



GUT PURBACH

Liebe Freunde,

Die Speisekarte wechselt bei uns so oft wie das Wetter – aber jenseits des Leithabergs. Sie wird bestimmt von dem, was unsere Partner und Freunde am Feld ernten, im Wald erlegen oder aus dem See fischen. So versuchen wir, ein täglich neues, im Wortsinn kostbares Abbild unserer geliebten pannonischen Landschaft auf den Tellern nachzuzeichnen.

Gleichzeitig aber sollen auch unsere Purbacher Klassiker, von den Gammelknödeln über den bosnischen Frosch bis zur Cremeschnitte immer wieder vor den Vorhang. Deshalb haben wir uns ein täglich wechselndes Überraschungsmenü in mehreren Gängen überlegt, wo genau solche Lieblingsspeisen, aber auch viel Purbacher Gemüse, so manche Überraschung und, nur als Beispiel, ein in der Früh frisch angesetztes Ziegencurry Platz haben sollen.

Dieses „Max Menü“ hat nicht immer gleich viele Gänge, es ist aber immer sehr abwechslungsreich. Auf den Punkt gebracht, kochen wir dafür genau das, was wir alle lieben, kombiniert mit dem, was heute ganz frisch hereingekommen ist.

Lehnen sie sich zurück und lassen sie sich verwöhnen!

Freuen Sie sich auf 7 oder 8 pannonische Gänge, unsere Mitarbeiter schenken guten Wein dazu aus. Leben sie unsere Gastfreundschaft.

Krug Leitungswasser = Concordia Wasser € 3,00

Die Summe wird zur Gänze an die Concordia Sozialprojekte gespendet.



GUT PURBACH

MEIN PANNONIEN

PANNONISCHE KLEINIGKEITEN

PURBACHER GEMÜSEKISTL

roh | gesulzt | gesurt | frisch | Pferdezungue € 24
Vereinter Schatz 2025 Arndorfer Strass, Kamptal € 8

ooo

PANNONISCHE KALTSCHALE

Paradeiser | Molke | Honiggurken € 18
Sauvignon Blanc 2025 Esterhazy, Eisenstadt € 8

ooo

MAIBOCKBEUSCHEL

Feigenessig | Lunge | Bohnen € 28
Foxy Grüner Veltliner 2023 Zillinger, Ebenthal € 9

ooo

GRAMMELKNÖDEL

Mangalitza | Paradeiser-Ingwer Kraut € 24
Furmint Geyerumriss 2024 G&R Triebaumer, Rust € 10

ooo

PURBACHER ZANDER

Kohlrabi | Polenta € 39
Chardonnay Schilfscheusal 2024, Max Stiegl € 10

ooo

ROSTBRATEN von der alten KUH

Zucchini Blüten | Gnocchi € 44
Opus Eximium 2005 Gesellmann, Deutschkreuz € 12

ooo

KÄSE von Dr. Gruber

Tuma | Brie | schwarzes Schaf | Bergfichte € 22
Barolo 1982 E. Pira & Figli Chiara Bocschis € 8

ooo

KITTSEER MARILLENKNÖDEL

klassisch mit Rahmeis und Röster € 18
Ruster Ausbruch 2023 G&R Triebaumer, Rust € 13

5 Gang Menü € 135
6 Gang Menü € 155
7 Gang Menü € 175

Weinbegleitung € 57
Weinbegleitung € 70
Weinbegleitung € 83



GUT PURBACH

PURBACHER KLASSIKER

PANNONISCHE KLEINIGKEITEN

TARTARE VOM GALLOWAY

Gartengemüse | Zucchini € 26
Welschriesling 2025 Kripel, Straden € 8

ooo

KUTTeln SERBISCH

Ajvar | Paprika | Bohnen € 28
Non Tradition 2023 Tschida Christian, Illmitz € 12

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“

Zander | Speck | Linsen | Safran € 22
Grauburgunder Nebelwesen 2024, Max Stiegl € 10

ooo

ENTENMAGEN

Pannonischer Klassiker € 22
Fumint Tokay 2024 Moric, Großhöflein € 11

ooo

KAMERUNLAMM

Wacholdersauce | Lammkrone | Gratin € 48
Blaifränkisch Thenau 2013, Bichler, Purbach € 9

ooo

SONNTAGSBRATEN

Mangalitzabauch | Kraut | Semmelknödel € 39
Blauburgunder Rebenwolf 2017 Max Stiegl, Purbach € 9

ooo

PURBACHER CREMESCHNITTE

Eingelegte Beeren € 18

ooo

KUSSMUND

Eierlikör | Himbeere € 18

5 Gang Menü € 135
6 Gang Menü € 155
7 Gang Menü € 175

Weinbegleitung € 57
Weinbegleitung € 70
Weinbegleitung € 83



GUT PURBACH

POULARD EN VESSIE / HUHNER IN DER BLASE

Das Rezept geht auf einen der größten Köche aller Zeiten zurück: Fernand Point
Poularde, Gänseleber, Cognac, Trüffel. € 195
55 min Wartezeit



Das Rezept geht auf einen der größten Köche aller Zeiten (wortwörtlich und im übertragenen Sinn) Köche zurück: Fernand Point, fast zwei Meter groß und mit einem Bauch, der den Spitznamen "Magnum" trug, gilt als Vater der Nouvelle Cuisine und war der Lehrer von Paul Bocuse, Francois Bise oder Jean und Pierre Troisgrois. Er entwickelte die Technik des in der Blase Garens wohl in den 1930er Jahren in seinem legendären Restaurant Le Pyramide in Vienne, wo es heute noch auf der Karte steht - und von wo es auch seinen Weg nach Purbach fand. Christophe Dechaux Blanc, war Sous-Chef im Gut Purbach, lernte im Le Pyramide sein Handwerk und garte dort zahlreiche der berühmten Bresse Hühner in Blasen. Er zeigte Stiegl die Technik und ist nun auch für das burgenländische "Poulard au Vessie" zuständig.

Wer es bestellt, erregt unweigerlich Aufsehen im Gastraum: Die aufgeblasene Blase wird dampfend und prall an den Tisch gebracht und vor den Gästen aufgestochen. Ein Schwall trüffeliges Hühnersuppe spritzt heraus, es duftet nach Pilz, Huhn und Gänseleber.

Max Stiegl