

# DER FLOH IST 20!

## Zeitreise auf dem Teller und im Glas

Heute, am 30. April, ist es genau 20 Jahre her, dass der damals 22-jährige Josef Floh von seinen Lehr- und Wanderjahren - zuletzt in der 2-Stern-Residenz Winkler in Aschau am Bodensee - nach Hause zurückkehrte und in Langenlebar die Gastwirtschaft der Eltern übernahm.

Dieses Jubiläum feiert der Floh mit einem gedruckten Wirtshaustisch (eine Online-Variante gibt es hier) und mit einer Zeitreise. Denn bis Jahresende serviert er 20 ausgewählte Gerichte und Weine, die die Geschichte der Gastwirtschaft auf dem Teller und im Glas nacherzählen.

Serviert werden - natürlich je nach Saison - legendäre Floh-Gerichte wie Kaninchen-Gnocchi, Zander mit Erdäpfelgulasch und Kabanossi (Original-Rezept aus 1994!), Igel.Fisch oder Erich's Ei. Dazu öffnet der Floh legendäre Weine aus seinem Weinkeller wie den 1999 Veltiner Lamm von Bründlmayer, den 2003 Veltiner Rosenberg von Ott oder den 2003 Foggathal von Fritsch.

Den Anfang machen bereits ab 8. Mai die Hochrippe im Ganzen (Dry Aged von Manfred Höllerschmid) und Walter Buchegggers 2002 Floh-Wein aus der Doppelmagnum.

Bitte lassen Sie uns die Gelegenheit nützen, auch Ihnen ganz herzlich für die kritische und freundliche Begleitung durch die letzten 20 Jahre zu danken. Wir freuen uns auf die nächsten 20!

Bis bald in Langenlebar!

