



### Gastro-Tipp

Café & Bistro STOPP in Langenegg.

Von Theresa Stöckler  
theresa.stoeckler@russmedia.com



### Kontakt & Öffnungszeiten

#### Café und Bistro STOPP

Öffnungszeiten: Do. bis Sa., 15 Uhr bis 23 Uhr und So. von 11.30 Uhr bis 20 Uhr.  
Mo. bis Mi. Ruhetag  
Adresse: Bach 201, 6941 Langenegg  
Reservierungen unter 0699 19650504  
oder online unter [www.cafe-stopp.at](http://www.cafe-stopp.at)

# STOPP & lass dich verwöhnen

Daniela und Armin Thaler haben sich mit ihrem Café und Bistro STOPP in Langenegg einen langersehnten Traum erfüllt.

Zur Pensionierung machen wir mal eine Beiz auf“, da waren sich Daniela (53) und Armin (56) Thaler schon bei ihrer Hochzeit einig. Dass ihr Traum vom eigenen Lokal nun schon früher in Erfüllung gegangen ist, macht die beiden glücklich und stolz. Gemeinsam führen sie das Café & Bistro Stopp in Langenegg seit Jänner 2020. Während Tochter Sophia (22) ihren Vater in der Küche unterstützt, kümmert sich Daniela Thaler um die Gäste.

**Vom Informatiker zum Koch.** Obwohl der Gastronom eigentlich immer schon Koch werden wollte, entschied er sich damals für einen anderen Weg. Der

56-Jährige war über 30 Jahre in der Informatikbranche tätig, bis er schließlich zum Entschluss kam, dass ihm dies keine Freude mehr bereitet. Zur selben Zeit war auch seine Frau auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung.

Wie es der Zufall will, sah sich der damalige Eigentümer des Cafés nach einem neuen Pächter

um. Das Ehepaar entschied sich kurzerhand ihren gemeinsamen, alten Traum zu verwirklichen und einen Neuanfang zu wagen.

**Regional & saisonal.** Die Regionalität und frische Zubereitung ihrer Speisen war den beiden von Anfang an ein großes Anliegen. Der Käse wird direkt aus der Dorfsennerei Langenegg bezogen, Rindfleisch stammt zu 100 Prozent aus dem Bregenzerwald und der Kaffee aus der Rösterei Trevo in Bezau. Auch die Saisonalität spielt im Café Stopp eine große Rolle, denn die Menükarte wird laufend angepasst. Im Herbst findet man etwa Maroni und Käsefondue, aber auch Spinat-Käseknödel mit gerösteten

Walnüssen auf der Speisekarte. Das Stopp ist ein Ort der Begegnung für jedermann, egal ob jung oder alt. „Wir haben einen bunten Mix an Gästen und Menüs“, erzählt die in Alberschwende wohnhafte Restaurantbesitzerin. So kann man ganz nach Wahl von Spareribs, Burger und Seelen über Flammkuchen bis hin zum Cordon bleu alles bestellen. Auch Kuchen und Kaffee gibt es bei Panoramablick zu genießen.

**Präsenz zeigen.** Es zählt mittlerweile zur Tradition im Stopp, dass sich auch der Koch selbst im Lokal blicken lässt und sich bei den Gästen erkundigt, ob alles geschmeckt hat. Den Beiden ist dies besonders wichtig.



Daniela und Armin Thaler lieben gutes Essen und feinen Wein.

HARTINGER