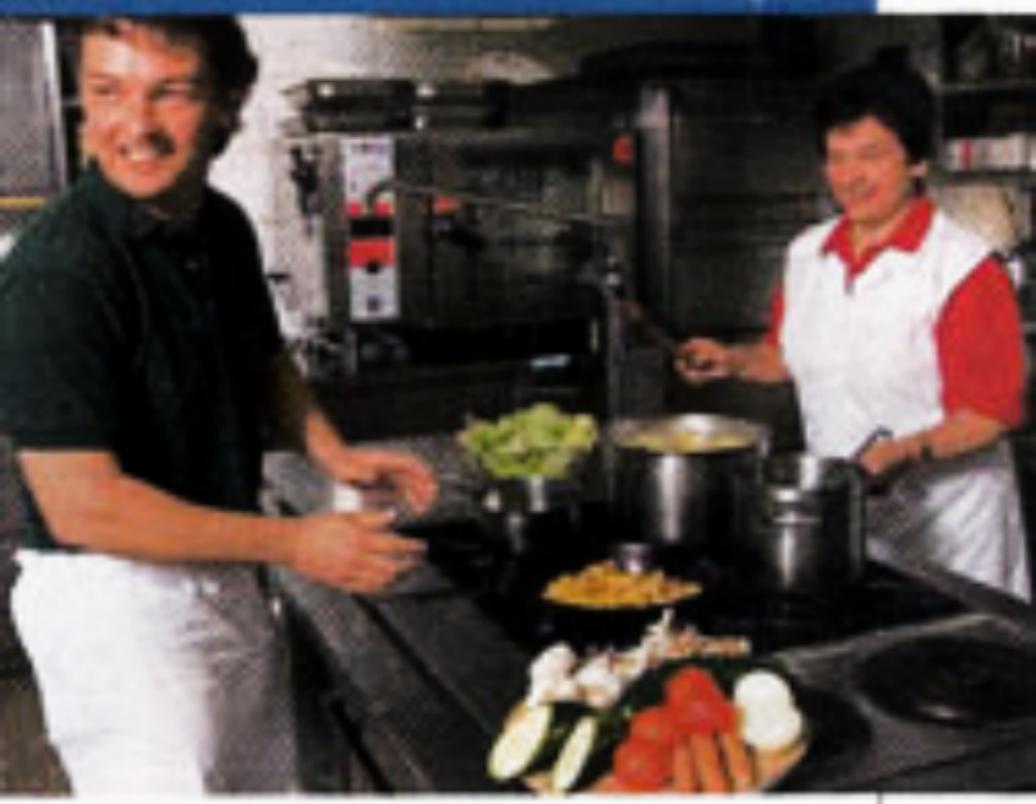


GOURMET-Tipps für Feinschmecker



FRANZ LANGTHALER
serviert Feinstes vom Feld.

Erntedank- feste bei Langthalers

Die Kombination Landwirt und Wirt ist leider viel zu selten, birgt sie doch wahre Gaumenfreuden in sich. Denn wer sollte über frische, geschmacklich einmalige Rohprodukte aus heimischen Feldern besser Bescheid wissen als der Bauer, der sie angebaut hat?

Bei Franz Langthaler im gleichnamigen Gasthof in Emmersdorf an der Donau trifft sich Feld und Küche in Personalunion. Der engagierte junge Wirt ist gleichzeitig Bauer und serviert in seinem urigen Gasthof im 60-Seelen-Nest Pömling (eine Katastralgemeinde von Emmersdorf) das Beste, was auf seinen Feldern wächst. Das Korn geht durch die sachkundigen Hände von Seniorchefin Margareta, die etwa ein Roggenbrot bäckt, das man sich knuspriger nicht vorstellen kann. Und für die Speisekarte von Juniorchef Franz gilt: Was der Bauer nicht kennt, kocht er nicht. Da finden sich dann feinste Selchwaren, frisches Gemüse und Gutes aus Erdäpfeln.

**Gasthaus Langthaler,
3644 Emmersdorf/D.,
Pömling 14,
Tel.: 0 27 52/714 27.**