

Landgeflüster

Nr. 31 | Januar bis April 2023

Neues aus Feilmeiers Küche



Kulinarische
Winterträume

Programm JANUAR
bis APRIL 2023

Ausbildung
JETZT FÜR 2023 BEWERBEN

Neue Winterdesserts
SÜSSES FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

www.feilmeiers-landleben.de

INHALT

- 4 | UNSERE NEUEN WINTERDESSERTS
- 8 | AUSBILDUNG IM LANDLEBEN
- 10 | SOCIAL MEDIA – WIR SIND DABEI
- 12 | ONLINE-GUTSCHEINSHOP
- 13 | ARRANGEMENTS ZUM VERLIEBEN
- 14 | **KULINARISCHER KALENDER**
- 16 | EDELBRÄNDE AUS DER STÄHLEMÜHLE
- 18 | LEXIKON: PIEMONTESE HASELNUSS
- 20 | HEIRATEN IM LANDLEBEN
- 22 | UNSER BRATAPFELSTRUDEL
- 24 | LANDMARMELADEN & FEINKOST

NEUES JAHR, NEUER GENUSS ...

In der 31. Ausgabe unseres Landgeflüsters dreht sich vieles um die winterliche Kulinarik und die wunderbare Genießzeit zum Frühlingsanfang. So finden Sie im neuen **Programm (S. 14/15)** besondere Events wie das Edel-Menü „Kitzbühel“, ein Karfreitags-Fischmenü und das alljährliche Landleben-Geburtstagsmenü. Aus dem À-la-carte-Bereich stellen wir Ihnen **unsere neuen winterlichen Desserts** vor (S. 4 - 7). Weitere Themen dieser Ausgabe: Die **Ausbildung** im Landleben (S. 8/9), die **Edelbrand-Raritäten aus der Stählemühle** (S. 16/17), eine kleine Warenkunde zu **Piemonteser Haselnüssen** (S. 18/19), die **Hochzeit** im Landleben (S. 20/21) sowie jede Menge **selbstgemachte Feinkost** (S. 24 - 27) uvm.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald!
Herzlichst, Ihr



Hans Feilmeier mit Familie und Landleben-Team



Das war 2022

UNSER PERSÖNLICHER JAHRESRÜCKBLICK

Jede Menge Herausforderungen galt es 2022 zu meistern. Doch erneut hat sich gezeigt, dass **kreative, selbstgemachte Küche die Basis für Stabilität ist** – natürlich immer im Einklang mit liebevollem Service.

BESONDERE EREIGNISSE

Anfang des Jahres herrschte immer noch große Unsicherheit darüber, ob die Gastronomie wegen der Covid-19-Lage geöffnet bleiben kann. Unser Restaurant atmete schließlich erleichtert auf, als am 3. April alle Schutzmaßnahmen aufgehoben werden konnten. Von da an spürten wir bei unseren Gästen wieder deutlich die Lust aufs Essen gehen, unbeschwert und ohne Einschränkungen. Wir bemerkten auch in unserem Team, dass das Miteinander und der Kontakt zueinander wieder enger wurden. Ein gutes Gefühl! Doch leider kam es durch die Ereignisse in der Ukraine, die sich in der Zwischenzeit abspielten, und parallel durch allerlei Verknappungen und Lieferengpässe zu



*„Jetzt möchte man
wieder miteinander etwas
erleben und genießen.“*

neuerlichen Dämpfen. Entstandene Teuerungen bei Benzin, Lebensmitteln & Co. führten zu großer Verunsicherung und ab der zweiten Jahreshälfte zu einer gewissen Unberechenbarkeit der Preise. Doch mit Kreativität und Flexibilität gelang es uns immer wieder, Lösungen zu finden, die unseren Gästen weiterhin uneingeschränkten Genuss auf höchstem Niveau erlauben.

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE

Die Zeit mag herausfordernd sein, was sich jedoch als beständig erwiesen hat, waren unsere Menüabende. Kulinarische Events zu den Themen „Urlaub in der Provence“, „Toskana“ oder „Landleben Style“ sorgten für echte Begeisterung. Ebenso fanden à la carte v.a. die neuen Ideen im Dessert-Bereich, wie z.B. das „Landleben-Toffifee“ oder die „Schokoladen-Kiste“, besten Anklang.

Für die vielen Komplimente und Eure Besuche bei uns sagen wir allen Gästen und Unterstützern des Landlebens **von ganzem Herzen DANKE!**

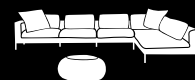


DIE RAUM AUSSTATTER UND EINRICHTER

**WOHN
WERK 33**
GABI REITER

**SOFA & SESSEL
TRENDSETTER**

www.wohnwerk33.de



Oberdorf 33 · 94496 Ortenburg



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

hatzmann
Fürstenzell
Bahnhofstraße 6
☎ 08502/284
www.hatzmann.de

Montag – Freitag 8.30 – 12.00 Uhr und 13.30 – 18.00 Uhr
Samstag 8.30 – 12.30 Uhr



Geeistes „Landleben-Snickers“

Unsere selbstgemachte „Snickers“-Kreation vereint Erdnuss und handgerührtes Toffee. Dazu sorgt ein wenig Meersalz für den ganz besonderen Kick. Umhüllt ist dieser luftige Eisparfait-Riegel von hauchdünner, knackiger „Original Beans Esmeraldas 42% Milkschokolade“. Den charakteristischen Erdnuss-Flavour begleiten und unterstützen in idealer Weise exotische Mango sowie geeiste Passionsfrucht. Viel Spaß mit einem Dessert, das Ihnen garantiert den Winter versüßt!



SÜSSES LANDLEBEN Winterliche Desserts

ERDNUSS, ORANGE, SPEKULATIUS
UND DAZU FEINSTE SCHOKOLADE

Der Winter muss ganz und gar nicht eintönig sein. In unserem Restaurant servieren wir Ihnen auch in der kalten Jahreszeit Desserts, die mit ihren bunten Farben das Auge ansprechen und mit komplexer Aromenvielfalt den Gaumen begeistern.

Im Vordergrund steht der Geschmack, der durch eine klare Optik und eine Mixtur aus verschiedenen Konsistenzen unterstützt wird. Luftiges Mousse oder selbstgemachtes Parfait trifft auf hauchfeine Edel-Schokolade. Passend dazu gibt's selbstgemachtes Eis, traumhafte Sabayone, knusprige Streusel oder auch mal fruchtigen Röster. Ein wichtiges Kriterium ist, dass alles stimmig miteinander harmoniert. Darauf haben wir bei unseren drei genussvollen Winterdesserts ganz besonderen Wert gelegt.







Schwimmbad Whirlpool Poolservice

HAUPTSITZ
Am Lehmhügel 7
94530 Auerbach
Tel. (0 99 01) 93 25-0
info@reps-pools.de

NIEDERLASSUNG MÜNCHEN
Reschenbachstraße 18
80999 München
Tel. (089) 680 08 537

www.reps-pools.de

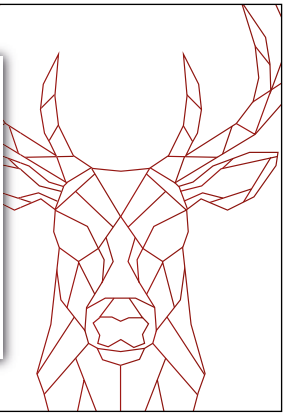
**Lackier- und
Karosseriezentrum
Hirsch GmbH**

Pauerstraße 8
94081 Fürstenzell

Telefon: +49 8502 249940
www.hirsch-lackierzentrum.de



Hirsch
LACKIER KAROSSERIEZENTRUM





Mousse-Törtchen von der Jaffa-Orange

Ein himmlisch luftiges Mousse von der Orange, hauchzart überzogen von weißer Valrhona-Schokolade, ist der leckere Hauptdarsteller dieses Desserts. Die Hülle knackt so richtig, wenn sie angestochen wird und den feinen Inhalt preisgibt. Mit Schokoladen-Orangen-Rahmeis, gekühlter Orangen-Jus und feiner Grand-Marnier-Sabayone gesellen sich weitere edle Komponenten hinzu. Erleben Sie ein Fest für die Sinne mit winterlich-fruchtbetonten Genussmomenten!



Unser „Spekulatius-Eckerl“

Die süße Winterspezialität „Spekulatius“ ist weltberühmt. Im Landleben stellen wir das Gebäck selbst her und nehmen es als Basis für ein aromatisches Mousse. In „Eckerl“-Form, mit Spekulatius-Bröseln bestreut und Schweizer Schokolade umhüllt, wird daraus ein echter Hingucker. Passende Begleiter sind das Rahmeis von Landmilch und Zimt-Crispies, die Rum-Sabayone sowie der glasierte Zwetschgenröster. Ein köstliches Dessert, das einen beliebten Klassiker aus Omas Backstube aufgreift und ihn kreativ veredelt.



- Verkauf
- Vermietung
- Luxus-Immobilien
- Neubauvorhaben
- Baulandentwicklung
- Spezialthemen

Living Immo Immobilien GmbH
Neuburger Str. 101
94036 Passau
www.living-immo.com
Tel: 0851 2095 9272

living immo

Wir wünschen Ihnen eine erholsame Winterzeit!

**Gelassenheit
Gesundheit
Tolle Partnerschaft**

Du willst das alles?
Erfahre mehr:
www.christina-augenstein.com

*Christina
Augenstein*

Du hast es verdient, GLÜCKLICH zu sein!

- Bauspenglerei
- Schlosserei
- Solaranlagen
- Edelstahlverarbeitung
- Photovoltaik

Schwarzhöring 16 · 94575 Windorf · Tel. 08541 6533 oder 2951



AUSBILDUNG

*Komm in
unser Team!*

Natalie (r.) hat 2022 gerade mit ihrer Ausbildung begonnen. Philipp (l.) hat die Ausbildung bei uns bereits erfolgreich abgeschlossen. Er arbeitet jetzt in seinem 1. Jahr als Jungkoch im Landleben.



NUTZE DEINE CHANCE UND BEWIRB DICH JETZT FÜR 2023

Gastro-Fachkräfte von morgen auszubilden – das ist eine Aufgabe, die wir ernst nehmen und der wir uns gerne widmen. In Küche und Service haben wir für 2023 nur jeweils eine Azubi-Stelle zu vergeben. Deshalb am besten gleich bewerben!

Damit unser Küchenteam immer stabil und gut aufgestellt ist, bilden wir bereits seit Längerem selbst aus. Dieses Konzept hat sich bestens bewährt. Unsere Lehrlinge behandeln wir dabei wie Rohdiamanten. Denn es hat sich schon oft genug bewiesen, dass sie mit dem richtigen Schliff sehr wertvoll für uns sind.

STARKER FAMILIÄRER ZUSAMMENHALT

Gerade mal im August 2022 hat **Natalie** bei uns mit ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau begonnen. Über die bisherige Zeit im 1. Lehrjahr schwärmt sie: „Alle halten wie eine große Familie zusammen. Das ist wirklich schön. Ich fühle mich gut begleitet und bekomme immer Hilfe, wenn ich sie brauche.“ Auch der erst kürzlich ausgebildete



Jungkoch **Philipp**, der seine Koch-Ausbildung im Feilmeiers Landleben als einer von insgesamt 6 „Einser-Schülern“ gemeistert hat, lobt den „guten Rückhalt und das sehr persönliche Klima im Team“. Er freut sich darüber, dass er jetzt „nach der Lehre noch mehr Verantwortung für seinen Posten“ hat und „immer noch viel dazulernen“ kann. Aktuell ist er als Gardemanger im Einsatz, schon bald wird er die Pâtisserie verstärken.

JETZT BIST DU AN DER REIHE

Komm auch DU in unser Team! Wir fördern gerne dein Talent und machen dich fit für den Job.



JETZT
BEWERBEN!

JOBANGEBOTE

Für unser motiviertes Landleben-Team suchen wir Verstärkung:

**Azubi/ne zum/zur
Koch/Köchin** (m/w/d)

**Azubi/ne zum/zur
Restaurantfachmann/-frau**
(m/w/d)

Chef de Rang (m/w/d) /
Restaurantfachkraft (m/w/d)

Service-Aushilfen (m/w/d)

Jungkoch/Jungköchin (m/w/d)

**Wir freuen uns auf Deine Bewerbung
per E-Mail (bevorzugt) oder Post!**

Feilmeiers Landleben, Hans Feilmeier
Schwarzhöring 14, 94575 Windorf
info@feilmeiers-landleben.de

Komm in unser Team!

www.feilmeiers-landleben.de/jobangebote

Fliesen Lang GmbH

Beratung - Verkauf - Verlegung

08541 97470

info@fliesenprofi.info

Unterer Linienweg 16 - 94474 Vilshofen



Stilvolle
Dekoration
für privat und
gewerblich

Deko & Design
by waldbauer

Unsere Öffnungszeiten:

Montag 9:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch 14:00 - 18:00 Uhr

Freitag 9:00 - 18:00 Uhr

oder nach tel. Vereinbarung

Passauer Str. 16, 94124 Büchlberg, Tel. 08505 91622-20, deko@waldbauer-holztechnik.de



Für kleine Herzensmenschen
INTERIOR | SPIELZEUG | KLEIDUNG | PFLEGE



Kauf Lokal & Online
WWW.DIELEISSNS.DE
KONTAKT@DIELEISSNS.DE | 01757313357
SCHAUFLINGER STR. 2 | D-94469 DEGGENDORF



Social Media

Feilmeiers Landleben auf Facebook & Instagram

Schon seit der Eröffnung vor 12 Jahren sind wir mit unserem Restaurant Feilmeiers Landleben in den sozialen Netzwerken aktiv.

Dabei begann alles mit einer **Facebook-Seite**, die unser Restaurant vom Start weg begleitete. Noch immer geht die Zahl der Fans kontinuierlich nach oben. Mittlerweile unterstützt Ihr uns bereits mit knapp 7.000 „Likes“. (Stand: Dezember 2022). Die Freude darüber ist riesengroß! Wesentlich neuer ist dagegen unsere **Instagram-Seite**, die erst seit Anfang 2019 von uns gepflegt wird. Sie ergänzt die Facebook-Seite mit Videos und Reels, u. a. von unseren kulinarischen Events.

UNSER MOTTO: „WENIGER IST MEHR“

Bei allen Postings auf den Social-Media-Seiten bleiben wir unserem Motto „Weniger ist mehr“ weiterhin treu und werden auch künftig nicht

sinnloses Geschwafel posten. Nein, wir posten nur dann eine Meldung, wenn es auch wirklich Neues zu berichten gibt. Das können Fotos von vergangenen Events sein, Infos zu besonderen, gerade erhältlichen Produkten, die Ankündigung einer neuen Karte oder neuer Möglichkeiten, einfach nur Glückwünsche oder ein Dankeschön an unsere vielen treuen Gäste.

Selbstverständlich würden wir uns über „Likes“ und Kommentare zu den einzelnen Beiträgen sehr freuen ... und natürlich über noch mehr Fans :) Am besten einfach mal reinklicken:

» facebook.com/restaurant.landleben
» instagram.com/feilmeierslandleben

👍 6.980 Personen gefällt das – Facebook

👤 2.915 Follower – Instagram

FEINKOST-TIPP: SELBSTGEMACHTE LANDLEBEN-MARMELADEN (S. 24)



Original Wachauer Marille



Schwarzhöringer Zwetschgenmus



Premium Senga-Erdbeere



Niederbayerische Heidelbeere



Feilmeiers Landleben auf Facebook & Instagram



Neueste Bewertungen

„Essen, Ambiente, Freundlichkeit, einfach rundum Luxus-Wohlfühl-Paket!“

Melanie K., 11.06.2022

„Man kann nur PERFECT sagen! Das Essen, Ambiente, Freundlichkeit... einfach alles super.“

Debora P., 12.06.2021

„Sehr freundlich, familiärer Service. Einfach zum Wohlfühlen.“

Nicole S., 21.08.2021

„Einfach nur perfekt. Traumhaftes Essen, tolle Location und super Service. Gerne wieder.“

Marina F., 11.06.2021

„Ein Traum von Essen. Der Service war einmalig. Einfach ein Traum.“

Ela S., 03.08.2022

CHROMANTO

SCHAFFEN SIE MIT UNS INNOVATION.

Unterer Linienweg 16
94474 Vilshofen

www.chrimanto.com
info@chrimanto.com



UNTERNEHMENSBERATUNG

Unternehmensanalyse
Planung & Konzeptionierung
Prozessoptimierung
Kosten-Nutzen-Analyse

DIGITALISIERUNGSBERATUNG

Change Management
Marketing & Social Media
Potenzial- & Risikoanalyse
Produktberatung Hard- & Software

NACHHALTIGKEIT

Projektierung Immobilien & PV

PRODUKTE & DIENSTLEISTUNGEN

Adaptionen
Media Design

SCHULUNGEN

IT Hard- & Software
Outlook & Microsoft

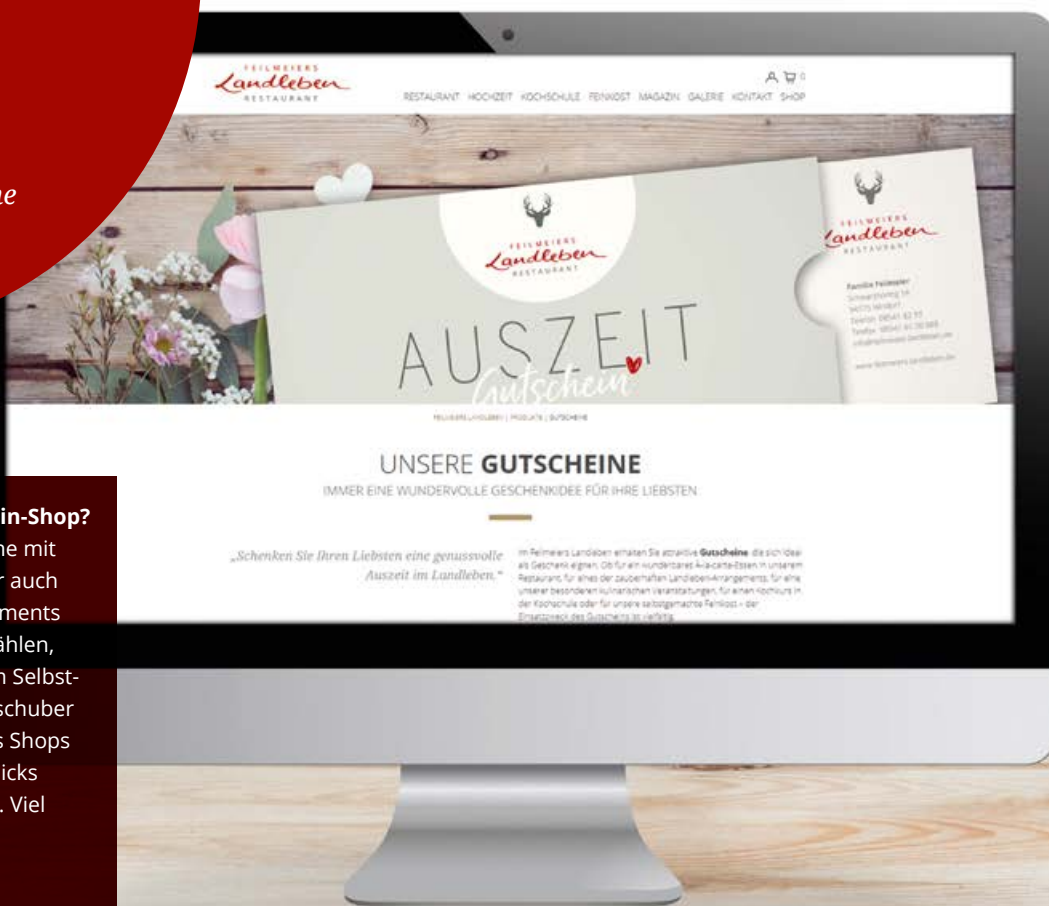
Gutschein-Shop

Bestellen Sie Ihre Gutscheine
einfach & bequem online

Kennen Sie schon unseren Gutschein-Shop?

Dieser ermöglicht es Ihnen, Gutscheine mit Ihrem persönlichen Wunschwert oder auch Gutscheine für verschiedene Arrangements online zu bestellen. Sie können auswählen, ob Sie Ihren Gutschein per E-Mail zum Selbstausdruck oder per Post im Geschenkschuber erhalten möchten. Die Bedienung des Shops ist einfach, so dass Sie mit wenigen Klicks bequem und sicher ans Ziel gelangen. Viel Spaß beim Entdecken!

» shop.feilmeiers-landleben.de



Arrangements zum Verlieben

ALS GESCHENKIDEE ODER EINFACH ZUM SELBERGENIESSEN

Auch als
GUTSCHEINE
erhältlich



Almzauber-Menü

KREATIVE LANDKÜCHE FÜR GENIESSER –
AUCH FÜR GRÖßERE GRUPPEN GEEIGNET

- Anregender Aperitif zur Begrüßung
- Zauberhaftes 4-Gänge-Menü für Genießer – einfach gut!

Ab 2 Personen erhältlich!

Preis pro Person: 59,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 25,- € p. Pers.



Landleben-Romantik

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

- Anregender Aperitif zur Begrüßung
- 6-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: 160,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 32,- € 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: 90,- €

Weinbegleitung auf Wunsch: 25,- € p. Pers.



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



Guten Appetit wünscht Ihre Versicherungsagentur mit dem Vor-Ort-Service

Bezirksdirektion Gibis & Sohn GmbH & Co. KG

Finsterauer Str. 56 • 94151 Mauth • Tel. 08557 91050

info.gibis@continentale.de

Service-Point der:



WILHELM WEISS

Stuckateurmeister · Malermeister

Ihr Fachbetrieb für
fugenlose Oberflächen



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



Kulinarischer Kalender

Januar bis April 2023



01-02 | JANUAR - FEBRUAR



Freitag, 27. Januar & Samstag, 28. Januar, jeweils ab 18:30 Uhr
Edel-Menü „Kitzbühel“ – mit leckerer Steinpilz-Pasta
Im Rahmen eines 4-gängigen Edel-Menüs möchten wir Sie für die feine Kulinaria des noblen Wintersportortes Kitzbühel begeistern. Zur Vorspeise servieren wir Ihnen ein Gourmet-Törtchen von Seesaibling und Wintertrüffel-Mousse mit gebackenem Flusskreb-Konfektwürfel, Almkräuter-Mayo und Schüttelbrot-Knusper. Danach folgt im Zwischengang ein echtes Highlight: selbstgemachte Pasta aus unserer Nudelmaschine mit gerösteten Steinpilzen und Steinpilzschaum. Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen einem Zweierlei vom Simmentaler Rind (rosa im Ganzen gebratenes Roastbeef und kleine Roulade) mit Kürbis-Schupfnudeln oder Lachsforellen-Filet mit Champagner-Velouté. Zum süßen Schluss verwöhnt Sie eine hauchdünn glasierte Mousse-Kreation von der Sacherschokolade mit eingelegten Marillen, Pistazien-Sabayone, Himbeer-Luft und Marillenmarmeladen-Eis. Preis p. Pers. 65,- €

Im Januar & Februar
Landleben-Winterkuch'l
Simmentaler Rind, selbstgemachte Pasta, leckere Fischkreationen und feine Desserts aus Omas Winterkuch'l sind nur einige der vielen kulinarischen Winterfreuden, mit denen wir Sie verwöhnen möchten. Freuen Sie sich auf besondere Genussmomente, die in heimeligem Kachelofen-Ambiente und bei stimmungsvollem Kerzenschein ein traumhaft winterliches Vergnügen bereiten.

Betriebsurlaub vom 20.02. – 09.03.2023
Um neue Anregungen und Kraft zu sammeln, gönnen wir uns und dem gesamten Team eine Auszeit. Ab Freitag, 10. März, haben wir wieder für Sie geöffnet. Reservierungen und Gutscheinbestellungen nehmen wir auch während der Urlaubszeit gerne digital entgegen:
www.feilmeiers-landleben.de/reservierung
www.feilmeiers-landleben.de/gutscheine

03 | MÄRZ

Freitag, 17. März & Samstag, 18. März, jeweils ab 18:30 Uhr
Edles Geburtstagsmenü „12 Jahre Landleben“
Das Landleben feiert seinen 12. Geburtstag. Ein wunderbarer Anlass für ein außergewöhnliches Festtagsmenü! Den Auftakt macht eine feine Kreation von rosa gegrillter Kalbssteakhälfte mit Ofentomate, Brunnenkresse-Panna-Cotta und crunchy Kalbstafelspitz-Murmel. Als Zwischengang folgt dann ein toskanisches „Gourmet-Huhn“, mit Grillgemüse-Tatar gefüllt, das von Frühlingszwiebel-Pestoschaum und lauwarmem Parmaschinken begleitet wird. Anschließend können Sie im Hauptgang zwischen Fleisch oder Fisch auswählen, ehe Sie ein krönender Dessert-Abschluss erwartet. Hierbei verführt Sie unsere „Geburtstags-Yogurette“ von der Moro-Blutorange, mit weißer Beans-Schokolade „Yuna“ glasiert, köstlich begleitet von Knusper-Baiser, Blutorangen-Jus und einem selbstgemachten Bienenstich-Rahmeis. Feiern und genießen Sie mit uns!
Preis p. Pers. 65,- € inkl. kleiner eisiger Überraschung gratis.

04 | APRIL

Freitag, 7. April, ab 18:30 Uhr
Karfreitags-Fischmenü – mit Ratatouille-Ravioli
Ein lauwarmes Zander-Knusperfischstäbchen „Deluxe“, ein Premium-Mittelstück vom Eismeer-Lachs „Pesto Rosso Style“, handgerührte Hummer-Mayo und Basilikum-Mousseparfait eröffnen dieses 4-gängige Genuss-Menü. Danach verführt Sie ein selbstgemachter Ratatouille-Ravioli mit Champagner-Beurre-blanc und ausgelöster Garnele. Im Hauptgang folgt dann skandinavisches Steinköhler-Filet mit Trüffelspinat-Füllung in roter Ofenpaprika-Schaumsoße. Süßes Finale: Edelschnitte vom Gianduja-Nougat mit weißer Valrhona-Schokolade glasiert, eingelegte Passionsfrucht-Bananen und Popcorn-Butterkeks-Rahmeis. Preis p. Pers. 69,- €

Sonntag, 9. April, und Montag, 10. April
Osterfeiertage – mittags und abends
Frühlingshaft abgestimmte Landleben-Osterküche

Keine Lust mehr auf 0815-Arbeitskleidung, fehlende Beratung oder schlecht umgesetzte Logoveredelung?
ENKATEX IST DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE.



Persönliche Beratung



Design



Veredelung & Produktion



Logistik



Service

Enkatex workwear GmbH | Krankenhausstraße 24 | 94474 Vilshofen an der Donau | Tel. 08541 96 82 83 | info@enkatex.de | www.enkatex.de

Maler Wilhelm Alex
Meisterbetrieb

Deine Zukunft sichern ...
Wir bilden Dich (m/w/d) ab 1. August zum Maler und Lackierer aus.
... mit einem Handwerksberuf!

WIR BILDEN AUS!

Sichere dir einen Führerschein-zuschuss in Höhe von 999,-€!

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

www.malerbetrieb-wilhelm.de



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

**Auch als Präsentkorb zu
besonderen Anlässen.**



**Heisse Ware für
die kalte
Jahreszeit!**



AustrianShop GmbH
Genuss aus Österreich
Rosenweg 2, D-94547 Iggenbach

www.austrianshop.de

*Echte
Raritäten*

*Die Destillate der ehemaligen
Bodensee-Brennerei
„Stählemühle“*



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

Kontakt:

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



**Jetzt
beraten
lassen!**

**Ihre Bank vor Ort.
Ihre Ansprechpartner vor Ort.
Morgen kann kommen.**

Tel. 08541 586-0
www.vr-vilshofen.de

**Volksbank - Raiffeisenbank
Vilshofen eG**



STARBRENNER CHRISTOPH KELLER UND SEINE LETZTEN BRÄNDE

„Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist“, sagt Christoph Keller, für den das Brennen schon immer mehr Leidenschaft als Beruf war. Den Worten hat er Taten folgen lassen und seine erfolgreiche Edelbrand-Brennerei am Bodensee geschlossen. Einfach so.

Dabei war die „Stählemühle“ ein Paradebeispiel für außergewöhnliche Brennkunst. 2013 räumte Christoph Keller, der übrigens mit seinem Rezept für den Gin „Monkey 47“ weltberühmt wurde, mit seinen Destillaten auf internationaler Ebene gehörig ab. Bei der Edelbrand-Weltmeisterschaft „Destillata“ in Wien holte er stolze 17 Goldmedaillen und schaffte es zudem im renommierten Gault Millau unter die beiden besten Brennereien der Welt.

IHRE LETZTE CHANCE ZUM PROBIEREN

Als der ehemals beste deutsche Brenner Christoph Keller das Erfolgskapitel „Stählemühle“ schloss, um Zeit für neue, ganz andere Dinge zu haben, entbrannte ein wahrer Hype um seine

letzten Brennwerke. Alles war sofort ausverkauft und die Preise schossen durch die Decke. So sind die kleinen 0,375 l Destillate mittlerweile für teils über 1.000 Euro pro Flasche im Internet zu finden. Und auch bei uns im Landleben finden Sie noch einige wenige dieser Raritäten, die sogar schon als besondere Geschenke für Staatsoberhäupter gedient haben. Nutzen Sie die letzte Gelegenheit, diese leidenschaftlichen Brände zu probieren!



2013 lernten wir Christoph Keller (links) auf der Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg kennen. Schon damals zählten seine edlen Brennwerke zu den Besten der Welt. Jetzt sind sie Legende!



Unsere letzten Stählemühle-Edelbrände

Hegauer Waldhimbeere

Wild wachsende Früchte sorgen für den intensiven Waldhimbeer-Charakter.

Preis: 32,- € / 2 cl

Sizilianische Blutorange (das Meisterwerk)

Dieses Destillat aus reifen Moro-Blutorangen machte Christoph Keller zur Legende!

Preis: 32,- € / 2 cl

Vinschgauer Williamsbirne

Die vollen Birnennoten bestechen durch eine unaufdringliche Süße und florale Nuancen.

Preis: 27,- € / 2 cl

Jaffa-Orange

Brand mit reiner, frischer, saftiger Frucht, die sich höchst komplex am Gaumen entwickelt.

Preis: 27,- € / 2 cl

Dessert-Banane

Eleganter, vielschichtiger Geist aus reifen, aromaintensiven Honduras-Bananen.

Preis: 27,- € / 2 cl

DIE ZUKUNFT SONNIG GESTALTEN ...
Solarparks & Dachanlagen



ENVALUE
SOLAR

ENVALUE GMBH

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

WWW.ENVALUE.DE

WARENKUNDE

Piemonteser Haselnuss

Eine begehrte Spezialität aus dem Nordwesten Italiens



© Adobe Stock / kuvona

AUF DEN SPUREN DER WELTBESTEN HASELNUSS

Die „Nocciola Piemonte“ ist die wohl beliebteste Haselnuss der Welt. Wie der Name schon verrät, befindet sich das Anbaugebiet im nordwestitalienischen Piemont. Besonders in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria prägen neben Weinreben auch Haselnussheine das malerische Landschaftsbild. Dabei mag es die Haselnuss klimatisch durchaus etwas rauer als der Wein. So liegt das berühmteste Anbaugebiet in den 700-900 Meter hohen Hügeln der Alta Langa. Von hier, genauer gesagt aus dem kleinen Dorf Cravanzana, stammt die Haselnussorte „La Tonda Gentile delle Langhe“, die aus Sicht von Genussexperten als „die Königin unter den Haselnüssen“ gilt. Der Arbeit von kleinen Familienbetrieben und Manufakuren ist es zu verdanken, dass diese köstliche Nuss mittlerweile weltweit über das Internet bezogen werden kann – meist frisch geschält oder sogar schon geröstet. Achten sollte man hierbei auf die herkunftsgeschützte Bezeichnung „Nocciola Piemonte I.G.P.“, ein Qualitätsmerkmal.

TIPP: Erleben Sie feinste Genussmomente mit unseren Vollmilch-Pralinen vom Piemonteser Haselnuss-Nougat.

Mehr Informationen finden Sie auf **Seite 26**.





www.wolfertetter.de

Wolfertetter Bräu

Wir sind Träger des **BUNDESEHRENPREISES** als Auszeichnung für höchste Qualität



EHRENPREIS
DES
BUNDESMINISTERIUMS
FÜR
ERNÄHRUNG
LANDWIRTSCHAFT
UND
VERBRAUCHER-
SCHUTZ



Hintereckers Weinhandel

Ziegelstadel 18, 94166 Stubenberg/Prienbach
Tel. +49 (0) 8571 924 115 wein-hinterecker@t-online.de
Fax +49 (0) 8571 924 116 www.wein-hinterecker.de



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

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



WOHNMOBIL & CAMPING

Verkauf • Miete • Service • Zubehör



Du suchst ein Reisemobil zum Kauf oder zur Miete?







PAUL PARTS

Mehr erfahren auf www.paul-wohnmobile.de
Josef Paul GmbH & Co. KG
Sperrwies 1 · 94036 Passau



Heiraten im Landleben

Unsere Hochzeitsmappe präsentiert
alle Infos rund ums Heiraten



Fotos Festsaal: © Simone Bauer Photography



Die Hochzeit im Feilmeiers Landleben ist ein traumhaftes Erlebnis. Gerne informieren wir Sie ausführlich darüber und haben dafür eine eigene Hochzeitsmappe gestaltet.

Welche Räumlichkeiten stehen zur Verfügung? Wie kann ein Hochzeitsmenü aussehen? Was wäre ein sinnvoller Ablauf? Welche „Spielregeln“ gelten? In einer kompakten Mappe liefern wir Ihnen Antworten auf diese und andere Fragen. Dazu gibt's jede Menge Bilder und Eindrücke. Ein begeisternder Vorgeschmack auf das Heiraten im Feilmeiers Landleben!



Bei Interesse sprechen Sie uns bitte einfach an. Gerne händigen wir Ihnen Ihr persönliches Exemplar dieser Hochzeitsmappe aus.



Zwölfender-Stüberl



Hütten-Stüberl



Josef-Stüberl



Festsaal im Obergeschoss



Sonnenterrasse



RÄUMLICHKEITEN

Gaststub'n

(insgesamt 72 Sitzplätze)

ZWÖLFENDER-STÜBERL

Gemütliches Kaminstüberl (28 Sitzplätze)

HÜTTEN-STÜBERL

Holz, Filz und Edelbrände (22 Sitzplätze)

JOSEF-STÜBERL

Modernes trifft auf Tradition (22 Sitzplätze)

Festsaal im Obergeschoss

Ideal für Hochzeiten,
Feierlichkeiten und Tagungen
(ca. 100 Sitzplätze + Tanzfläche)

Sonnenterrasse

Gemütliches Sonnen-Platzerl zum Träumen
und Genießen in den Sommermonaten



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

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

Goldschmiede Schmidt

Tobias Leeb-Schmidt
Inhaber / Goldschmiedemeister

Marktplatz 11, 94544 Hofkirchen, Telefon +49 8545 1083
info@schmidt-goldschmiede.de, www.schmidt-goldschmiede.de

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





EINFACH LECKER

Unser
Bratapfel-
strudel



EINE WINTERLICHE SPEZIALITÄT –
NATÜRLICH HANDGEMACHT

Im Feilmeiers Landleben liegen regionale Klassiker hoch im Kurs. Als Winterspezialität gibt's herrlich aromatischen Bratapfelstrudel. Er ist vom Teig bis hin zur Füllung komplett selbstgemacht. Ein wahrhaft süßes Vergnügen aus Omas leckerer Backstube!

Die delikate Basis des Strudels sind vollreife Äpfel, die wir in der Regel direkt aus unserem Dorf Schwarzhöring beziehen – und natürlich der Teig, der bei uns nach alter Tradition noch richtig

handgemacht wird. Wenn am Ende der fertige Bratapfelstrudel aus dem Ofen kommt, entfalten sich fein karamellige, marzipanartige und ganz leicht zimtige Geschmacksnuancen. Diese feine Aromatik umschmeichelt die fruchtige Apfelnote. Das traditionelle Garen in Millirahm hält den Strudel saftig, was durch die locker-knusprigen Butterstreusel einen schönen Ausgleich erhält.

Ein Klassiker unserer Landleben-Winterküche, den Sie in jedem Fall einmal probieren sollten!

B | S | W

Wirtschaftsprüfer & Steuerberater

Ihr Partner in Sachen Steuer



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

- | | | |
|--|--|--|
| Osterhofen
Stadtplatz 11
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 | München
Arnulfstraße 37
80636 München
Tel. 089-1787880 |

www.bswp-kanzlei.de
kontakt@bswp-kanzlei.de

Feilmeiers Partner mit allem was das Herz begehrt.



Vollsortimenter mit über 40.000 Artikeln.





Xaver Troiber e.K.
Telefon 08545 / 17-0

Vilshofener Straße 31
Fax 08545 / 17-11

94544 Hofkirchen
bestell@troiber.de

www.troiber.de
Find us on  



**ZIMMEREI
MANUEL KRÜGL**

Dachdeckerei | Spenglerei | Treppenhau

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

**Wimberg 4
94575 Windorf**
www.zimmerei-kruegl.de



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

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

Leckere Marmeladen

Traumhafter Genuss aus dem Besten der Natur

MARMELADEN

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 Schwarzhöringer Garten. In Sachen Konsistenz zeichnen sich die edlen Marmeladen durch besondere Cremigkeit aus.

Je nach
saisonaler
Verfügbarkeit



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: **8,- €**

Premium Senga-Erdbeere



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

Inhalt: 210 g,
Preis: **6,50 €**

Schwarzhöringer Zwetschgenmus



Satte 80% Fruchtanteil und Zwetschgen aus dem eigenen Garten sorgen für ein samtig-feines Geschmacks-erlebnis.

Inhalt: 210 g,
Preis: **6,50 €**

Niederbayerische Heidelbeere



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

Inhalt: 210 g,
Preis: **6,50 €**

Erhältlich sind unsere Marmeladen 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.

Lieferzeit nur
3-5 Tage
auf maßgefertigte Elemente!



Der **feine** Unterschied



Fenster **Haustüren** Hebeschiebetüren
Aluminiumelemente Terrassendächer
Wintergärten Fassaden Rollläden
Sonnenschutz Insektenschutz

www.niederhofer-fenster.de

Oberfeld 1



94474 Vilshofen



Tel (0 85 48) 91 22 0



Sparkasse Passau.
Gut. Für's Passauer Land.

Fair, menschlich, nah.

 **Sparkasse**
Passau



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,- €



CREMIG
LECKER

Vollmilch-Pralinen vom Piemonteser Haselnuss-Nougat

In dieser Praline verbindet sich der intensive Geschmack von gerührtem Haselnuss-Nougat mit feinsten Cremigkeit. Für eine knackige Überraschung sorgt die ganze Haselnuss, die sich als Kern im Inneren versteckt. Die zart schmelzende Vollmilch-Schokoladenhülle rundet das herrliche Genusslebnis ab.

Inhalt pro Box: ca. 130 g (10 Stück)
Preis: 17,- €

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: 8,50 €

Oma's Schweinsbrat'l-Gewürz



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

Inhalt: 90 g, Preis: 7,70 €

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 €

AUS FREMDHERSTELLUNG

Frizzante „Feilmeiers Landleben“



Neu und nur bei uns: Der spritzig fruchtige Frizzante wurde unter unserer Hausmarke Feilmeiers Landleben zusammen mit dem Wachauer Winzer Fritz Geith entwickelt. Er ist herrlich prickelnd und erfrischend – mit feinen Nuancen von reifer Marille!

Inhalt: 0,75 l (Flasche), Preis: 16,- €

TIPP

Red Moon Sparkling (alkoholfrei)



Nicht selbstgemacht, aber trotzdem lecker: der alkoholfreie und prickelnde Red Moon Sparkling mit dem Saft rotfleischiger Äpfel ist Natur pur, dazu reich an Antioxidantien und Vitamin C. Ein herrlich erfrischendes Erlebnis!

Inhalt: 0,75 l (Flasche), Preis: 15,- €

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.



Autohaus

Krammer



Nutzfahrzeuge

Service

ŠKODA

Service

Guter Service. Gutes Gefühl. Seit über 100 Jahren.

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

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

Wir sorgen für saubere Luft und angenehmes Klima...



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
info@feilmeiers-landleben.de
www.feilmeiers-landleben.de

Herausgeber und verantwortlich
für den Inhalt: Hans Feilmeier, Inhaber

Öffnungszeiten:

Mi. - Fr.	17:00 - 23:00 Uhr
Sa.	11:00 - 23:00 Uhr
So. + Feiertage	11:00 - 22:00 Uhr
Mo. + Di.	Ruhetag

Ihr Weg zu uns



FEILMEIERS Landleben RESTAURANT



REINKLICKEN



Feilmeiers Landleben im Internet

Mehr Infos, Fotos, Magazin-Geschichten und Feinkostprodukte gibt's auf unserer Website:
www.feilmeiers-landleben.de

GESCHENK-TIPP



Landleben-Gutscheine

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



ROLAND C. RITTER
Kommunikationsdesign

Ideenreiche Gesamtkonzepte für Ihren Erfolg

Printdesign • Webdesign • Marketing

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