

Landgeflüster

Nr. 33 | September bis Dezember 2023

Neues aus Feilmeiers Küche



*Traumhafter
Herbstgenuss*

Programm SEPTEMBER
bis DEZEMBER 2023

Alba-Trüffeln
DIAMANTEN DES PIEMONT

Vorschau
WEIHNACHTEN & SILVESTER

Landleben Herbstküche

VIELFÄLTIGE ZUTATEN BIETEN KREATIVEN GENUSS

INHALT

- 4 | ABSCHLUSS MIT BESTNOTE 1
- 6 | HERBSTLICHER STRUDEL
- 8 | WEINKARTE & ARRANGEMENTS
- 10 | WARENKUNDE: ALBA-TRÜFFELN
- 12 | WEIHNACHTSFEIERN IM LANDLEBEN
- 14 | **KULINARISCHER KALENDER**
- 16 | EXKLUSIVES WEIHNACHTSMENÜ 2023
- 18 | RÜCKBLICK WEIHNACHTSMENÜ 2022
- 20 | GOURMET-SILVESTERPLATTE „TO-GO“
- 22 | HEIRATEN IM LANDLEBEN
- 24 | LANDMARMELADEN & FEINKOST

GENUSSVOLLER JAHRESAUSKLANG

In der Landgeflüster-Ausgabe Nr. 33 lockt ein vielfältiges **Programm (S. 14/15)** mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten. Im Spätsommer und Herbst erleben Sie außergewöhnliche Menüabende mit den Themen „Südtirol“, „Herbstzauber“ und „Toskana“. Auch **à la carte** verwöhnen wir Sie mit bunten Herbstfreuden. Außerdem blicken wir auf die **Silvester-Nacht** voraus. Gourmets empfehlen wir das **exklusive Weihnachtsmenü** (S. 16/17) oder die feine **Silvesterplatte** für Zuhause (S. 20). Weitere Themen sind der **Abschluss unserer Azubine mit Bestnote 1** (S. 4/5), unser herbstlicher **Strudel** (S. 6/7), Warenkunde zu edlen **Alba-Trüffeln** (S. 10/11), **Hochzeit** im Landleben (S. 22/23), **selbstgemachte Feinkost** (S. 24 - 27) uvm.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald!
Herzlichst, Ihr

Hans Feilmeier

Hans Feilmeier mit Familie und Landleben-Team



Die Herbstzeit lässt Genießerherzen höher schlagen. Sie bringt eine bunte Vielfalt an frischen, regionalen Zutaten auf den Teller.

Im Feilmeiers Landleben ist das die Zeit, in der edle Steinpilze, leckerer Kürbis, Herbstkräuter, Feines aus der Kartoffelknolle, geschmackvolles „sous-vide“ gegartes Rind, Wild aus heimischen Wäldern, selbstgemachte Nudeln mit Trüffel und viele weitere saisonale Köstlichkeiten zubereitet werden.

Zutaten harmonisch aufeinander abgestimmt, erreichen die herbstlichen Kreationen unsere Gäste.

Damit keine Langeweile aufkommt, tauschen wir die gesamte Speisekarte etwa alle 6 Wochen aus. So ist immer Platz für neue saisonale Ideen. Dazu halten wir für Sie ein umfangreiches und stimmiges Sortiment an Weinen (S. 8) bereit. Erleben Sie den Herbst von seiner leckersten Seite.

KREATIV VERARBEITET

Dabei legt das Team um Küchenmeister Hans Feilmeier allergrößten Wert auf die frische und sorgfältige Verarbeitung hervorragender Grundprodukte. Gut abgeschmeckt und in ihren

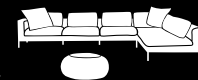


DIE RAUM AUSSTATTER UND EINRICHTER

**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





AUSBILDUNG

Abschluss mit Bestnote 1

GLÜCKWUNSCH, MANDY,
DAS WAR SPITZE!

Einen Grund zum Feiern gab's für unsere frisch gebackene Restaurantfachfrau Mandy. Sie war die erste, die bei uns im Landleben eine Ausbildung im Bereich Service abschloss, und das gleich mit der Traumnote 1 in der praktischen Prüfung. Liebe Mandy, du darfst sehr stolz auf dich sein!

Die Freude darüber ist riesig, auch von Seiten unseres gesamten Service-Teams, das immer gerne mit Rat und Tat zur Seite stand. In enger Abstimmung mit Ausbilder, Restaurantleiter und dem geprüften Sommelier Tobias Meindl wurde so die Grundlage für den Erfolg geschaffen.

PRAKTISCHES WISSEN ALS ERFOLGSGARANT

Das vermittelte Fachwissen, u. a. über das komplexe Thema Wein, konnte Mandy im Rahmen ihrer IHK-Abschlussprüfung bestens gebrauchen. „Ich konnte viel von dem anwenden, was ich in drei Jahren praktischer Ausbildung im Landleben gelernt habe“, berichtet sie. Den Prüfern machte sie deshalb sicher und unaufgeregt zwei

Menüvorschläge mit passenden Getränken und stellte dabei einen Grünen Veltliner Federspiel von Emmerich Knoll vor. Außerdem deckte sie den Tisch, mixte Cocktails, tranchierte Hähnchen und beantwortete vielfältigste Fachfragen.

7 AZUBIS – 7 x DIE NOTE 1

Für das Landleben geht somit die Erfolgsserie weiter. Mittlerweile sind es 7 Azubis, die alle im bestimmenden Praxis-Teil die Note 1 erzielen konnten. Inhaber Hans Feilmeier setzt deshalb weiter auf Ausbildung: „Nur wer selbst ausbildet, kann dem Fachkräftemangel entgegenwirken und Personal aus dem eigenen Betrieb gewinnen.“

MANDY BLEIBT WEITERHIN BEI UNS

Es gefällt ihm deshalb, dass Mandy weiterhin Teil des Landleben-Teams bleibt. Durch ihre Ausbildung ist sie jetzt „noch sicherer im Umgang mit Gästen“, wie sie selbst sagt. Dazu schätzt sie den tollen Teamgeist, die familiäre Atmosphäre und die Möglichkeit, sich weiter fortbilden zu können.

JETZT
BEWERBEN!



JOBANGEBOTE

Für unser motiviertes Landleben-Team
suchen wir Verstärkung:

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

Service-Aushilfen (m/w/d)

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

**Azubi/ne zum/zur
Restaurantfachmann/-frau
(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

REPS
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

Scan me!

Kochschule
DER AUSGEZEICHNETE
KÜCHENSPEZIALIST
DES JAHRES 2013
DER KREIS

Gutsmidl
KÜCHENSTUDIO

Traumküchen von Meisterhand

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

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

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

Herbstlicher Strudel

EIN KLASSIKER AUS OMAS BACKSTUBE

Im Feilmeiers Landleben lieben wir es, traditionellen Gerichten neues Leben einzuhauchen. Oft sind wir dabei sehr kreativ und verändern die Rezepturen sowie das Aussehen, so dass etwas ganz Neues entsteht. Es gibt aber auch Klassiker, die einfach so gut sind, dass wir gar nichts ändern möchten. Dazu gehört der Birnenstrudel, den wir gerne im Herbst servieren. Ein wahrhaft süßes Vergnügen aus Omas Backstube!

Die Grundbasis dieses leckeren Strudels sind intensiv-fruchtige Williams-Christbirnen. Sie werden mit Topfen, Zucker und ein klein wenig Birnenbrand zu einer geschmeidigen Füllung verarbeitet.

Und dann wäre da natürlich der Teig, der bei uns noch nach alter Tradition richtig handgemacht wird. Hauchdünn umschmieg er die Füllung in vollendeter Art und Weise. Wenn schließlich der fertige Birnenstrudel aus dem Ofen kommt, steigt einem sofort der feine und aromatische Birnenduft in die Nase. Das traditionelle Garen in Millirahm hält den Strudel besonders saftig. Der besondere Kniff sind die locker-knusprigen Butterstreusel, die wir ganz zuletzt noch darüberstreuen. Sie verleihen dem Dessert seine feine Raffinesse.

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

Selbst- gemacht

... so schmeckt's halt
einfach besser



Fliesen Lang GmbH

Beratung - Verkauf - Verlegung

08541 97470

info@fliesenprofi.info

Unterer Linienweg 16 - 94474 Vilshofen



- 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

IMMOBILIEN? NUR MIT UNS!



Weinkarte

IN ZAHLEN

(Stand: 1. August 2023)

158

Weinposten

95

Prickler, Weißweine & Süßweine

63

Rotweine & Roséweine

8

Länder

34

Weinregionen



Unsere Weinkarte

Das solide Fundament unserer umfangreichen Weinkarte bilden die Schaum- und Stillweine traditioneller Anbaugebiete der „Alten Weinwelt“ – selbstverständlich in verschiedensten Preisklassen. Darüber hinaus steht eine kleine, feine Auswahl an Überseeweinen bereit. Die Wein- und Winzerwahl orientiert sich daran, wo die jeweilige Rebsorte ihr volles Potential ausschöpft und eine lange Tradition hat wie z.B. Riesling von der Mosel, Chardonnay aus dem Burgund oder die klassische Cuvée aus dem Bordeaux. Um Ihnen immer Neues bieten zu können, ist unsere Weinkarte nicht statisch aufgebaut, sondern wird positionsweise gewechselt. So wird es Ihnen und auch mir nie langweilig. Große, namhafte Winzer finden sich neben kleinen, noch unbekannten Weingütern wieder, die es wert sind, entdeckt zu werden. Gerne berate ich Sie im Sinne des vollendeten Weingenusses!

Ihr Sommelier Tobias Meindl



Stilvolle Dekoration
für privat und gewerblich

Deko & Design

by waldbauer

Unsere Öffnungszeiten:

Montag 9:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch 9:00 - 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

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
- Zaubenhaftes 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 GENIEßSEN 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.



WILHELM WEISS

Stuckateurmeister · Malermeister

Ihr Fachbetrieb für
fugenlose Oberflächen

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



WARENKUNDE-LEXIKON

Alba-Trüffeln

Diamanten des Piemont



Alternativer Name: Piemont-Trüffel
Herkunft: vorrangig Piemont, Italien
Saison: Ende September - Januar



© 123rf.com - Ekaterina Belova, Olga Kriger

EIN KULINARISCHER SCHATZ MIT SELTENHEITSWERT

Sie ist selten, kostbar und höchst begehrt: die Trüffel. Der „Diamant der Pilze“ gilt in Geruch und Geschmack als unverwechselbar. Im italienischen Piemont und in anderen Regionen Italiens, darunter die nördliche Spitze der Toskana, ist von etwa Ende September bis Januar Trüffelsaison. Dann gehen tausende Menschen, meist mit speziell ausgebildeten Trüffelhunden, auf „Trüffel-Schatzsuche“.

WEISSE UND SCHWARZE ALBA-TRÜFFELN

Die Trüffelsammler konzentrieren sich dabei auf einen Umkreis von bis zu 100 Kilometer um das Zentrum Alba. Hier hofft jeder darauf, eine weiße Trüffel (*Tuber magnatum pico*) zu entdecken. Diese gilt als „Königin der Trüffeln“. Sie ist nicht züchtbar und zeichnet sich durch intensiven Geruch bei eher mildem, aber äußerst feinem Geschmack aus. Je weißer die Trüffel ist, desto besser soll ihre Qualität sein. Wer eine weiße Trüffel findet, darf sich glücklich schätzen. Der Wert ist hoch. Es gelten Tagespreise und man kann für weiße Trüffeln pro 100 g schon mal gut und gerne 500,- € zahlen. Ein Preis, der bei schwarzen Trüffeln nicht erreicht wird, obwohl diese mit bis ca. 200,- € pro 100 g ebenfalls teuer sind. Dazu variieren weiße und schwarze Trüffeln in Haltbarkeit und Temperaturbedürfnis. Während weiße Trüffeln nur max. 2 Tage gelagert und kalt gegessen werden sollten, kann man schwarze Trüffeln bis zu 14 Tage aufbewahren und gut in warme Gerichte wie Pasta einarbeiten. Den vollen Geschmack entfalten schwarze Trüffeln erst bei Erwärmung.

INTERNATIONALE TRÜFFELMESSE IN ALBA

Giacomo Morra, bekannter Koch und Hotelier aus Alba, veranstaltete 1930 erstmalig einen Trüffelmarkt in seinem Ort. Daraus entwickelte sich eine schöne Tradition, die bis heute gepflegt wird. So findet vom 7. Oktober bis 3. Dezember 2023 in Alba bereits die 93. *Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba* statt – ein besonderes Event für alle Trüffelbegeisterten weltweit.

FEINE GENUSSKÜCHE MIT SCHWARZEN ALBA-TRÜFFELN

Unser Restaurant Feilmeiers Landleben setzt im Herbst gerne Alba-Trüffeln auf die Karte. Als Trüffelfan weiß Hans Feilmeier die „Diamanten des Piemont“ optimal einzusetzen und verfeinert z.B. frischen Spinat, Kastaniensuppe oder selbstgemachte Nudeln mit der edlen Zutat. Ein Genuss für Trüffel-Liebhaber!

EVENT-TIPP



Toskanisches Edel-Menü – mit schwarzer Alba-Trüffel

Am 17. + 18. November 2023 geht's bei uns im Landleben auf kulinarische Entdeckerreise. Das „**Toskanische Edel-Menü**“ (S. 15) verführt Sie mit italienischer Gourmetküche, zu der u.a. ein feines **Alba-Trüffel-Nudelgangerl** gehört!

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



Hirsch
LACKIER- KAROSSERIEZENTRUM

**Lackier- und Karosseriezentrum
Hirsch GmbH**
Pauerstraße 8 - 94081 Fürstentzell

Telefon: +49 8502 249940
Mobil: +49 171 643 849 3
E-Mail: info@lkz-hirsch.de

www.hirsch-lackierzentrum.de



IHR PARTNER FÜR

Lackierarbeiten
Unfallinstandsetzung
Karosseriearbeiten
Felgenglanzpolieren
Motorradlackierung
Hagelschadenreparatur
Autoglasservice

Weihnachtsfeiern im Landleben

AMBIENTE UND KULINARIK BIETEN DAS BESONDERE ERLEBNIS

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

Wir bieten Firmen, Vereinen oder gerne auch Privatleuten die passenden Räumlichkeiten mit Platz von 4 bis etwa 130 Personen (vgl. *Räumlichkeiten*, Seite 23) – natürlich mit allem weihnachtlichen Charme, der dazugehört.

WOHLFÜHLEN UND GENIEßEN

In dem sehr gepflegten und stilvollen Ambiente unseres Hauses sollen Sie sich so richtig wohlfühlen und mit Ihren Mitarbeitern, Mitgliedern oder Gästen einen wunderschönen Abend verbringen. Begleitet werden Sie dabei selbstverständlich von den bekannten Genießerfreuden unserer kreativen sowie außergewöhnlichen Landleben-Küche. Diese sorgt mit geschmackvollen, individuellen

Menüs für besondere Momente. Unser herzlicher Service verwöhnt Sie und Ihre Gäste dazu mit liebevoller Aufmerksamkeit.

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



In stimmungsvollem Lichterglanz zeigt sich das Landleben zur Weihnachtszeit. Es ist der ideale Ort, um festlich zu feiern.



**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:



Die Liebe in Deiner Partnerschaft geht langsam verloren?

Was kannst Du tun?
Erfahre mehr:
www.christina-augenstein.com

Christina Augenstein

Du hast es verdient, GLÜCKLICH zu sein!



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

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

DAS SCHÖNSTE
Baby & Kindergeschäft
IN OSTBAYERN



120
EXCLUSIVE
MARKEN

WWW.DIELEISSNS.DE





SCHAUFLINGER STR. 2
D-94469 DEGGENDORF



Kulinarischer Kalender

September bis Dezember 2023



09 | SEPTEMBER

Freitag, 22. September, ab 18:30 Uhr
Südtiroler Genuss-Menü „Spätsommer in Meran“
 Die Küche Südtirols begeistert. Sie ist vielfältig, fein und intensiv im Geschmack. Den Auftakt des 4-Gänge-Menüs macht als Vorspeise eine Kreation von der Kalbssteakhüfte mit Basilikum-Panacotta, Strauchtomaten-Tatar, Parmesan-Mayo, Vinschgerl-Knusper und Eiskristallsalat. Lecker weiter geht's dann im Zwischengang mit Schlutzkrapfen „Landleben Style“ mit Babyspinat-Fondue, brauner Butter und lauwarmem Südtiroler Edelschinken. Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen Rücken und Roulade vom Tiroler Bergrind mit Burgunder-Jus oder Bergquellwasser-Lachsforelle mit gelber Zucchini-Suppe und Wiesenkräuter-Schaum. Zum süßen Schluss servieren wir Ihnen eine geblähte Südtiroler Apfelschnitte mit Butterkeksbrösel, weißem Schokoladenmousse, Röstmandel-Sabayone und selbstgemachtem Rahmeis von Omas feinem Sahnekaramell. Beste Kulinarik aus Meran! Preis p. Pers. 69,- €

10 | OKTOBER

Montag, 2. Oktober, ab 18:30 Uhr (Vorabend zum Tag d. Dt. Einheit)
Genuss-Menü „Bunter Herbstzauber“
 Der Herbst ist für seine kulinarische Vielfalt bekannt. Im Rahmen eines 4-Gänge-Menüs servieren wir Ihnen als Vorspeise lauwarmen Angus-Beef-Spaghettin Salat mit Balsamico-Kürbis-Marinade, confiertem Ofenkürbis und rosa gegrillter Angus-Steakhüfte. Es folgt ein selbstgemachter Steinpilz-Raviolo mit Steinpilzschaumsoße, Röststeinpilzen und Kartoffel-Nussbutter-Mousseline, ehe Sie im Hauptgang zwischen ausgelöster Ofen-Ente „Deluxe“ oder Königsbarschfilet mit Safran-Gemüsehaube wählen können. Eine Dessertkreation von Williams Birne, Valrhona-Schokolade und Rahmeis vom weißen Mandelnougat vollendet den Genuss. Preis p. Pers. 65,- €

Kurze betriebliche Auszeit vom 9.10. – 26.10.2023
 Gerne nehmen wir auch während dieser Zeit Ihre Reservierungen und Gutscheinbestellungen digital entgegen.

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 4-fach sortierte Antipasti-Kreation eröffnet den toskanischen Themenabend. Als feines Zwischengangerl folgt ein besonders edler Klassiker: selbstgemachte Pasta aus unserer Nudelmaschine mit frisch gehobelter schwarzer Alba-Trüffel. Anschließend steht im Hauptgang Fleisch oder Fisch zur Wahl, ehe Sie zum Schluss eine süße italienische Dessertverführung begeistern wird: ein Amarena-Kirschtörtchen hauchdünn glasiert mit knackiger weißer Schokolade, Pistazien-Amarettini-Rahmeis und Nougat-Sabayone. Bella Italia in seiner genussvollsten Art! Preis p. Pers. 75,- €

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. & 24.12.2023 sowie am 1.1.2024 ist geschlossen.

Sonntag, 31. Dezember, ab 18:30 Uhr
Landleben Silvester-Nacht – der Höhepunkt des Jahres
 Das zu Silvester besonders bezaubernde Ambiente unseres Restaurants bietet den stilvollen Rahmen für ein sehr exklusives 6-Gänge-Menü. Am letzten Abend des Jahres servieren wir ein kreatives Potpourri der ländlich gehobenen Genießerküche. Preis Silvestermenü p. Pers. 119,- € (nur mit Reservierung & Vorkasse)

Unsere „Gourmet-Silvesterplatte“ für Zuhause
 9 edelste Köstlichkeiten für den stilvollen Silvester-Genuss daheim. Unbedingt rechtzeitig vorbestellen! Alle Informationen auf S. 20

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



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

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

Deine Zukunft sichern ...

Wir bilden Dich (m/w/d) ab 1. August zum Maler und Lackierer aus.

... mit einem Handwerksberuf!

WIR BILDEN AUS!

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

www.malerbetrieb-wilhelm.de



INDIVIDUELLE STAHL- LOFTELEMENTE

Bei HW Metall werden das Design und alle Komponenten der Stahl-Loftelemente genau mit Dir abgestimmt, um ein Einzelstück zu schaffen, das genau zu Dir passt.

- Lofttüren
- Pivot-Türen, Drehtüren, Schiebetüren
- Loftfenster und Glastrennwände

HW Metall GbR
Herrnbergstr. 19
84428 Buchbach
Tel.: 08086 9498731
info@hw-metall.com
www.hw-metall.com

Exklusiv-Menü

KULINARISCHER Weihnachts- zauber

Sonntag, 17.12.2023 & Montag, 18.12.2023,
Empfang draußen um 18:00 Uhr,
Menübeginn im Restaurant um 18:45 Uhr
(beschränkt auf max. 40 Personen)

Am Sonntag, 17. Dezember & Montag, 18. Dezember erwartet Sie im Landleben ein ganz besonderes Festtagsmenü. Unter dem wundervollen Motto „Kulinarischer Weihnachtszauber“ 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 11. Mal statt – natürlich 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: 189,- € p. Pers. (nur mit Reservierung & persönlichem VIP-Ticket).
Die Gästezahl ist pro Tag auf **max. 40 Pers.** beschränkt.



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

Eging
Unterer Markt 26
94535 Eging a. See
Tel. 08544-9009010

Straubing
Bahnhofstraße 1
94315 Straubing
Tel. 09421-1898274

Hutthurm
Rathausplatz 5
94116 Hutthurm
Tel. 08505-918380

Geiselhöring
Stadtplatz 1
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902090

München
Arnulfstraße 37
80636 München
Tel. 089-1787880

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

„Weihnachtlicher Amuse-Queule-Empfang“

Espresso von der Edelkastanie

Heißer „Backfisch Deluxe“: Gebackenes Eismeer-Kabeljaufilet
im Safran-Laiberl mit handgerührter Hummerremoulade

Geeistes von der eingelegten Kaiserkirsche

„Meereskönige“

Premium Bluefin Tuna „Sashimi Style“ mit
Teriyaki-Topping, zweierlei Sesam, Mini-Spargel,
Amaranth-Sprossen, knusprigen „King Crab“-Stäbchen
Wasabi-Miso-Mayo und Purple-Curry-Mousse

„Edelfisch“

Filet-Mittelstück vom „Pre Rigor“-Lachs mit
Wintertrüffelhaube, Champagner-Lauch-Velouté,
und Butternut-Kürbis-Ravioli

„Aus dem Weihnachtswald“

Rehrücken aus dem Schwarzhöninger Jagdrevier rosa gebraten
in Portwein-Wildrahm-Jus mit Cranberry-Rotkraut-Confit
und Steinpilz-Buttertoast-Praline

„Omas geeister Apfelstrudel“

Sorbet vom Gravensteiner Apfel mit Tahiti-Vanille-Luft,
crunchy Strudelblättern und Golden Nuggets

„Beef Deluxe“

Prime Limousin-Rinderfilet „sous-vide“ im Ganzen rosa gegart
in reduzierter Bordeaux-Jus mit confierten Merlot-Schalotten,
glasierter Baby-Karotte und Röllchen aus Brioche,
Mimolette-Käse und Perigord-Schinken

„Süße Weihnachtszauberei“

Dominostein von der Jaffa-Orange geschichtet mit
Wiener Biscuit, Orangen-Gelee, Lübecker Marzipan und Orangen-Mousse,
eingehüllt in Original Beans Vollmilch-Schokolade „Esmeraldas 42%“,
dazu Grand-Marnier-„Red Label“-Rahmeis und knisternde Toffeebrösel

Kleine Nascherei aus unserer Weihnachtspralinenbox

Bilder- Rückblick

Exklusiv-Menü
„Zauberhafte Weihnachtsreise“
am 18. & 19.12.2022



TIPP: Auch heuer kommen Sie wieder in den Genuss unseres exklusiven Weihnachtsmenüs. Am 17. und 18. Dezember 2023 begeistern wir Sie mit 7 edlen Gängen (**Menü auf Seite 17**).

SCHNEIDER

HOCH- UND TIEFBAU GMBH

Schneider-Bau GmbH

📍 Gewerbering 4
94161 Ruderting
☎ Tel. 08509/90 02-0
Fax 08509/90 02-22
@ info@schneider-bau.net
www.schneider-bau.net

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

Gourmet-Silvesterplatte

FÜR ZUHAUSE

9 edelste kalte Kreationen unserer Landleben-Küche – fertig für Sie zubereitet und bequem am Silvestertag abholbar. Zuhause ganz einfach auspacken und in Restaurantqualität genießen.

Preis Silvesterplatte für 2 Personen: **119,- €**
Tipp: Für mehr Personen bestellen Sie die Platte einfach mehrfach (2 Platten = 4 Pers., ...)

Ab sofort vorbestellen!

Achtung: Die Anzahl der Platten ist limitiert!

Scheiberl und Mittelstück vom hausgebeizten
Premium Eismeer-Lachs mit Pesto Rosso

Törtchen vom **Black Angus Beef**
mit Kren-Schnittlauch-Moussehaube

Rolle vom **Bretonischen Hummer** „Toskana Style“

Wolfsbarsch-Langostino-Würfel
mit Bouillabaisse-Glasur

Gegrilltes Wintergemüse mit Rukola-Pesto,
Parmesan und altem Balsamico

Bio-Bauernhenderl-Rolle mit Basilikum-Parmesan-
Füllung und confierten Bruscetta-Tomaten

„Sous-vide“ gegarte rosa Scheiberl
von der **Kühbacher Kalbssteakhälfte** mit
Steinpilz-Mayo und Balsamico-Edelpilzen

Gegrillte, ausgelöste **Riesengarnelen** in mildem
Chili-Lack mit Winterkräuter-Dip

Röllchen vom Ofenkürbis
mit „Curry-No. 1“-Sauerrahm, Manchego-Käse
und Festtags-Trüffelnusschinken

Dazu erhalten Sie (inklusive):
2 Stangen Ofenbaguette

Festtags-
LUXUS
für zuhause

Hintergrund: © Adobe Stock / rométo

Luxus-Edelbrände

FEINE DESTILLATE DER BRENNEREI „STÄHLEMÜHLE“



Seitdem Starbrenner und „Monkey-47-Erfinder“ Christoph Keller seine kleine „Stählemühle“ am Bodensee freiwillig geschlossen hat, entbrannte ein regelrechter Hype um seine letzten Brennwerke. Im Nu waren alle Luxus-Edelbrände ausverkauft! Auch die Preise im Internet explodierten quasi über Nacht. Bei uns im Landleben gibt es noch ein paar wenige dieser Raritäten, die mit internationalen Auszeichnungen überhäuft wurden und sogar als Geschenke für Staatsoberhäupter gedient haben. Die Destillate tragen klangvolle Namen wie „Roter Linzgauer Weinbergpfirsich“, „Piemonteser Haselnuss“ oder „Dessert-Banane“. Das Vergnügen ist jedoch nicht ganz günstig. Je nach Sorte fallen für 2 cl stolze 25,- € bis 32,- € an.

Silvestermenü 2023

SICHERN SIE SICH JETZT IHR EVENT-TICKET



In unserer Silvester-Nacht am 31. Dezember 2023 werden wir Sie wieder mit einem exklusiven 6-Gänge-Silvestermenü (siehe Programm S. 15) verwöhnen. In diesem Jahr gibt es dafür erneut Event-Tickets, die Sie ab sofort bei uns erhalten. Der Preis für das komplette Menü – ohne Getränke – liegt heuer bei 119,- €. Genau das bezahlen Sie auch für Ihr persönliches Ticket. Es gibt keinen Aufschlag für Vorverkauf oder Ähnliches. Dabei ist jedes Ticket nummeriert und in Absprache mit uns sogar auf andere Personen übertragbar, falls Ihnen am Ende vielleicht doch etwas dazwischenkommen sollte. Sichern Sie sich am besten gleich Ihre Eintrittskarte für ein genussvolles Silvester!



- Bauspenglerei
- Schlosserei
- Solaranlagen
- Edelstahlverarbeitung
- Photovoltaik

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



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

Schreinerei Mario Raithmeier

- Massivholz-Möbel
- Treppenbau
- Zimmertüren
- Esszimmer
- Badmöbel
- Küchen

Inkam 9, 94550 Künzing, Tel. 0151/22949384
SchreinereiMR@gmx.de, www.schreinerei-raithmeier.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**





Heiraten im Landleben

Unsere Hochzeitsmappe präsentiert
alle Infos rund ums Heiraten

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.



Sichern Sie sich jetzt Ihren Termin für die Hochzeit im Feilmeiers Landleben! Wir freuen uns schon darauf, Sie rundum verwöhnen zu dürfen.

Fotos Festsaal: © Simone Bauer Photography



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

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 €**

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.

Wolferstetter Bräu

Wir sind Träger des
BUNDESEHRENPREISES
als Auszeichnung für höchste Qualität





ZIMMEREI MANUEL KRÜGL

Dachdeckerei | Spenglerei | Treppenbau

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

Wimberg 4
94575 Windorf
www.zimmerei-kruegl.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,- €

FRUCHTIG
LECKER



Fruchtpraline „Weißer Weinbergpfirsich“

In dieser Praline verbindet sich der intensive Fruchtgeschmack vollreifer Weinbergpfirsiche mit zart schmelzender Schokolade. Die Hülle mit dem charakteristischen Trüffelüberzug besteht aus weißer Schokolade. Ein fruchtig-süßes Vergnügen, das Sie und Ihre Sinne begeistern wird.

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

Nutzfahrzeuge
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...

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

Schwarzhöring 14, 94575 Windorf
Telefon 08541-82 93
info@feilmeiers-landleben.de
www.feilmeiers-landleben.de

Herausgeber und verantwortlich
für den Inhalt: Hans Feilmeier, Inhaber



FEILMEIERS Landleben RESTAURANT



Öffnungszeiten:

Mi. - Fr.	17:00 - 23:00 Uhr
Sa.	12:00 - 23:00 Uhr
So.	12:00 - 22:00 Uhr
Feiertage	11:00 - 22:00 Uhr
Mo. + Di.	Ruhetag

Ihr Weg zu uns



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