



Stimmungsvoller Rahmen für die Zwei-Hauben-Küche: das Restaurant von Gut Purach.



GUT PURBACH

PANNONISCHE Küche

Es ist ein gastliches Haus für Menschen, die keine anonymen Hotels mögen. Ein Refugium für Genießer und Individualisten, in dem Gelassenheit und beinahe südländische Atmosphäre herrschen. Dafür sorgt Max Stiegl, der gebürtige Slowene, der seit fünf Jahren seine Gäste im wunderschönen Ambiente von Gut Purbach verwöhnt.

Es sind natürlich auch die erstklassigen Darbietungen der Küche, derentwegen viele Anhänger feiner Genüsse den Weg nach Purbach finden. „Pannonische Küche“, nennt Max Stiegl seine Zwei-Hauben-Kunst, die sich bodenständig österreichisch zeigt, aber ihre puristische und zugleich innovative Linie nicht verleugnet. Den verwöhnten Gaumen erfreuen Zubereitungen, bei denen je nach Jahreszeit hochwertige Produkte in kulinarische Freuden verwandelt wurden. Der Koch

legt größten Wert auf regionale Zutaten von ausgesuchten Erzeugern. Ein Klassiker, die Pannonische Kaltschale mit Tete de Moine und Honiggurken. Sehr schön auch die leckeren Grammelknödel mit Paradeis-Ingwerkraut. Natürlich fehlen auch die geschmorten Schweingodern auf Linsen, Räucheraal und Stampferdäpfeln nicht. Das alles schmeckt im historischen Ambiente des Gutes besonders gut.

Dr. Hans Bichler, im „echten Leben“ Wirtschaftsanwalt und nebenbei Winzer aus Leidenschaft, der seit über zwanzig Jahren im idyllischen Purbach lebt, hat das historische Anwesen aufwändig renovieren lassen. „Ich lernte Dr. Bichler kennen, als ich eigentlich nach Hamburg wollte“, erinnert sich Max Stiegl. „Er erzählte mir von seinem Vorhaben, suchte einen Koch und Pächter. Ich war sofort von der Idee begeistert, habe mir meinen Traum vom eigenen Lokal erfüllen können.“

Doch nicht nur bei all den heimischen Spezialitäten, zu denen Innereien und Fischgerichte zählen, fällt die Wahl schwer. Im Gut Purbach liegt sowohl in den Gast-

räumen als auch im lauschigen Innenhof sinnfrohe Atmosphäre in der Luft, so dass man sich ganz unbedenklich an vielerlei edlen Tropfen laben kann. Die Weinkarte listet eine umfangreiche Auswahl heimischer Gewächse mit allen Paradeinzern, alte Jahrgänge aus der Wachau und der Steiermark und von den besten Gütern Frankreichs und Italiens.

Wer nach alledem Gaumenschmaus sein müdes Haupt betten möchte, kann dies ebenfalls im Gut Purbach tun. Historische Räume, zeitgemäßes Design und integrierte moderne Kunst vereinen sich in vier von jungen österreichischen Künstlern individuell gestalteten Appartements zu einer eindrucksvollen Architektur. ■

Gastgeber: Max Stiegl
Hauptgasse 64, A-7083 Purbach
Telefon/Telefax: 00 43 / 26 83 / 5 60 86
E-Mail: gutpurbach@aon.at
Internet: www.gutpurbach.at
Öffnungszeiten Küche: Mo., Do., Fr., Sa.
12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr,
So. 12.00 – 22.00 Uhr, Kreditkarten: alle

Eine kulinarische Oase: der lauschige Innenhof.

