



Gut Purbach

Max Raskovits Stiegl
Hauptgasse 64

 (0 26 83) 56 086

www.gutpurbach.at

gutpurbach@aon.at

12-14 und 18-21.30 Uhr

☞ Di, Mi



Im historischen Ortskern wurde ein Lesehof aus dem 16. Jahrhundert in ein Designlokal verwandelt, in dem die Formensprache der alten Bausubstanz nicht nur respektiert, sondern als wesentliches Stilmittel eingesetzt wurde. In diesem anspruchsvollen Ambiente begegneten wir einem Küchenteam, das unter der Leitung Max Stiegl's in adäquater Manier zu Werke ging. Es begann stilvoll mit fein abgeschmecktem Tatar vom pannonischen Graurind. Max Stiegl huldigte der Jahreszeit mit einer klaren Spargelconsommé als Quintessenz dieses Nobelgemüses, entzückte uns mit zartrosa Tranchen von der Entenbrust auf aromatischem, goldfarbenem Zucchini-Couscous und finalisierte die überzeugende Vorstellung mit einer erfrischenden Pistazienmousse. Nicht weniger beeindruckte uns die umfangreiche Weinauswahl, bei der auch der Auslandssektor (vor allem Bordeaux) ungewöhnlich stark vertreten war, weit über die sonst üblichen Alibi-Appendices hinausgehend. Wir hielten uns mit einem Blaufränkisch von Gesellmann an die Empfehlung der Karte und hatten an dem Tipp ebenso wenig auszusetzen wie an der Betreuung durch die junge Serviceriege.