

Landgeflüster

Nr. 20 | September bis Dezember 2017

Neues aus Feilmeiers Küche



*Traumhafter
Herbstgenuss*

Programm SEPTEMBER
bis DEZEMBER 2017

20. Ausgabe
„LANDGEFLÜSTER“-JUBILÄUM

Hofkäserei Haindl
LANDLEBEN-TEAM ZU BESUCH



INHALT

- 4 | UNSERE HERBSTKÜCHE
- 5 | WACHAUER MARILLEN: ERNTE 2017
- 6 | BESUCH BEI DER HOFKÄSEREI HAINDL
- 10 | WEIHNACHTSFEIERN & ARRANGEMENTS
- 12 | EXKLUSIV-MENÜ „ZAUBERHAFTER WEIHNACHTSGENUSS“
- 14 | **KULINARISCHER KALENDER**
- 16 | LANDLEBEN-PASTA
- 18 | HOCHZEIT IM LANDLEBEN
- 20 | WARENKUNDE: CHAMPAGNER
- 23 | PRÜFUNGSBESTE MIT 100 PUNKTEN
- 26 | LANDMARMELADEN & FEINKOST

GENUSSVOLLER JAHRESAUSKLANG

In der Landgeflüster-Ausgabe Nr. 20 lockt ein vielfältiges **Programm (S. 14/15)** mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten. Die großen Events im Spätsommer und Herbst sind sicherlich das „Heimatliebe“-Menü und das Toskanische Edel-Menü. Doch auch **à la carte** werden wir Sie mit bunten Herbstfreuden wie Wild, Trüffel oder knusprigen Bauernenten verwöhnen. Außerdem blicken wir schon auf unsere **Silvester-Nacht** voraus. Gourmets empfehlen wir das ganz besonders **exklusive Weihnachtsmenü** (S. 12/13) am 4. Advent. In weiteren Themen erfahren Sie mehr zur **Wachauer Marillenernte 2017** (S. 5), zum Besuch bei der **Hofkäserei Haindl** (S. 6-9), zur **Landleben-Pasta** (S. 16/17) oder zu **Champagner** (S. 20/21) uvm.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald!
Herzlichst, Ihr

Hans Feilmeier mit Familie und Landleben-Team

Tolles Jubiläum

BEREITS 20. AUSGABE „LANDGEFLÜSTER“

Im April 2011 erschien die 1. Ausgabe unserer Hauszeitung „Landgeflüster“. Damals ahnte noch niemand, wie erfolgreich das Magazin einmal sein würde. Doch schnell zeigte sich, dass die Gäste die Tischlektüre mit dem Programm und vielen schönen Geschichten rund um unser Restaurant bestens annehmen und sehr gerne lesen. Jetzt im August 2017 können wir bereits die 20. Ausgabe präsentieren. Ein besonderes Jubiläum und dazu ein guter Grund, weiterhin motiviert die Augen für interessante Themen offen zu halten!

Blickt man zurück, dann stellt man eine tolle Entwicklung fest. Das „Landgeflüster“ wuchs von anfangs 12 Seiten auf ganze 28 Seiten an. Zudem wurde am Layout – besonders in dieser Jubiläumsausgabe – immer wieder etwas modernisiert. So hat das Magazin bis heute Bestand, ohne dass ein Ende absehbar wäre. Denn wie wir ständig

erfahren dürfen, können es viele Stammgäste kaum erwarten, bis wieder eine neue Ausgabe erscheint. Eine Tatsache, die uns überaus freut.

WIR SAGEN DANKESCHÖN

Besonderer Dank gilt den vielen Partnern, die das Magazin teils seit Jahren mit ihrer Anzeige so großartig unterstützen. Ihr sorgt dafür, dass das „Landgeflüster“ fortbesteht.



Facebook

SCHON ÜBER 5.000 FANS

Als eines der ersten Lokale im Landkreis hat sich das Feilmeiers Landleben auf Facebook präsentiert. Gestartet wurde das Social-Media-Projekt bereits einige Monate vor der offiziellen Eröffnung. Die allererste Meldung vom 3. Februar 2011 zeigte Bilder von der Außenrenovierung. Mittlerweile konnte unsere Facebook-Fanpage schon über 5.000 Fans gewinnen. Wow, das ist wirklich sensationell und wir möchten uns dafür ganz herzlich bei jedem Einzelnen bedanken. Natürlich wäre es schön, wenn noch mehr Interessierte „Gefällt mir“ anklicken und Beiträge liken oder teilen.

Feilmeiers Landleben auf Facebook:
www.facebook.com/restaurant.landleben

Was wäre ein Sofa ohne Stoff?

VIEL GÜNSTIGER!

Vorteils-aktion*
Alle HOT MADISON Polster-Stoffe geschenkt!

*Aktion gültig bis 31.12.2017

Lust auf ein neues Sofa?
Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem neuen Einrichtungsgeschäft in Ortenburg/Dorfbach.

Räume lebendig gestalten

GABI.REITER

www.gabireiter.de

GABI REITER | HEINZ WÜHRER | OBERDORF 33 | 94496 ORTENBURG | FON: 08542.3347 | FAX: 08542.3132 | post@gabireiter.de

NAUTISCHE INSTRUMENTE
MÜHLE
GLASHÜTTE/SA.

Ihre gute Adresse für Juwelen, Perlen, ... ein leistungsstarkes Haus mit Tradition – auf das Sie sich verlassen können.

hatzmann

Fürstenzell

Bahnhofstraße 6
☎ 08502/284
www.hatzmann.de

Montag – Freitag 8.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 18.00 Uhr
Samstag 8.00 – 13.00 Uhr

Unsere Herbstküche



VIelfÄLTIGE ZUTATEN BIETEN KREATIVEN GENUSS

Der Herbst lässt Genießerherzen höher schlagen. So bringt er eine bunte Vielfalt an frischen und regionalen Zutaten auf den Teller.

Im Feilmeiers Landleben ist das die Zeit, in der edle Steinpilze, leckere Kürbisgerichte, Maronen, Feines aus der Kartoffelknolle, geschmackvolle Bauernenten, Wild aus heimischen Wäldern, selbstgemachte Nudeln mit Trüffel und viele weitere saisonale Köstlichkeiten zubereitet werden. Dabei legt das Team um Küchenmeister Hans Feilmeier größten Wert auf die frische und sorgfältige Verarbeitung hervorragender Grundprodukte. Gut abgeschmeckt und in den Zutaten harmonisch aufeinander abgestimmt, erreichen die herbstlichen Kreationen unsere Gäste – selbstverständlich komplett frei von künstlichen Zusatz- und Aromastoffen.

Damit keine Langeweile aufkommt, tauschen wir die Speisekarte etwa alle 4 Wochen komplett aus. Dazu halten wir für Sie ein umfangreiches und passendes Sortiment an Weinen bereit.



Wachauer Marillen

ERNT 2017: KLEINE FRÜCHTE MIT GROSSEM GESCHMACK

Die originalen Wachauer Marillen haben ihren festen Platz im Feilmeiers Landleben. Jedes Jahr freuen wir uns aufs Neue, wenn das „gelbe Gold“ aus Österreich bei uns eintrifft. Geliefert werden die Früchte direkt von unserem Wachauer Winzer Fritz Geith, der uns auch bei extremer Knappheit die echten Originale organisiert. Dazu erhalten

wir stets die besten Infos zur jeweiligen Ernte. Heuer fällt auf, dass die Marillen verhältnismäßig klein sind. Das liegt laut Fritz Geith daran, dass es während der Wachstumsphase sehr trocken war und die Früchte weniger Wasser aufnehmen konnten. Im Geschmack ist die Ernte 2017 aber mindestens genauso intensiv und fruchtig wie in den Jahren zuvor. Das ist ideal für unsere feine Marmelade, in der die kleinen „Fruchtbomben“ mit weniger Wasser besonders vollmundig zur Geltung kommen. Die österreichische Delikatesse ist eben jedes Jahr ein wenig anders – und genau das lieben wir so sehr an ihr.

Wer also, wie wir, ein Freund der Wachau und ihren kulinarischen Schätzen ist, der darf sich auf traumhaften Genuss freuen. Ein wahres Erlebnis für Gaumen und Sinne!

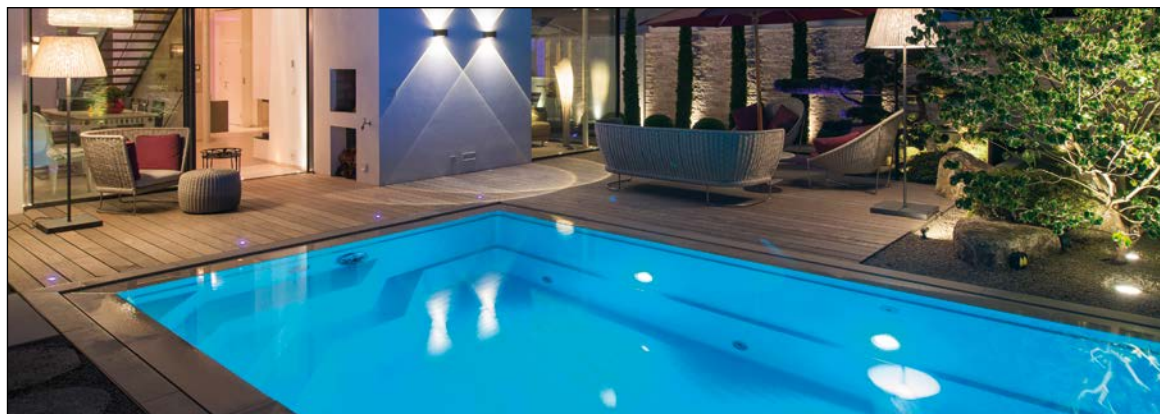


FEINKOST-TIPP

Marmelade aus original Wachauer Marillen

Unsere selbstgemachte Marmelade von den originalen und pflückfrischen Marillen direkt aus der Wachau ist stets einer der großen Höhepunkte unserer Feinkost-Saison. Der Fruchtgehalt von 70% und a bisserl österreichischer Rum lassen Sie puren Geschmack erleben!

Marillenmarmelade
Inhalt: 210 g, Preis: 6,- €



REPS GmbH
Am Lehmhügel 7 - 94530 Auerbach
Tel. (0 99 01) 93 25-0
Fax (0 99 01) 93 25-25
E-Mail: info@reps-pools.de

Ausstellung & Büro
Enterstraße 23 - 80999 München
Tel. (089) 680 08 537

www.reps-pools.de

DER AUSGEZEICHNETE
KÜCHENSPEZIALIST
DES JAHRES 2013

KÜCHENSTUDIO

Traumküchen von Meisterhand

Hitzling 4 · Vilshofen · Tel. (0 85 41) 21 40 · gutsmidl-kuechen.de

Auf unserem Winzerhof in Wösendorf (Familienbesitz & Stammhaus) werden nachweislich seit dem 16. Jahrhundert Weinstöcke kultiviert und hervorragende Weine ausgebaut. Dabei hilft uns heute noch das naturgegebene milde Klima des Donautales und eine schonende Pflege der Reben, um bestmögliche Qualitäten sortentypischer und leicht verträglicher Weine zu erzeugen.

Weingut Fritz Geith
A-3610 Wösendorf · Wachau/Osterreich
Fon: 0043-2715-2356





Hofkäserei Haindl

LANDELEBEN-TEAM BESUCHT KASMACHERIN AUS DER REGION

Regionale Zutaten sind etwas Großartiges. Zu wissen, von wo etwas herkommt, wie es dort hergestellt wird und welches Herzblut die Menschen in ihr Erzeugnis einbringen – das ist immer wieder faszinierend. Auf dem Haindlhof in Untereicholz bei Fürstentzell trifft unser Landleben-Team Gabi Huber, die mit ihrem Mann Alois seit 1994 ihre eigene Käserei betreibt.

Hier verbinden sich echtes Handwerk und wahre Leidenschaft zu außergewöhnlichen Produkten. Von Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse über Frischkäse bis hin zu Topfen,



Quark und Joghurt bietet die Hofkäserei Haindl mittlerweile ein breites Sortiment an. Sieben Mitarbeiter, darunter auch Nachbarn, helfen kräftig mit, dass man der gestiegenen Nachfrage gerecht werden kann.

EINBLICK IN DIE REIFEKAMMER

Am 7. August 2017 durften Hans Feilmeier und sein Küchenteam bei ihrem Besuch einen interessanten Blick in die Reifekammer werfen. Bei etwa 12 - 15 °C und idealer Luftfeuchtigkeit lagern hier

unzählige Käselaike in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Je nach Saison werden Bockshornklee, Walnuss, Pfeffer, Knoblauch, Chili, Schnittlauch oder einige andere natürliche Zutaten sorgfältig eingearbeitet. Mindestens 4 Wochen bis maximal 6 Monate muss der Käse reifen. Gabi Huber ist während dieser Zeit regelmäßig mit Käsepflege beschäftigt. Dabei reibt sie den Laib immer wieder mit einer Salzwasserlösung ein, die mit Hilfe einer kleinen Handbürste in langsam kreisenden Bewegungen aufgetragen wird. So bildet sich die sogenannte Käseschmiere, die den Laib versiegelt und ihn dadurch schützt. Hinsichtlich der Reifezeit gilt grundsätzlich: je älter ein Käse ist, desto kräftiger wird er im Geschmack. Doch das heißt nicht, dass man unbegrenzt lagern kann. „Ein Käse kann kippen“, erklärt die Expertin vom Haindlhof. Und wann dieser Zeitpunkt

der Überlagerung eintritt, das ist je nach Käseart anders. Auch die Milch und sogar die Fütterung der Kühe sind mitentscheidend.

KÜHE VOM EIGENEN HOF LIEFERN DIE MILCH

Bei der Milch legt die Familie Huber größten Wert auf Qualität. Die 75 hofeigenen Kühe werden mit hochwertigem Futter versorgt und ein Melkroboter sorgt für die schonende Milchgewinnung. Gut 650 Liter Kuhmilch werden pro Käseherstellung benötigt. Diese werden in einem Milchtank über Nacht gesammelt, ehe sie über ein Rohrsystem frei in den Käsekessel laufen. Der gesamte Prozess der Milchverarbeitung läuft ohne mechanisches Pumpen ab. Der Vorteil: Die Fettkügelchen der Milch werden nicht „gequetscht“, was sich positiv auf die Milchqualität auswirkt. Während die frische,



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Volksbank Vilshofen eG
 www.volksbank-vilshofen.de
 Info@volksbank-vilshofen.de, Service-Telefon 08541 586-0

Meine Bank

Schmidt GOLDSCHMIEDE

Reinhold Schmidt
 Goldschmiedemeister
 Marktplatz 11
 94544 Hofkirchen
 Tel.: 0 85 45 - 10 83
 Fax: 0 85 45 - 97 16 04

- Unikate in Handarbeit aus eigener Werkstatt in Gold & Silber
- Trauringe aus eigener Anfertigung
- Fertigschmuck
- Umarbeitungen
- Reparaturen
- Perlen- & Steinlager

Traditionelle & moderne Handwerkskunst

www.schmidt-goldschmiede.de
 info@schmidt-goldschmiede.de

Öffnungszeiten: Mi. - Fr. 9 - 12 Uhr & 14 - 18 Uhr, Sa. 9 - 12 Uhr

Autohaus Krammer

Guter Service. Gutes Gefühl. Seit über 100 Jahren.

Hengersberg | Tel. 09901-93470 | www.autohaus-krammer.de



auf etwa 13 - 15 °C herabgekühlte Kuhmilch im Kessel wieder auf 32 °C erwärmt wird, verrichten zugesetzte Milchsäurebakterien ihre natürliche Arbeit. Danach wird gelabt – mit gentechnikfreiem Kälbermagenlab. Es wird also ein Enzym hinzugefügt, das die Milch eindickt. Anschließend erfolgt das Schneiden und die Bestimmung der Bruchgröße. Gegen Mittag ist der Käse geformt und darf seine teils sehr lange Reifezeit antreten.

DAS KÄSEN SELBST GELERNT

Ihre Erfahrung und das Wissen ums Käsen hat sich Gabi Huber über die Jahre hinweg selbst beigebracht. Ihr Interesse und ihre Leidenschaft war so groß, dass sie sich immer weiter in das Thema eingearbeitet hat. Heute weiß sie genau, was einen wirklich guten Käse ausmacht. Das Erfolgsrezept: Probieren geht über Studieren. Denn die Experimentierfreude gerade aus den Anfangsjahren zahlt sich jetzt aus. Der Grundgeschmack stimmt, er ist ausgereift. Und das vielfältig gewachsene Sortiment kommt bei den zahlreichen

Kunden sehr gut an. Besonders seit 2010, als die Käserei weitere Modernisierungen erhielt und ausgebaut wurde, blickt die Familie Huber auf ein gesundes Betriebsfundament.

ZUSAMMENARBEIT MIT REGIONALTHEKEN IN MÄRKTEN

Was folgte, war die Zusammenarbeit mit Supermärkten in der Region Waldkirchen (Bayerischer Wald) bis Pfarrkirchen (Rottal-Inn). Heute sind es 12 Märkte, die der Direktvermarkter aus Untereicht mit seinen Käse- und Milchprodukten – darunter auch der überaus beliebte Naturjoghurt – beliefert. Die Regionaltheken in den Supermärkten sind eine Erfolgsgeschichte. Aber eben nicht nur für Märkte und einkaufende Kunden, sondern auch für Lieferanten.

JETZT GEHT'S ANS PROBIEREN

Nach viel interessanter Theorie geht's für unser Landleben-Team an die Praxis. Im Hofladen darf probiert werden. Gereicht wird eine Variation von Schnittkäse und Weichkäse sowie vorweg

ein Glas Joghurt für jeden von uns. Der Joghurt ist herrlich mild im Geschmack und man erkennt sofort: das ist ein echtes Produkt der Natur. Es ist Qualität vom heimischen Hof – qualitätsorientiert, pur und ohne die industrietypischen Aromen und Zusatzstoffe. Auch die feine Käseauswahl schmeichelt unserem Gaumen. Sie beweist, dass nicht nur Österreicher, Schweizer und Franzosen guten Käse machen können, sondern auch die Bayern. So überzeugen die einzelnen Käsesorten mit ihrem ganz eigenen Charakter, der sehr weich und vielschichtig ist. Ein wunderbares Erlebnis, in dem man Liebe und Handwerk schmeckt!

„Man erkennt sofort: Das ist ein echtes Produkt der Natur – qualitätsorientiert und pur.“



UNSER TIPP: In den kommenden Monaten stellen wir für Sie eine feine Käsevariation mit Haindl's Hofkäse zusammen. Außerdem können Sie beim „Heimatliebe“-Menü am 7. Oktober 2017 besten Topfen direkt vom Haindlhof probieren.

SIGNAL IDUNA



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Versicherungsagentur in Ruderting

Bezirksdirektion Gell & Agenturpartner, Schulstr. 2, 94161 Ruderting
Telefon 08509 - 93 98 17, Mail versicherungen-gell@signal-iduna.net



Sie möchten auch gerne ein Inserat im „Landgeflüster“ schalten?

Kontakt:

Tel. 08541 - 82 93 oder
info@feilmeiers-landleben.de



Ihr großer Online-Supermarkt für Feinkost, Lebensmittel & Getränke aus Österreich.

Auch als Präsentkorb zu besonderen Anlässen.



Austrianshop.de
Genuss aus Österreich
Rosenweg 2, D-94547 Iggenbach

www.austrianshop.de



TIPP FÜR FIRMEN

„Geschenke-Packerl“
mit Feinkost aus eigener Herstellung

Wäre es nicht eine nette Geschenkidee, Ihren Angestellten eine schöne Erinnerung an die Feier im Landleben mit nach Hause zu geben? Mit unseren Feinkostartikeln aus hauseigener Herstellung, natürlich zu vergünstigten Firmenkonditionen, liegen Sie sicherlich immer richtig.

Fragen Sie uns – wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Geschenke-Packerl zusammen.



Weihnachtsfeiern im Landleben

AMBIENTE UND KULINARIK BIETEN DAS BESONDERE ERLEBNIS

Wer seine Weihnachtsfeier entspannt, gemütlich und mit allem Komfort genießen möchte, der ist im Feilmeiers Landleben goldrichtig.

Wir bieten Firmen, Vereinen oder auch Privatleuten die passenden Räumlichkeiten mit Platz von 4 bis etwa 130 Personen (vgl. Räumlichkeiten, Seite 19) – natürlich mit allem weihnachtlichen Charme, der dazugehört.

In dem gepflegten und stilvollen Ambiente unseres Hauses sollen Sie sich richtig wohlfühlen und mit Ihren Mitarbeitern, Mitgliedern oder den Gästen einen wunderschönen Abend verbringen.



Begleitet werden Sie dabei selbstverständlich von den Genießerfreuden unserer kreativen und außergewöhnlichen Landleben-Küche. Diese sorgt mit geschmackvollen, ganz individuellen Menüs für besondere Momente.

Ganz wichtig für Ihre Planung: **Vereinbaren Sie bitte sehr frühzeitig einen Termin für Ihre Feier**, damit Ihr Platz bei uns gesichert ist und wir gemeinsam mit Ihnen den genauen Ablauf sowie die gesamte Organisation besprechen können. Also bis bald, wir freuen uns auf Sie!

Arrangements zum Verlieben

ALS GESCHENKIDEE ODER EINFACH ZUM SELBERGENIESSEN

Auch als
GUTSCHEINE
erhältlich



Almhütten-Menü

AB ZWEI PERSONEN – AUCH GUT FÜR GRÖßERE GRUPPEN GEEIGNET.

- Hinein ins Hüttenvergnügen geht's mit einem kernigen Aperitif
- 4-Gänge-Menü wie in da Almhütt'n – deftig und einfach guad!
- Danach gibt's noch ein Schnapserl

Preis pro Person: 45,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 15,- € p. Pers.



Landleben-Romantik

FÜR ZWEI, DIE SICH EINIG SIND ODER VIELLEICHT NOCH EINIG WERDEN ...

- Anregender Aperitif zur Begrüßung
- 5-Gänge-Menü – sinnlich bei romantischem Kerzenschein mit kleiner eisiger Erfrischung
- Für die schönen Stunden zuhause gibt's eine kleine hausgemachte süße Überraschung

Preis für 2 Personen: 115,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 22,- € p. Pers.



Exklusives Steakdinner

FÜR ALLE, DIE FLEISCH LIEBEN UND DAS BESONDERE STEAK GENIEßEN MÖCHTEN.

Bester Steakgenuss vom US-Rind (3 Gänge):

- Edles Carpaccio vom Hereford-Rinderfilet
- 300g exklusives US Prime Beef Steak vom Hereford-Rind (Dry Aged)
- Feinste Dessertkreation zum süßen Schluss

Preis pro Person: 75,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 18,- € p. Pers.



Für alle Arrangements gilt: Nur mit vorheriger Reservierung und Angabe des jeweiligen Arrangements! Außerdem bitte eventuelle Allergien mitteilen.

DIE ZUKUNFT SONNIG GESTALTEN ...
Solarparks & Dachanlagen



ENVALUE GMBH
Gewerbepark Garham 6
94544 Hofkirchen
Tel. +49 8541 91541 0
info@envalue.de

WWW.ENVALUE.DE

WILHELM WEISS
Stuckateurmeister · Malermeister

Ihr Fachbetrieb für
fugenlose Oberflächen



D-94491 Hengersberg, Tel. (0 99 01) 93 22-0, www.wilhelm-weiss.com



HELGA MARIA

Schatzlmayr

MODEMANUFAKTUR

Bahnhofstr. 17, 94032 Passau, Tel. 0851 98840797
www.schatzlmayr.de



YOGA in und um Vilshofen

- Regelmäßige Yogakurse für Interessierte aller Altersgruppen
- Yin-Yoga
- Yoga „sanft“ – Kurse für Bewegungsbeeinträchtigte
- Yoga-Workshops
- Yoga-Wochenenden

Telefon 08541 / 96 95 061

E-Mail yogainvilshofen@web.de

Web www.yogainvilshofen.de

Kursgebühren werden z. T. von Krankenkassen übernommen.



Martina Traxinger-Lippl
Diplom-Sozialpädagogin (FH)
Psychoonkologin (DKG)
System. Familientherapeutin (DGSF)
Yogalehrerin (YSS)

Exklusiv-Menü

★

ZAUBERHAFTER Weihnachts-genuss

Sonntag, 17.12.2017, ab 18:30 Uhr
(beschränkt auf max. 35 Personen)

Am Sonntag vor Heiligabend erwartet Sie im Landleben ein ganz außergewöhnliches Festtagsmenü. Unter dem wundervollen Motto „Zauberhafter Weihnachtsgenuss“ nehmen Sie Küchenmeister Hans Feilmeier und sein Team mit auf eine kulinarische Entdeckerreise. In 7 exklusiven Gängen werden die feinsten und edelsten Genüsse der Weihnachtszeit aufgetischt. Dazu stehen besondere Raritäten aus unserem Weinkeller bereit. Aufgrund der großen Nachfrage aus den Vorjahren findet dieses spezielle Festtagserlebnis heuer bereits zum 6. Mal statt – selbstverständlich mit komplett neu gestaltetem Menü. Wer das glamouröse, stimmungsvolle Ereignis in feierlichem Ambiente nicht verpassen möchte, sollte früh genug reservieren und somit sein Ticket sichern – denn die Teilnehmerzahl ist sehr stark begrenzt.

Menüpreis: 149,- € p. Pers. (nur mit Reservierung & persönlichem VIP-Ticket).
Die Gästezahl ist auf **max. 35 Personen** beschränkt.



Heuer erstmalig mit VIP-Ticket

„Exklusiver Weihnachtsempfang“
Weihnachtlicher Edel-Hot-Dog mit hausgemachten, auf glühender Holzkohle gegrillter Kalbsbratwurst, karamellisierten Zwiebeln und Almkraut-Dip, Eisiges vom Bratapfel und flambierte Feuerzungenbowle

„Symphonie aus Meer & Fluss“
In Crémant rosé gebeiztes Mittelstück vom Wildlachs, knuspriger Hummer-Würfel, Kreation von Heilbutt und Safranmousse und Tatarpraline vom Flusskrebis

„Spinatwachtel“
Raviolo von Babyspinat und Wintertrüffel mit glasierter Brust von der Imperialwachtel an reduzierter Portwein-Jus

„Weihnachtsmann“
Tournedo vom bretonischen Seeteufel mit roter Spitzpaprika-Mütze auf Baby-Jakobsmuschel-Pot-au-Feu und Champagner-Velouté

„Omas geeister Ribiselkuchen“
Sorbet von Roten Johannisbeeren mit Butterbiscuit-Luft und Crunchy Baiser

„Festtags-Beef“
Premium Angus-Rinderfilet rosa gegart in reduzierter Spätburgunder-Madeira-Jus mit confierten Heumilchkäse-Räbchen, gerösteten Nussbutter-Steinpilzen und feinem Kartoffel-Baumkuchen

„Fruchtig Süßes aus dem Nikolaus-Sackerl“
Spielereien von Wintermandarine, Frischkäse und Erdhusskeks-Crunch mit Tahiti-Vanille-Dip und softigem Frozen Joghurt

Exklusiv-Menü
Sonntag, 17.12.2017, ab 18:30 Uhr

★

ZAUBERHAFTER Weihnachts-genuss

VIP-TICKET

Exklusiv-Menü
„Zauberhafter Weihnachtsgenuss“
Sonntag, 17.12.2017, ab 18:30 Uhr im Feilmeiers Landleben
Hwarzhofing 14, 94575 Windorf, Tel. 08541 - 82 83
www.feilmeiers-landleben.de

Dieses Ticket ist nur in Absprache mit dem Restaurant Feilmeiers Landleben auf andere Personen übertragbar. Für eigene Zwecke oder als Wertgegenstand ist dieses Ticket nicht einsetzbar. Keine Barauszahlung möglich.

Ihr Partner in Sachen Steuer



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt in Feilmeiers Landleben und viel Vergnügen bei den kulinarischen Köstlichkeiten.

- Osterhofen**
Wallerdorfer Str. 46
94486 Osterhofen
Tel. 09932-95120
- Straubing**
Bahnhofstraße 1
94315 Straubing
Tel. 09421-1898274
- Geiselhöring**
Stadtplatz 1
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902090
- Eging**
Unterer Markt 26
94535 Eging a. See
Tel.: 08544-9009010
- Hutthurm**
Rathausplatz 5
94116 Hutthurm
Tel.: 08505-918380



Kulinarischer Kalender

Oktober bis Dezember
2017



10 | OKTOBER

Samstag, 07. Oktober, ab 18:30 Uhr

„Heimatliebe“-Menü mit edlem Kalbsschnitzel-Gangerl

Typische regionale Zutaten aus dem Vilshofener Donautal und dem Raum Passau sind die Basis dieses heimatverbundenen und spätsommerlichen 4-Gänge-Menüs. Kreativ zubereitet entstehen aus den naturgegebenen kulinarischen Schätzen ganz besondere Geschmackserlebnisse. Zur Vorspeise servieren wir eine Kreation vom Freilandhuhn mit Röstzwiebel-Schnittlauch-Mousse sowie ein zartes Hendl-Bruststück im Bergkäsemantel mit Senf-Crème-Fraiche und Vogerlsalat. Im Zwischengang dürfen Sie sich auf ein echtes Schmankerl freuen: ein kleines Steinpilz-Rahmschnitzel vom Kalb mit Mini-Bauernbrotnödel. Danach steht im Hauptgang je ein Fleisch- oder Fischgericht zur Wahl, ehe zum süßen Schluss eine Dessertvariation von Waldheidelbeere und Haindl's Hoftopfen mit Pistazien-Dip und Eierlikör-Crumble-Rahmeis kredenzt wird. Ein Menü aus purer Liebe zur Heimat! Preis p. Pers. 42,- €

Im Oktober

Bunter Herbstzauber

Der Herbst zaubert eine besonders große kulinarische Vielfalt auf den Tisch. Ein bunter Mix an saisonalen Zutaten wie Steinpilze, Kürbis, Maronen oder Kartoffeln ermöglicht uns herrlich kreative Gerichte. Für den abwechslungsreichen Fleischgenuss sorgt bestes heimisches Wild.

Jeden geöffneten Sonntag im Oktober, mittags

Frische Bauernenten

Immer frisch aus dem Rohr und ein wahrer Festtagsgenuss: Die knusprigen Landleben-Bauernenten.

Kurze betriebliche Auszeit vom 25.10. – 07.11.2017

Unser Team sammelt noch einmal Kräfte für den Jahresendspurt. Ab Mi., 08.11., sind wir gerne wieder für Sie da. Dann sind ab 13 Uhr auch telefonische Reservierungen möglich.

11 | NOVEMBER

Im November

Streifzug durch die Toskana

Trüffel, raffinierte Nudel- und Fischgerichte, Wildschwein & Co. – freuen Sie sich auf die vielfältige Kulinarik der ländlichen Toskana.

Freitag, 17. November & Samstag, 18. November, jew. ab 18:30 Uhr

Toskanisches Edel-Menü – unser Klassiker mit Alba-Trüffel

Eine 5-fach sortierte Kreation der italienischen Vorspeisenküche eröffnet diesen toskanischen Themenabend. Als Zwischengangerl folgt ein besonders edler Klassiker: selbstgemachte Pasta aus unserer Nudelmaschine mit frisch gehobeltem schwarzen Alba-Trüffel. Anschließend können Sie im Hauptgang zwischen Fleisch oder Fisch wählen. Die süße Verführung gibt's zum Schluss. Hier erwartet Sie ein geeistes Tiramisu mit Beeren-Luft, das von einem lauwarmem Nocciola-Schokoküchlein und einem Softeis von der karamellisierten Limonentarte begleitet wird. Preis p. Pers. 49,- €

12 | DEZEMBER

Montag, 25. Dezember, und Dienstag, 26. Dezember

1. und 2. Weihnachtsfeiertag im Landleben

Mittags und abends weihnachtlich abgestimmte Landleben-Küche. Hinweis: Am 23. & 24.12.2017 sowie am 1.1.2018 ist geschlossen.

Sonntag, 31. Dezember, ab 18:30 Uhr

Landleben Silvester-Nacht – der Höhepunkt des Jahres

In dieser genussreichen Nacht erleben Sie die leckersten Seiten des Landlebens. Das zu Silvester besonders bezaubernde Ambiente unseres Restaurants bietet den stilvollen Rahmen für ein exklusives 6-Gänge-Menü. Bei Kerzenschein servieren wir ein feines, kreatives Potpourri der ländlich gehobenen Genießerküche. Im Außenbereich erwartet Sie eine kleine winterliche Bar mit offenem Ausschank von Punsch, Champagner und Edelbränden. Feiern Sie mit uns einen krönenden kulinarischen Jahresabschluss! Preis für das Silvestermenü p. Pers. 85,- € (nur mit Reservierung & Vorkasse)

Gute Tropfen
gibt's bei

**Getränke
Schmid**

- Getränke
- Spirituosen
- Mitbringsel

Bayerwaldstr. 5 ♦ 94575 Windorf ♦ Tel. 0 85 41/96 98 78

Bäckerei
Konditorei
Lorenz

...weiss
was Ihnen schmeckt!

94486 Osterhofen / Altenmarkt
Maria-Ward-Str. 11 – ☎ 09932 / 1259

**Maler
Wilhelm Alex
Meisterbetrieb**

www.malerbetrieb-wilhelm.de

Tel.: (0 99 03) 27 80 • Dörflerweg 10 • 94508 Schöllnach

Landleben Pasta



Eine beliebte Spezialität

UNSERE SELBSTGEMACHTEN NUDELN



wir eine von uns ganz speziell entwickelte Teigmischung, die einen besonders hohen Hartweizengries-Anteil besitzt. Dadurch wird die Pasta wunderbar „al dente“.

Füllungen und begleitende Zutaten wechseln je nach Jahreszeit. So kommen Sie jetzt im Spätsommer und Herbst beispielsweise in den Genuss von Pfifferlings-, Steinpilz- oder Trüffelnudeln – alle sind mittlerweile sehr begehrte Klassiker im Feilmeiers Landleben. Serviert werden die Pasta-Freuden als Vorspeise, Zwischengangerl, Beilage oder als (vegetarischer) Hauptgang. Wir können dazu nur eines sagen: „Absolute Empfehlung!“

TIPP



Unser 5-Gänge-Menü – immer mit Nudelgangerl

Viele unserer Gäste lieben die selbstgemachte Pasta. Deshalb werden Sie in jedem saisonalen 5-Gänge-Menü, das von Hans Feilmeier und seinem Köche-Team zusammengestellt wurde, immer auch ein feines Nudelgangerl finden.

Lieferzeit nur
3-5 Tage
auf maßgefertigte Elemente!

Der feine Unterschied

www.niederhofer-fenster.de
Oberfeld 1 ♦ 94474 Vilshofen ♦ Tel (0 85 48) 91 22 0

**Grubis
Weine**
WEINHANDEL

Weinhandel Grubis Weine
Thal 37a
94086 Bad Griesbach-Weng
Tel.: +49 (0) 8532/92 33 66
Fax +49 (0) 8532/92 33 88
Online-Shop: www.grubis-weine.de
eMail: info@grubis-weine.de

Ihr Lieferant für
Top-Weine

Bezirksdirektion Gibis & Sohn GmbH & Co. KG

Ihr Versicherungsteam in Mauth mit dem vor-Ort-Service.

Service-Point der:

Continental
Betriebskrankenkasse

Finsterauer Str. 56
94151 Mauth
Tel. 08557 9732620
Fax 08557 91052
info.gibis@continental.de

Die Continental



DEKOWERK



Hochzeitsdeko
Wohnraumdeko
Geschäftsraumdeko

Dekowerk – Sabrina Schober
Stampfung 15, 94575 Otterskirchen-Windorf
Tel 0151/64734939, www.dekowerk-online.de



Sie möchten auch gerne ein Inserat
im „Landgeflüster“ schalten?

Kontakt: Tel. 08541 - 82 93 oder
E-Mail: info@feilmeiers-landleben.de



Classic-Partner

R-soft® lining
CLASSIC PERMANENT MAKE-UP

R-soft® microlining
FINEST PERMANENT MAKE-UP

PERMANENT MAKE-UP MIT ANSPRUCH

Timeless Nails & Lashes

PERMANENT MAKE-UP | WIMPERNVERLÄNGERUNG | NAGELSTUDIO

Augenbrauen, die wie echt aussehen.

Ausdruckstarke Augen

Sinnliche Lippen

Jetzt kostenfreien Vorzeichnungstermin vereinbaren
Tel. 0991 40 51 41 79

Dreisesselweg 10
94469 Deggendorf
www.timelessnails.de

Hochzeit im Landleben

UNSER EINGESPIELTES TEAM VERWÖHNT SIE

Ihre Hochzeit sollte ein traumhaftes, einzigartiges Erlebnis sein. Dabei können Sie auf unser Haus und das eingespielte Team zählen.

DIE RÄUMLICHKEITEN: Im Obergeschoss steht Ihnen ein großer Hochzeitssaal mit Platz für bis zu 120 Personen zur Verfügung. Dazu ist noch jede Menge Spielraum für Musikband und Tanzfläche gegeben. Empfehlenswert bei kleineren, z.B. standesamtlichen Hochzeiten, sind unsere Stüberl im Erdgeschoss, die vom Platzangebot her recht unterschiedliche Möglichkeiten bieten. Die Sonnenterrasse eignet sich perfekt für den Nachmittagsempfang.

DAS HOCHZEITSESSEN: Die Landleben-Küche verwöhnt Sie mit kreativen Köstlichkeiten. Ein harmonisch abgestimmtes, außergewöhnliches Menü sorgt für unvergessliche kulinarische Momente bei Ihnen und Ihren Gästen. Sehr gerne beraten wir Sie im persönlichen Gespräch bei der Auswahl der passenden Speisen und Getränke.

DER SERVICE: Das Zusammenspiel von Küche und Service ist bei einer Hochzeit das A und O. Deshalb legen wir darauf größten Wert. Wie im Restaurant-Betrieb geht auch hier alles Hand in Hand, damit Sie sich entspannt zurücklehnen und die eigene Hochzeitsfeier in vollen Zügen genießen können. Den gesamten Ablauf stimmen wir bereits im Vorfeld mit Ihnen ab – ganz in Ruhe und mit jeder Menge Erfahrung.

Interesse? Dann schnell Termin sichern!



Alles im Blick

IHR ZEITPLAN MIT UNS

NOCH 12 - 4 MONATE:

Beim Erstbesuch wird hauptsächlich der Termin abgestimmt. Bei Interesse helfen wir Ihnen auch gerne bei der Musikauswahl, indem wir Ihnen Adressen von Bands und DJs weitergeben.

NOCH 2 MONATE:

Kurz vor dem Versenden der Einladungen sollten Sie mit uns den Ablauf und evtl. auch schon das Menü und die Getränkebegleitung besprechen.

NOCH 1 WOCHE:

Nach nochmaligem Check des zeitlichen Ablaufs geht es zuletzt darum, die Personenanzahl genau festzulegen.



Zwölfender-Stüberl



Hütten-Stüberl



Josef-Stüberl



Saal im Obergeschoss



Sonnenterrasse



RÄUMLICHKEITEN

Gaststub'n

(insgesamt 70 Sitzplätze)

ZWÖLFENDER-STÜBERL

Gemütliches Kaminstüberl (24 Sitzplätze)

HÜTTEN-STÜBERL

Holz, Filz und Edelbrände (22 Sitzplätze)

JOSEF-STÜBERL

Modernes trifft auf Tradition (24 Sitzplätze)

Saal im Obergeschoss

Ideal für Hochzeiten,
Feierlichkeiten und Tagungen
(ca. 120 Sitzplätze + Tanzfläche)

Innenhof

Für Feierlichkeiten der speziellen Art
(für ca. 180 Personen)

Sonnenterrasse

Gemütliches Sonnen-Platzerl zum Träumen
und Genießen in den Sommermonaten



Manuela Schadenfroh
Frauenberg 1, 94575 Windorf
Tel. 0151-17249863
www.fotomanufaktur-schadenfroh.de

FotoManufaktur
Manuela
Schadenfroh

Ihr professioneller DJ für
Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern!

Nutzen Sie meine langjährige
Erfahrung auch für Ihre Feier!

Roland Thalhammer

Mobil 0152 - 56 142 500
info@r-thalhammer.de







Zwei Meister – eine Qualität

Garham
Hauptstraße 24 ½ · Telefon 08541/8636

Vilshofen
Stadtplatz 35 · Telefon 08541/8715
Aidenbacherstraße 12 · Telefon 08541/72 41

Eging am See
Unterer Markt 26 · Telefon 08544/91 66 54

Osterhofen / Altenmarkt
Klosterwiese 11-13 · Telefon 09932/400 59 32

Schöllnach
Marktplatz 4 · Telefon 09903/95 25 71

Alkofen
Hauptstraße 56 · Tel. 08549/345

Besten Landgenuss seit 1912

WARENKUNDE-LEXIKON

Champagner

Das französische Original aus der Champagne



Champagner ist der Inbegriff des Festlichen, des Besonderen, des Glamourösen. Champagner ist Luxus, das Getränk der „Reichen und Schönen“ und oftmals auch ein Statussymbol. Wer sich ein Glas des edelsten aller Schaumweine gönnt, tut dies meist zu einem außergewöhnlichen Anlass.

ANBAUGEBIET UND TRAUBEN

In der Champagne, einer historischen Provinz im Nordosten Frankreichs, werden auf ca. 33.500 Hektar fast ausschließlich die Rebsorten Pinot Noir (rote Traube), Pinot Meunier (rote Traube)

und Chardonnay (weiße Traube) angebaut. Der Name „Champagne“ stammt vom lateinischen Wort *campus* – ein Begriff, der auf das Weinbau- und Ackerland Bezug nimmt. Bodenuntergrund sowie Bodensedimente bestehen überwiegend aus Kalkgestein (v. a. Kreide). Dadurch entwässert der Boden gut, was in einigen Champagne-Weinen eine deutliche mineralische Note zum Vorschein bringt. Dazu befinden sich alle klassifizierten Weinberge sowie der Großteil der Rebfläche in Hanglage. Das sorgt für die notwendige Wärme. So reifen die Trauben optimal heran und liefern alljährlich den begehrten und köstlichen Champagner.



GESCHÜTZTER NAME

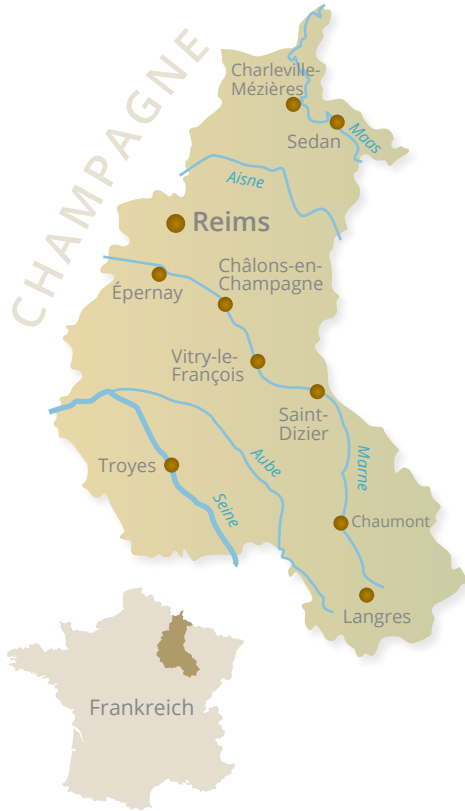
Dieser Name wurde sogar markenrechtlich geschützt. Das bedeutet: alle Produkte mit der Bezeichnung „Champagner“ stammen auch wirklich aus der Champagne. Schaumweine aus anderen Regionen und Ländern müssen andere Namen tragen.

Beispiele sind der Crémant, der spanische Cava, der italienische Spumante oder Franciacorte, der deutsche Winzersekt oder der russische Igristoje.

BERÜHMTE CHAMPAGNERHÄUSER

In der Champagne sind etwa 250 Häuser mit NM-Status (Négociant manipulant) anzutreffen. Diese sogenannten Champagnerhäuser bauen den Champagner selbst aus und vermarkten ihn auch selbst. Einige klangvolle Namen sind z.B. Roederer, Krug, Moët & Chandon, Taittinger oder Deutz. Sie alle schafften es mit ihren Produkten, die nach strengen Regeln und limitiert erzeugt werden, zu besonderem Weltruhm. Champagner gibt's natürlich auch im Landleben – von Brüt über rosé bis hin zur Jahrgangsedition.

Weinbaufläche	ca. 33.500 ha
Wichtigste Rebsorten	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Weinbauregionen	Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte de Blancs, Côte de Bar





ROLAND C. RITTER
Kommunikationsdesign

Ideenreiche Gesamtkonzepte für den Erfolg Ihrer Firma

- **Printdesign**
- **Webdesign**
- **Marketing**

Ihre Ideenburg

Jahnstraße 13 • 94491 Hengersberg
Telefon 09901-90 29 81
info@agentur-ritter.de • www.agentur-ritter.de

Jetzt auch!
DIGITALDRUCK
für Kleinauflagen



DRUCKEREI SCHMERBECK GmbH

Gutenbergstraße 12
84184 Tiefenbach
Telefon 0 87 09 / 92 17-0
Telefax 0 87 09 / 92 17-99
info@schmerbeck-druck.de
www.schmerbeck-druck.de



KOCHSCHULE

Teilnehmerstimmen

„Es war ein gigantischer Nachmittag mit einem super Team. Der Einblick in die professionelle Küche war beeindruckend. Vielen Dank für dieses Erlebnis!“

Thomas H., Exklusive Frühlingsküche, 23.3.17

„Super schöner Nachmittag, sehr entspannt und familiär, tolles Team! Super Tipps für zuhause! Wir werden den Kochkurs auf jeden Fall weiterempfehlen und selber ein weiteres Mal daran teilnehmen. :)“

Ramona H., Exklusive Frühlingsküche, 23.3.17

„Wunderbar. Viele praktische Tipps; regionale Zutaten; alle Fragen wurden umsetzbar beantwortet; kleine, feine Teilnehmer-Runde. Bin gut motiviert, dies zuhause nachzukochen. Komme wieder!“

Birgit N., Exklusive Frühlingsküche, 22.3.17

Kochschule

KLEINE PAUSE IM HERBST

Die Kochschule im Feilmeiers Landleben ist seit Jahren eine Erfolgsstory. Alle Kurse sind komplett ausgebucht und die Begeisterung bei den vielen Teilnehmern ist riesengroß. Auch uns macht es Spaß, interessierten Gästen die Lust an frischer Küche zu vermitteln und sie hinter die Kulissen der kreativen Landleben-Küche sehen zu lassen. Dafür brauchen wir allerdings die nötige Zeit und Entspannung.

KURZE PAUSE IM HERBST

Im Herbst wird Küchenmeister Hans Feilmeier deshalb keinen Kochkurs durchführen. „Da ist viel

zu viel Trubel und wir kommen auch dann schon wieder in die Zeit der Weihnachtsfeiern, für die unser Team höchste Konzentration benötigt“, erklärt er.

NEUES PROGRAMM BRINGT NEUE KURSE

Dass die Kochschule danach aber gleich wieder weitergeht, steht ganz klar fest. Im Frühjahr wird dementsprechend also der nächste Kochkurs stattfinden. Dieser wird aber noch ausführlich im neuen Magazin mit dem Programm für Januar bis April 2018 angekündigt werden. Wir freuen uns schon darauf, Sie begrüßen zu dürfen!



AUSBILDUNG

Prüfungsbeste mit 100 Punkten

Unsere Anna erhält Traumnote 1 und 100 von 100 möglichen Punkten in der praktischen Prüfung



Es gibt Dinge, die gibt es eigentlich gar nicht – so geschehen bei unserer Anna. Die Azubine kam bei ihrer praktischen Abschlussprüfung auf perfekte 100 von 100 Punkten. Ein Kunststück, das nur ganz wenigen gelingt! Da die Theorietile der Prüfung ebenfalls fast alle mit „sehr gut“ bewertet waren, gehört Anna Schwarz sicherlich auch bundesweit mit ihrem Schnitt von 97 Punkten zu den besten Koch-Azubis 2017. Die Note

„Das Landleben hat mir Perfektion vermittelt und mich so weitergebracht.“

1,0 steht jetzt in ihrem Zeugnis, auf das sie und auch unser Lehrbetrieb stolz sein können. Damit reiht sich Anna in die Riege von erfolgreichen Azubis im Landleben ein: drei Lehrlinge, dreimal

die Note 1 und dreimal Prüfungsbeste/r in der IHK Passau. Für das Restaurant und die Ausbilder Hans Feilmeier und René Junger hat sie deshalb nur lobende Worte übrig. „Das Landleben hat mir Perfektion vermittelt und mich so entscheidend weitergebracht“, erzählt Anna, die im Sinne des Lernens gerne die von ihr geforderten „110 Prozent“ geleistet hat. Besonders gefallen hat ihr, dass es im Landleben „keinen Stillstand gibt, also dass

immer neue Kreationen entwickelt werden.“ Jetzt zieht es die qualifizierte Jungköchin erst einmal nach Oberbayern oder Österreich. Unser Team wünscht Anna auch dort viel Glück und Erfolg!



Das 100-Punkte-Menü

Trilogie vom Landhuhn

Törtchen, Rolle und knuspriges Konfekt mit Dijon-Senf-Dip und jungen Salatspitzen

Edelschnitte von der Lachsforelle
gefüllt mit jungem Spinat, Pinot-Grigio-Schaum, Strauchtomaten-Zucchini-Salsa und handgemachte Pesto-Gnocchi

Geeistes Törtchen von der Kokosnuss
mit Bitterschokoladen-Rum-Mousse, Keks-Crunch und glasierter Maracuja-Ananas

Alfred Keim

Sanitär – Heizung

- Bauspenglerei
- Schlosserei
- Solaranlagen
- Edelstahlverarbeitung
- Photovoltaik

Schwarzhöring 16 • 94575 Windorf

Tel. 0 85 41 / 65 33 oder 29 51 • Fax 0 85 41 / 32 89



RUPERT SCHRIEFER

Fliesenverlegebetrieb

Meisterbetrieb

Bgm.-Schuh-Str. 19
94575 Windorf

Fliesen, Mosaik,
Natursteinplatten,
Sanierungen

Tel. 08546-1010
Mobil 0171-2356210
Mail r.schriefer@gmx.de



„Der Fälscher“ kommt

KABARETT-DINNER AM 11.01.2018



Ein besonderer Tipp zum Start ins neue Jahr: Woife Berger alias „Der Fälscher“ tritt am 11. Januar 2018, ab ca. 18:30 Uhr bei uns im Feilmeiers Landleben mit seinem neuen Programm „Zwischenzeit“ auf – und das im Rahmen eines Kabarett-Dinners. Das bedeutet bayerische Musik, witzige Unterhaltung und dazu ein leckeres 3-Gänge-Menü aus unserer Landleben-Küche. Wer bei diesem Event dabei sein möchte, sollte frühzeitig reservieren. Denn die Plätze sind heiß begehrt, wie der erste Auftritt „des Fälschers“ im Landleben vor knapp 2 Jahren gezeigt hat. Der Preis pro Person liegt bei 49,- €. Die Karten sind im Vorverkauf direkt bei uns im Restaurant ab September 2017 erhältlich. Fragen Sie uns!

Urlaub verkürzt

IM FEBRUAR 2018 EINE WOCHE LÄNGER DA



Die meisten unserer Stammgäste wissen, dass wir den gesamten Februar über geschlossen haben. Das ist im Jahr 2018 jedoch ein wenig anders. Diesmal haben wir nämlich den Betriebsurlaub um eine Woche verkürzt, so dass wir in der 1. Februarwoche noch wie gewohnt für Sie da sind. Erst am 7. Februar 2018 beginnt unsere kleine Auszeit, die wir uns und unserem Landleben-Team gerne gönnen. Wieder geöffnet ist dann ab Donnerstag, 1. März 2018, wobei Reservierungen bereits einen Tag früher, also am Mittwoch, 28. Februar 2018, im Zeitraum 11:00 - 14:00 Uhr möglich sind. Bis unser großer Winterurlaub startet, ist aber noch jede Menge Zeit. Und die werden wir nutzen, um Sie in vollen Zügen zu verwöhnen.

Leckere Marmeladen

Traumhafter Genuss aus dem Besten der Natur

Das Konzept unserer Landmarmeladen ist schnell und einfach zu erklären: Maximaler Fruchtanteil bei minimalem Zuckerzusatz! Das gelingt nur, wenn man auf das Beste der Natur zurückgreift. So schaffen es nur wirklich ausgereifte und handverlesene Früchte in die Weiterverarbeitung. Wir verwenden dabei heimische, regionale Qualität oder Obst direkt aus unserem eigenen Schwarzhörlinger Garten. In Sachen Konsistenz zeichnen sich die edlen Marmeladen durch besondere Cremigkeit aus.

Original Wachauer Marille



Ein Hochgenuss für die süßen Sinne: Unsere fruchtige Marmelade aus original Wachauer Marillen (70%) – mit a bisserl Rum!

Inhalt: 210 g,
Preis: 6,- €

Premium Senga-Erdbeere



Feine Erdbeeren der Sorte Senga Sengana (75%) machen diese Marmelade zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Inhalt: 210 g,
Preis: 6,- €

Niederbayerische Heidelbeere



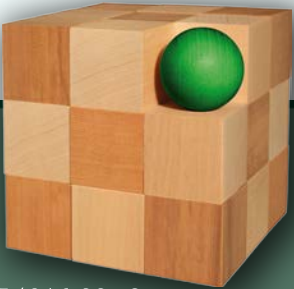
Diese Marmelade wird mit niederbayerischen Heidelbeeren (65%) hergestellt. Sie ist sehr intensiv, fruchtig und ein pures Vergnügen!

Inhalt: 210 g,
Preis: 6,- €

waldbauer
HOTEL | GASTRO | EINRICHTUNGEN

Innovative Raumkonzepte für
Hotellerie und Gastronomie

Passauer Str. 16, 94124 Büchlberg, Tel.: +49 (0) 8505 / 916 22 - 0
info@waldbauer-holztechnik.de, www.waldbauer-holztechnik.de



Weinimport Jacques Bouille Vilshofen / Albersdorf
Verkauf: Di. & Fr. 16:00 - 19:00 Uhr
Tel.: 0160 28 46693

Ihr Fachmann für:

- Elektrogeräte
- Gebäudeinstallation
- Telekommunikation
- Regenerative Energien

SP: Unholzer
elektro GmbH

Dreiburgenstr. 7 - 94113 Tiefenbach - Tel.: 0 85 46 / 25 34 - Fax: 0 85 46 / 18 68
www.elektro-unholzer.de

Selbstgemachte Feinkost

Als Geschenk oder einfach zum Selbergenießen



PRALINEN

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln



Diese Delikatesse wird mit „Wammerl“ vom heimischen Schwein hergestellt. Ergebnis ist ein sehr mageres und hochwertiges Griebenschmalz.

Inhalt: 210 g,
Preis: 7,- €

Weißer Heidelbeer-Fruchtpralinen

Eine cremig-fruchtige Füllung aus besten niederbayerischen Heidelbeeren bildet das feine Herzstück dieser Pralinen. Umhüllt wird der edle Fruchtgenuss von einem zart schmelzenden Zweierlei aus Vollmilch- und weißer Schokolade. Ein absolutes Muss für Pralinenliebhaber!

Inhalt pro Box: ca. 130 g (10 Stück)
Preis: 15,- €



AUS FREMDHERSTELLUNG

Prisecco (alkoholfrei)



Nicht selbstgemacht, aber trotzdem lecker: Alkoholfreier Prisecco-Cocktail mit dem Saft handverlesener alter Apfelsorten, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren – dazu verfeinert mit einer Vielfalt an Gewürzen.

Inhalt: 0,75 l (Flasche), Preis: 11,- €

Weißer Wachauer Traubensaft



Ein Traubensaft, in dem man die pure Natur der schönen Wachau schmeckt. Der naturtrübe Saft wird von unserem Winzer Fritz Geith zu 100 % aus feinen Rieslingtrauben gewonnen, die kalt gepresst werden. Einfach himmlisch!

Inhalt: 1 l (Flasche), Preis: 8,50 €

FEILMEIERS GEWÜRZWELT – Unsere Klassiker

Holzkohle-Steakgewürz



Für Steakfreunde, die das Besondere lieben. Eine Gewürzmischung mit rauchiger Note.
Ideal für: Rind, Schwein, Geflügel, Dips

Inhalt: 120 g, Preis: 7,90 €

Mediterraner Kräutergarten



Hochwertige Mischung von getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kapern und Kräutern.
Ideal für: Pasta, Fisch, Geflügel, Dips

Inhalt: 65 g, Preis: 7,90 €

Curry No. 1



Unsere Currymischung für feinsten asiatischen Geschmack.
Ideal für: Garnelen, Geflügel, Rind, Schwein, Fisch uvm.

Inhalt: 65 g, Preis: 8,50 €

Scharfe Erotik – Roter Curry m. Chili



Für alle, die es etwas schärfer mögen. Der Chili gibt den Kick!
Ideal für: Wokgerichte, Reis, Geflügel, Rind, Garnelen

Inhalt: 55 g, Preis: 8,90 €

Oma's Schweinsbrat'l-Gewürz



Hiermit schmeckt der Schweinebraten richtig raffiniert!
Ideal für: Schweinebraten, Reindl-Gerichte, Ripperl, Bratkartoffeln

Inhalt: 90 g, Preis: 7,70 €

Erhältlich sind unsere Feinkost-Produkte direkt im Restaurant. Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, um einzukaufen.
Unsere Produkte finden Sie auch online:
www.feilmeiers-landleben.de/feinkost

Alle abgebildeten Produkte und Angebote sind erhältlich solange der Vorrat reicht.

Vitamine vom Feinsten
Früchte KÖLBL
www.fruechte-koelbl.de

ZIMMEREI
MANUEL KRÜGL
Dachdeckerei | Spenglerei | Treppenbau

Tel. 08541 9199888
Mobil 0175 7216748
info@zimmerrei-kruegl.de

Wimberg 4
94575 Windorf
www.zimmerrei-kruegl.de

Stefan Haslinger · Elektromeister



Peinkoferstraße 1a + 2
Renholding · 94575 Windorf
Telefon (0 85 44) 5 08
Telefax (0 85 44) 82 18

Elektroinstallation - Geräte Reparatur
Miele - Kundendienst

Nüßler
Elektro · Klima · Lüftung
Lüftungsanlagen aller Art
Elektro-, Klima- und Kältetechnik

Lüssenstr. 9
94554 Moos
Tel.: 09938 507
www.nuessler.net

Kontakt / Impressum

Feilmeiers Landleben
Restaurant

Familie Feilmeier

Schwarzhörling 14, 94575 Windorf
Telefon 08541-82 93
Telefax 08541-91 50 988
info@feilmeiers-landleben.de
www.feilmeiers-landleben.de

Herausgeber und verantwortlich
für den Inhalt: Hans Feilmeier, Inhaber



FEILMEIERS Landleben RESTAURANT



Öffnungszeiten:

Mi. + Do. 17:00 - 23:00 Uhr
Fr. - So. + Feiertage 11:00 - 23:00 Uhr
Mo. + Di. Ruhetag

Ihr Weg zu uns



GEFÄLLT MIR



Feilmeiers Landleben auf Facebook

Weitere brandheiße Infos, Fotos und Produkte
zu unserem Restaurant gibt's auf Facebook.
www.facebook.com/restaurant.landleben

GESCHENK-TIPP



Landleben-Gutscheine

Ob für Arrangements, Kochkurse oder ein paar
schöne Genießerstunden – unsere attraktiven
Gutscheine sind immer eine gute Geschenkidee.



Ihre Produkte und Ideen
kompetent verpackt in Tragetaschen von

P · A · C[®]

Verpackungs - Vertrieb GmbH
Feursstr. 21B • 82140 Olching
Telefon: 08142 / 29 68 - 0
Internet: www.pac-olching.de