchef, rollt die wahrscheinlich elegantesten Grammelknödel überhaupt, hauchdünn wie edle Dim Sum sind die. Nächster Fixtermin für Innereien-Freunde ist übrigens der 24. Jänner, da steigt ein 12-Gänge-Menü mit Innereien der besonders exquisiten, aber auch gewagten Art. *corti* ■