

Landgeflüster

Nr. 41 | Mai bis August 2026

Neues aus Feilmeiers Küche



Unsere „Sommer-Erdbeerkiste“
von der Senga-Sengana-Erdbeere
neu auf unserer Speisekarte



Erlebnisreicher
Sommergenuss

Programm MAI
bis AUGUST 2026

Landleben neu gestaltet
RESTAURANT IN MODERNEM LOOK

Edles Saint-Tropez
DIE KULINARIK SÜDFRANKREICHS

www.feilmeiers-landleben.de

INHALT

- 4 | RESTAURANT NEU GESTALTET
- 8 | DIE KULINARIK VON SAINT-TROPEZ
- 10 | LIMO & SPRIZZ VON AMALFI-ZITRONEN
- 11 | UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR FUSSBALL
- 12 | SOMMERDESSERT & ARRANGEMENTS
- 14 | **KULINARISCHER KALENDER**
- 16 | SCHWARZKOBEL PRIVATLODGE
- 18 | MITARBEITER-JUBILÄEN & JOBBÖRSE
- 20 | VERGANGENE EVENTS IN BILDERN
- 22 | UNSER WACHAUER MARILLENKNÖDEL
- 24 | LANDMARMELADEN & FEINKOST

SOMMER, SONNE, LANDEBEN ...

Die 41. Ausgabe unseres Landgeflüsters betrachtet in vielerlei Facetten das große kulinarische Thema Sommer. Das neue **Programm (S. 14/15)** lädt Sie herzlich dazu ein, unsere besonderen Events wie die genussvollen Menüs „Bunter Frühling“, „Sonniges Sizilien“, „Wachau“ oder „Sommernacht in Saint-Tropez“ zu besuchen. Außerdem begeistern wir Sie mit feiner À-la-carte-Sommerküche und vielfältiger Auswahl an Weinen. Weitere Themen dieser Ausgabe: unsere **neu gestalteten Restauranträume (S. 4-7)**, die Kulinarik von **Saint-Tropez (S. 8/9)**, ein leckerer **Sommerdessert-Tipp (S. 12)**, **Limonade & Sprizz von der Amalfi-Zitrone (S. 10)**, besondere **Mitarbeiter-Jubiläen (S. 18)**, **Feinkost (S. 24-27)** uvm.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald!

Herzlichst, Ihr

Hans Feilmeier

Hans Feilmeier mit Familie und Landleben-Team



Sommer im Landleben

TRAUMHAFTER GENUSS AUF UNSERER SONNENTERRASSE

KREATIV.
SAISONAL.
LECKER.



In den warmen Sommermonaten ist Genießen im Freien angesagt. Unsere Sonnenterrasse ist dafür ein ausgezeichnetes Platzerl. Hier, mitten auf dem Land, in der prächtigen Naturkulisse des kleinen Örtchens Schwarzhöring, erleben Sie Sommerfreude pur – und das selbstverständlich mit allen Annehmlichkeiten, die Ihren Aufenthalt zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Gerne verwöhnen wir Sie mit der vielfältig-bunten, saisonalen und kreativen **Landleben-Sommerküche**. Selbstgemachte **Pasta**, leckere **Steaks**, knackige **Salate** oder **fruchtige Desserts** sind nur

einige von vielen fantastischen Sommerfreuden. Die Speisekarte wird hierbei des Öfteren komplett neu geschrieben, so dass nie Langeweile aufkommt.

Besonders ans Herz legen wir Ihnen außerdem unsere spritzigen **Aperitifs** und die top sortierte **Weinkarte**, die mittlerweile über **160 internationale Gewächse** umfasst. Für kompetente Beratung sorgt unser herzliches Service-Team. Und dann wären da natürlich noch unsere kulinarischen **Sommer-Events (Seite 14/15)**, die Ihnen begeisternde Menüs bieten.



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!





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



Restaurant neu gestaltet

Unser Landleben zeigt sich seit März 2026
in komplett verändertem Look



Nach 15 Jahren war es an der Zeit, unser Restaurant Feilmeiers Landleben neu zu gestalten. Dabei war es uns sehr wichtig, ein zeitgemäßes Erscheinungsbild zu erzielen, aber die bislang prägende Gemütlichkeit und Natürlichkeit zu erhalten.

Unsere Einrichtung geht neue Wege. Die Farben sind insgesamt heller und freundlicher geworden. Die natürlichen Aststücke der Tische harmonisiert gut mit den stonefarbenen Bouclé-Stoffen der handgefertigten Bestuhlung oder dem hellgrauen Schurwollteppich, der Podest und Decke des Hüttentüberls zierte. Besondere Akzente setzen burgunderrote Designer-Sessel, in Verbindung mit einem rustikalen Tisch aus alter Eiche, die Theke aus echtem Bayerwald-Granit, die geänderte Spirituosen-Präsentation in Schwarzstahl-Optik oder die ausgleichend wirkenden grünen Flächen.



Fliesen Lang GmbH

Beratung - Verkauf - Verlegung

☎ 08541 97470

✉ info@fliesenprofi.info

📍 Unterer Linienweg 16 - 94474 Vilshofen



waldbauer

EINRICHTUNGEN FÜR
HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Ihr Spezialist für:

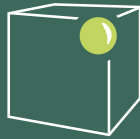
- Innovative Einrichtungen
- Brandschutztüren
- Stilvolle Dekoration

Wir danken für den erteilten Auftrag & die gute Zusammenarbeit.

Passauer Str. 16, 94124 Büchlberg

Tel. 08505 91622-0

[waldbauer-einrichtungen.de](https://www.waldbauer-einrichtungen.de)





DAS NEU GESCHAFFENE AMBIENTE STRAHLT GLANZVOLL & GEMÜTLICH

Stimmungsvoll gibt sich das neue Lichtkonzept, bei dem so gut wie überall indirekte Beleuchtung zum Einsatz kommt. So erstrahlen z.B. die bewusst eingesetzten Altholz-Elemente oder die vielen liebevollen Details noch einmal wärmer und heimeliger als zuvor. Ergänzt durch außergewöhnliche Lampen wie eine handgefertigte Bergkristall-Leuchte oder einen überdimensionalen Licht-Ring werden angenehm strahlende Glanz-Effekte erzeugt. Geblieben ist der Kachelofen. Er ist für uns nach wie vor ein starkes Sinnbild für Geselligkeit. Veränderungen gab es dagegen im Eingangsbereich. Hier begrüßen wir unsere Gäste jetzt mit einer eindrucksvollen wie praktisch klimatisierten Weinpräsentation und einer digitalen Tafel als schönen Hingucker.

Das Landleben ist im Heute angekommen. Es setzt mehr auf Geradlinigkeit und lässt doch die gemütlich-natürliche Atmosphäre weiterleben. Wir finden es sehr gelungen und hoffen, euch gefällt's.



RÄUMLICHKEITEN

Gaststub'n

(insgesamt 70 Sitzplätze)

ZWÖLFENDER-STÜBERL

Gemütliches Kaminstüberl (30 Sitzplätze)

HÜTTEN-STÜBERL

Holz, Schwarzstahl & Edelbrände (20 Sitzplätze)

JOSEF-STÜBERL

Modernes trifft auf Tradition (20 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



SÖPPART
my green energy

PHOTOVOLTAIK | WÄRMEPUMPE | SOLAR | GEBÄUDETECHNIK | SANITÄR | SMART HOME | KLIMA + LÜFTUNG

Soppart GmbH & Co. KG · Am Bärnbach 2 · 94529 Aicha vorm Wald · Tel: +49 (0) 85 44 - 97 27 27-0 · www.soppart.com   



- Bauspenglerei
- Schlosserei
- Solaranlagen
- Edelstahlverarbeitung
- Photovoltaik

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

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



Die berühmte Hafenstadt Saint-Tropez hat das Mittelmeer direkt vor der Haustür.



KULINARIK

Saint-Tropez

Die mediterrane Küche
Südfrankreichs ist wie eine herzliche
Umarmung für die Seele



Saint-Tropez: ein malerischer Ort zum Genießen.



Fangfrische Mittelmeer-Fischküche zählt zu den Highlights.

EVENT-TIPP

Edel-Menü „Sommernacht in Saint-Tropez“

Am 21. + 22. August 2026 gehen wir im Landleben auf kulinarische Entdeckerreise an die südfranzösische Côte d'Azur. Bei unserem **Edel-Menü „Sommernacht in Saint-Tropez“ (S. 15)** erwartet Sie u. a. eine Tarte von weißem Pfirsich und Mandel-Schokolade mit Sommerbeeren-Jus und Buttercroissant-Rahmeis.

FEILMEIERS LANDLEBEN | LANDGEFLÜSTER NR. 41



DER GENUSS SÜDFRANKREICHS: FEIN, RAFFINIERT & ELEGANT

Saint-Tropez an der südfranzösischen Côte d'Azur steht für mediterrane Leichtigkeit und genussvolle Eleganz. Zwischen azurblauem Meer, sonnigen Hügeln und malerischen Hafenstädten trifft sich hier seit jeher die Welt, um den Sommer und das Leben in vollen Zügen auszukosten.

Die Kulinarik ist stark geprägt von der Nähe zum Meer und der ländlich-provenzalischen Tradition – oft verbunden mit einem Hauch Luxus. Bodenständige Zutaten und feine Raffinesse verschmelzen zu einer Küche, die ebenso entspannt wie anspruchsvoll ist. Sehr bestimmend sind die Aromen Südfrankreichs: sonnengereifte Tomaten, duftende Kräuter der Provence, bestes Olivenöl, fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte direkt aus dem Mittelmeer. Als weltberühmte Klassiker gelten Bouillabaisse oder Ratatouille. Durch edle Zutaten wie Safran oder Trüffel gewinnen einzelne Gerichte an besonderer Tiefe. Oft begleitet ein kühles Glas Rosé die leckeren Kreationen. So entstehen Genussmomente, die nach Sonne, Meer und Lebensfreude schmecken – und lange in Erinnerung bleiben. Wir im Feilmeiers Landleben lieben diese feine, charmante Küche.



AUTOGLASSERVICE

High Glass!

UNFALLINSTANDSETZUNG

Sorgenfrei!

PRÜFUNG VOR DER LEASINGRÜCKGABE

Wir gehen auf Nummer sicher!



Lackier- und Karosseriezentrum Hirsch GmbH · info@lkz-hirsch.de · Pauerstr. 8, 94081 Fürstentzell · +49 8502 24 99 40 · +49 171 643 84 93

Planung | Elektroinstallation | Photovoltaikanlagen | **LOXONE** Smart Home | Beleuchtung

kriegl
ELEKTROTECHNIK
GMBH & CO. KG

Am Schloßberg 9
94575 Windorf
08541 · 969 8447
0151 · 141 267 59

info@kriegl-elektrotechnik.de
www.kriegl-elektrotechnik.de

Sommer- Erfrischung

Prickelnder Genuss von
der Amalfi-Zitrone



APERITIF-TIPP Amalfi Sprizz

Hochwertiges Amalfi-Zitronenmark, Prosecco, ein Spritzer Soda, Eiswürfel und Zitrone vereinen sich zu einem herrlich erfrischenden Sommervergnügen.



SELBSTGEMACHTE LIMONADE VON DER AMALFI-ZITRONE



Durch die ausgewogene feine, eher milde Säure und den intensiven charaktervollen Zitronengeschmack gilt die Amalfi-Zitrone für viele als beste Zitrone der Welt. Wenig Bitterstoffe in Schale und darunter liegender weißer Schicht machen den Genuss angenehm und sanft. Die Amalfi-Zitrone ist einfach unverwechselbar!

DAS GEHEIMNIS UNSERER SOMMER-LIMONADE

Diese „Luxus-Frucht“ nutzen wir auch in diesem Jahr für unser alkoholfreies Sommergetränk: „Landleben-Limonade von der Amalfi-Zitrone“. Und die wird bei uns natürlich selbstgemacht: Die feine Basis bilden der ausgepresste, natürlich belassene Amalfi-Zitronensaft und ätherische Öle, die durch Auszüge der frischen Amalfi-Zitronenschale gewonnen werden. Hinzu kommt naturbelassener Rohrzucker, der jedoch sparsam eingesetzt wird. Denn diese Zitronensorte der

sonnenverwöhnten südwestitalienischen Amalfi-Küste ist weniger sauer als andere Zitronen. Eiswürfel, prickelndes Sprudelwasser und selbst angebaute Minze aus dem Schwarzhöringer Garten verleihen der Sommer-Limonade ihren erfrischenden Feinschliff. So entsteht aus einfachen, aber edlen Zutaten ein besonderes Getränk, das mit unvergleichlicher Fruchtnote die Amalfi-Küste Italiens ins Landleben bringt.

UNBEDINGT PROBIEREN

Ob auf der Terrasse oder im Restaurant, diese Limonade sollten Sie unbedingt probiert haben. Bei uns weckt sie traumhaft schöne Erinnerungen an die eigene Kindheit, in der eine gute „Limo“ etwas wert war – zum Essen, nach dem Sport oder einfach nur als superleckerer Durstlöscher zwischendurch. Tanken Sie Sonne, Sommer und Erfrischung pur!

Ein Herz für Fußball PASSAUER FUSSBALLSCHULE FÖRDERT NACHWUCHS

In diesem Sommer ist unser Landleben-Team im Fußballfieber. Bei der WM werden wir unsere Jungs kräftig anfeuern. Damit der Nachwuchs künftig in die Fußstapfen der heutigen Stars treten kann, dafür engagiert sich die „Passauer Fußballschule“ – ein besonderes Herzensprojekt, das wir gerne unterstützen.

Gegründet wurde die „Passauer Fußballschule“ von Axel Dichtl (A-Lizenzinhaber), Mario Himsl (Co-Trainer Deutsche U17-Nationalmannschaft) und Hans Seidl (A-Lizenz). Das Konzept sieht vor, Kindern und Jugendlichen von 5 bis 15 Jahren ein Training von höchster Qualität nach fortschrittlichsten DFB-Trainingsmethoden anzubieten, wobei dabei immer der Spaß am Fußball vermittelt wird. Denn schließlich ist es die Begeisterung für den Sport, die den Hobby-Kicker ebenso wie den ambitionierten Nachwuchsfußballer antreibt. Deshalb richten die hochqualifizierten Trainer die

individuelle Förderung stets so aus, dass sich jedes Leistungsniveau optimal weiterentwickelt. Das Training ebenso wie die veranstalteten Camps stellen ein Zusatzangebot für die Kids dar, von Vereinen „abgeworben“ wird dabei nicht.

Derzeit hält die Fußballschule **Ausschau nach Sponsoren für einen neuen Bus**, der zum Transport von Trainingsutensilien benötigt wird. Wir im Landleben unterstützen hier gerne und hoffen, dass sich noch mehr Firmen finden. Ansprechpartner ist **Axel Dichtl, Tel. 0175-5400045**.



Unsere Kids Leni und Johannes mit Axel Dichtl

» www.passauer-fussballschule.de



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

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



- Detailing
- Innenraum Aufbereitung
- Lederreperatur
- Keramik Versiegelung
- Graphene Coating

0174 9129988
shinydeep@gmx.de



 shinydeepaufbereitung
 Shiny Deep Aufbereitung



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

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



WILHELM WEISS
Stuckateurmeister · Malermeister

Ihr Fachbetrieb für
fugenlose Oberflächen



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

UNSER
*Sommerdessert-
Tipp*



Unsere „Sommer-Erdbeerbox“

Diese neue Kreation von der Senga-Sengana-Erdbeere vereint luftiges Erdbeermousse, verpackt in einer kleinen Kiste von hauchdünner weißer Zotter-Schokolade, gekühlte Senga-Sengana-Erdbeer-Jus, weiße Mandel-Sabayone, Omas Butterstreusel und Rahmeis von der Erdbeer-Yogurette. Viel Spaß mit einem luftig-leichten Dessert, das den Sommer versüßt!

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: 70,- €
Weinbegleitung auf Wunsch: 29,- € 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

Ein liebevolles Verwöhnmenü!

Preis für 2 Personen: 190,- €
Weinbegleitung auf Wunsch: 39,- € 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: 95,- €
Weinbegleitung auf Wunsch: 29,- € p. Pers.



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

Loslassen. Vergeben. Innerer Friede.

Sehnt du dich nach mehr
Leichtigkeit, Vertrauen und
echter Lebensfreude?

Wir freuen uns, dich kennenzulernen.
Andrea Engel & Johannes Gollner

Jetzt Seminarprogramm
entdecken:

www.ja-seminar.de







Kulinarischer Kalender

Mai bis August
2026



05 | MAI

Mittwoch, 13. Mai, ab 18:30 Uhr (Vorabend zu Christi Himmelfahrt)
Genuss-Menü „Bunter Frühling“ – mit Ravioli-Gangerl
Der Frühling ist reich an Vielfalt. Zur Vorspeise dieses 4-gängigen Menüs servieren wir dreierlei Kompositionen vom gebeizten „Premium Frühlings-Lachs“ mit eingelegtem Spargel, Bachkresse-Mousse, Champagner-Senf-Mayo und Steinofenbaguette-Knusper. Im Zwischengang geht's lecker weiter mit selbstgemachten Ravioli vom Kalbsrahmgulasch, einem Tupfer Bauernsauerrahm und Röstzwiebel-Knusper. Im Hauptgang stehen zur Wahl: Variation vom Simmentaler Weiderind (zart geschmortes Schulterstück und rosa Steakhüfte) mit confierten Flammkuchen-Schalotten oder gebratenes Wittlingsfilet mit Frühlingslauch-Haube und tomatisierter Chardonnay-Schaumsoße. Als Nachspeise genießen Sie unsere „Senga-Erdbeermousse-Schokoladentafel“ mit weißer Callebaut-Schokolade glasiert, gekühlte Erdbeer-Jus, Tahiti-Vanille, gecrunchte Amarettini und Eierlikör-Milchshake-Rahmeis. Preis p. Pers. 79,- €

06 | JUNI

Freitag, 12. Juni & Samstag, 13. Juni, ab 18:30 Uhr
Genuss-Menü „Sonniges Sizilien“
Das 4-Gänge-Menü beginnt mit einer Kreation von der gegrillten Gamba, gebeiztem Wolfsbarsch „alla Siciliana“ und gerösteten Auberginen-Röllchen mit Ofentomate und Pecorino, dazu Rucola-Marinade und Prosecco-Mayo. Als Zwischengang folgt unsere knusprige Nudelrolle gefüllt mit Black-Angus-Bolognese „Deluxe“, begleitet von Basilikumpesto-Velouté. Im Hauptgang stehen zur Wahl: Premium-Kalb „Nero d'Avola“ (geschmortes Kalbsnüsschen und gebratenes Kalbs-Piccata) mit lauwarmem Parmaschinken und Confiertem aus Zucchini und Tomate oder ein Filet von der Mittelmeer-Dorade mit Sommertrüffel-Risotto und Lauchpesto-Schaum. Verführerisches Dessert ist ein Giotto von gerösteter Pistazie und weißer Schokolade, gekühlte Himbeer-Jus, Limonen-Sabayone und Rahmeis von Himbeere und crunchy Baiser. Preis p. Pers. 79,- €

07 | JULI

Freitag, 17. Juli & Samstag, 18. Juli, jeweils ab 18:30 Uhr

NEU: auch am Sonntagmittag, 19. Juli, ab 11:45 Uhr

Genuss-Menü „Wachau“ – mit original Marillenknödel

Die österreichische Wachau ist weithin bekannt und ein Paradies an kulinarischen Schätzen. Unser 4-gängiges Menü startet mit „Crunchy Zander-Praline“ und einer Kreation vom Saiblingsfilet mit Almkrautermousse, handgerührter Veltliner-Senf-Mayo und Radieserl-Sprossen. Als Zwischengang folgt dann ein „Wachauer Paprikahenderl 2.0“ mit Rolle und Bruststück vom Maishenderl in feiner Röstpaprika-Schaumsoße mit kleinem Knödeltörtchen vom Wachauer Weckerl und Pfifferlingen. Im Hauptgang können Sie danach zwischen einem Fleisch- oder Fischgericht wählen. Und zum süßen Finale erwartet Sie ein echter Klassiker der österreichischen Dessert-Verwöhnküche: ein original Wachauer Marillenknödel auf Marillenröster mit Strohrum-Sabayone, geeister Pistazienpraline und Marillenmarmeladen-Rahmeis. Freuen Sie sich auf außergewöhnlich intensive Genussmomente! Preis p. Pers. 79,- €

08 | AUGUST

Freitag, 21. August & Samstag, 22. August, jeweils ab 18:30 Uhr

Edel-Menü „Sommernacht in Saint-Tropez“

An diesem 4-Gänge-Menüabend entführen wir Sie in die Genießerküche der französischen Côte d'Azur. Zum Auftakt kredenzen wir ein Premium-Maishuhn-Duett „Riviera Style“ (Brusttranche mit Ofentomaten-Confit glasiert und kleine Rolle mit Lauchpesto), dazu Ratatouille-Mousse, handgerührte Kräuter-der-Provence-Mayo und gecrunchte Brioche. Darauf folgt Yellowfin-Tuna-Filet in leichter Sommer-Tapenade und ein selbstgemachter Safran-Raviolo mit Grillgemüse-Beurre-blanc. Im Hauptgang stehen zur Wahl: „Boeuf Bourguignon“ vom Weiderind und rosa sous-vide gegarte Kalbs-Steakhüfte mit Burgunder-Jus oder St.-Pierre-Filet gebraten mit ausgelöster Garnele und getrüffelem Spinat-Fondue. Exklusives Dessert ist unsere „Tarte Saint-Tropez“ von weißem Pfirsich und Mandel-Schokolade auf Keksboden, Salted-Caramel-Sabayone, Sommerbeeren-Jus und Buttercroissant-Rahmeis. Preis p. P. 89,- €

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

enkatex
PROFESSIONAL WORKWEAR



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 ab 1. August
zum Maler und Lackierer aus.

... mit einem **Handwerksberuf!**

Bewirb Dich jetzt!
Wir freuen uns auf Dich.



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

www.malerbetrieb-wilhelm.de





SCHWARZKOBEL

PRIVATLODGE

Übernachten direkt bei uns
in Schwarzhöring



www.schwarzkobel.de



Endlich gibt es eine Möglichkeit, nach dem Genießerabend im Feilmeiers Landleben nicht nach Hause fahren zu müssen. Denn nur 100 m entfernt, einfach zu Fuß erreichbar, liegt unsere neue Schwarzkobel PrivatLodge.

Die exklusive Unterkunft ist mit ihren großzügigen 145 m² ein ganz persönlicher Rückzugsort für den privaten Ferien- oder Erholungsaufenthalt. Hier lässt es sich leben, entspannen und genießen, ob zu zweit oder gemeinsam mit Freunden. Das moderne Haus bietet alle Annehmlichkeiten, von Wellness mit eigenem Whirlpool über die finnische Sauna bis hin zu Garten, Terrasse, Balkon, freistehender Badewanne, großzügigem Wohnbereich oder der vollausgestatteten Küche. Und auch für die passende Kulinarik ist vorgesorgt. Leben, entspannen, genießen – mitten im Dorf.



DAS GUTE LIEGT SO NAH



Die gesamte PrivatLodge ist buchbar ab 2 Nächten (Mindestbelegung 2 Erwachsene). Einzelne Zimmer sind je nach Verfügbarkeit buchbar. Einfach nachfragen: per E-Mail an info@schwarzkobel.de oder per WhatsApp an **+49 151 50574840**



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



Goldschmiede Schmidt

Tobias Leeb-Schmidt
Inhaber / Goldschmiedemeister

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



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

Kontakt:

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

maja AMBROS COACHING

Mediatorin • Trainerin
Moderatorin • Coach

Ihre Partnerin für
**persönliche Weiterentwicklung
& individuelle Lösungen**



Die Potenziale

Ihrer Führungskräfte
sowie Nachwuchs-Talente
**erkennen, fördern
& sinnvoll nutzen.**

Sie wünschen sich ein
kostenloses Erstgespräch?
Ich bin sehr gerne für Sie da.

maja-ambros.de
office@maja-ambros.de
+49 171 8941458

Schönblick 7, 94104 Witzmannsberg



Hans Feilmeier gratuliert René (rechts) zum Jubiläum.

Herzlichen
Glück-
wunsch

Zwei Mitarbeiter feiern ein
besonderes Jubiläum

RENÉ UND DANIELA SIND SCHON 15 JAHRE BEI UNS

Stolze 15 Jahre gibt es jetzt unser Restaurant Feilmeiers Landleben. Gleich zwei Mitarbeiter sind vom 1. Jahr an mit dabei.

René (Küche) und Daniela (Service & Büro) feiern nun 2026 ihre 15-jährige Betriebszugehörigkeit. Ein besonderes Jubiläum, zu dem wir euch auf das Herzlichste gratulieren. Es freut uns sehr, dass ihr den Weg schon so lange mit uns geht. Es ist schön zu sehen, wie sehr ihr das Landleben liebt, wie ihr es mit eurer engagierten Arbeit Tag für Tag unterstützt und so zum Erfolg beiträgt. Wir bedanken uns und freuen uns auf viele weitere schöne Jahre mit euch!



In Feierlaune: Katrin Feilmeier und Daniela (links)

Verstärke unser Service-Team!

WIR FREUEN UNS AUF DICH

In unserem Landleben-Team ist noch Platz – und du bist herzlich willkommen! Als bereits ausgebildete Restaurant-Fachkraft kannst du uns als Chef de Rang (m/w/d) verstärken. Dazu ermöglichen wir Service-Azubis den perfekten Einstieg in ihre Gastro-Karriere.

Unser Restaurant Feilmeiers Landleben bietet dir beste Voraussetzungen, um dich persönlich weiterzuentwickeln. Hohe Auszeichnungen von Michelin (Bib Gourmand), Varta und Falstaff verdeutlichen, dass wir einen kreativen, modernen Weg gehen. Dazu kommen besondere Erfolge im

Bereich Ausbildung, wobei bislang stets die Abschlussnote 1 erzielt und dazu noch ein Sieg beim renommierten KPO-Pokal geholt wurde.

STARKER FAMILIÄRER ZUSAMMENHALT

Neben dem Fachlichen zählt bei uns der enge Zusammenhalt, der über Jahre hinweg in unserem Familienbetrieb gewachsen ist. Er ist das Geheimnis hinter dem starken Teamwork und macht das Landleben sehr persönlich – etwas, das von Mitarbeitern ebenso wie von Gästen hoch geschätzt wird. **Werde auch du Teil unseres Teams!**



» [feilmeiers-landleben.de/
jobangebote](https://feilmeiers-landleben.de/jobangebote)



JETZT
BEWERBEN!

JOBANGEBOTE

Für unser motiviertes Landleben-Team suchen wir Verstärkung im Service:

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

für Restaurants &
Veranstaltungsgastronomie (ReVa)

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

Service-Aushilfen (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



VRV Meine Bank
mit Herz & Verstand

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**

Pregnancy Health

Persönliche und sportliche Betreuung in
der Schwangerschaft und Wochenbett

Christine Schuh
Passauer Str. 14
94161 Ruderting

☎ 0151/15496594
✉ pregnancy-health@gmx.de
📷 [pregnancyhealth_](https://www.pregnancyhealth.de)

Dienstleistungen Resch seit 2013 **DR**

Komm auch Du in unser Team

RESCH
Dienstleistungen
Pflegebegleitung
Alltagsbegleitung
Haushaltshilfe

☎ 0 85 43 / 4 89 40 50

Passau - Deggendorf - Straubing/Bogen -
Regensburg - Dingolfing/Landau - Freyung/Grafenau -
Regen - Cham - Rottal - Landshut

info@dienstleistungenresch.de www.dienstleistungenresch.de

Dienstleistungen Resch persönlich - herzlich - einfach echt

Wir unterstützen verlässlich im Alltag

Ob im Haushalt, bei alltäglichen Dingen, die mittlerweile zu einer Herausforderung werden oder einfach als vertrauensvolle Begleitung - die richtige Unterstützung macht den Unterschied.

Wir von Dienstleistungen Resch geben Ihnen oder Ihren zu pflegenden Angehörigen ein Stück Lebensqualität zurück. Gemeinsam Schritt für Schritt meistern wir den Alltag.

Benötigen Sie auch Unterstützung? Kontaktieren Sie uns unter
☎ 0 85 43 / 4 89 40 50
und erfahren Sie mehr über unsere individuellen Unterstützungsangebote.

Peter Resch

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

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

31.12.2025
Landleben
Silvester-Nacht



Bilder- Rückblick

Impressionen vergangener
kulinarischer Events



14.03.2025
Edles Geburtstagsmenü
„15 Jahre Landleben“



**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:
Continentale
Betriebskrankenkasse



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

Wachauer Marillenknoedel

Selbstgemacht und luftig-lecker:
ein himmlischer Dessertgenuss



EVENT-TIPP



Genuss-Menü „Wachau“

Am 17., 18. + 19. Juli 2026 findet unser beliebtes **Genuss-Menü „Wachau“ (S. 15)** statt. Erleben Sie 4 edle Gänge österreichischer Kulinarik – mit einem **original Wachauer Marillenknoedel**.



DAS BESTE AUS DEM „GELBEN GOLD“ ÖSTERREICHS

Das unverwechselbare, intensive **Eigenaroma** kennzeichnet die **original Wachauer Marille**. Dazu enthält sie einen **extrem hohen Anteil an Provitamin A (Carotin)** und erzielt hohe Werte bei **Vitamin B1, B2 und C** sowie **Mineralstoffen**. Damit ist sie eine **echte Geschmacks- und Vitaminbombe!**

Schon seit 2011 beziehen wir die Marillen direkt aus der Wachau. Unser Winzer hält immer einen Vorrat für uns parat und liefert gleich nach der Ernte im Juli die frischen Früchte aus. Daraus lassen sich wunderbare Dessertfreuden wie Marillenknoedel zaubern, aber auch Marmelade, die wir Ihnen gerne als Feinkost anbieten. Lassen Sie sich verführen vom „gelben Gold“ Österreichs!

Gehen Sie bei uns
auf eine **WEIN-
ENTDECKUNGS-
REISE –**
genießen ist erlaubt!



Vereinbaren Sie
noch heute
einen Termin!
☎ 0172 6607353

Feilmeiers Partner mit allem was das Herz begehrt.



Vollsortimenter mit über 40.000 Artikeln.

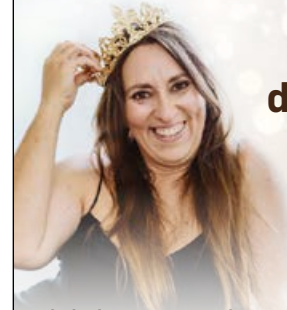


Xaver Troiber e.K.
Telefon 08545 / 17-0

Vilshofener Straße 31
Fax 08545 / 17-11

94544 Hofkirchen
bestell@troiber.de

www.troiber.de
Find us on  



NUR für Frauen, die MEHR wollen

Mehr Leichtigkeit
Mehr Lachen
Mehr Liebe

Christina Augenstein

Christina Augenstein | Bestseller-Autorin | DeepLove-Akademie-Gründerin | Mentorin für Frauen, die MEHR wollen
www.christina-augenstein.com



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

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

Wein Erlebniswelt

Stephan Blendel

Staatlich geprüfter Winzer
und Weinfachberater

info@wein-erlebniswelt.de
www.wein-erlebniswelt.de

Leckere Marmeladen

Traumhafter Genuss aus dem Besten der Natur



Je nach saisonaler Verfügbarkeit

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: **8,- €** (erhältl. ab Juli)



Premium Senga-Erdbeere

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

Inhalt: 210 g, Preis: **6,50 €**



Niederbayerischer Blutpfirsich

Die fruchtige Natur des Blutpfirsichs (75%) macht diese Marmelade zu einem absolut fantastischen Sommervergnügen.

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 & Angebote sind erhältlich solange der Vorrat reicht.

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

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

ZIMMEREI MANUEL KRÜGL

Dachdeckerei | Spenglerei | Treppenbau

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

Wimberg 4
94575 Windorf
www.zimmerrei-kruegl.de

Selbstgemachte Feinkost

Als Geschenk oder einfach zum Selbergenießen



HANDGEFERTIGTE 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,- €



Landleben-Sommerpraline von der Senga-Erdbeere

In dieser selbstgemachten Landleben-Sommerpraline verbindet sich der intensive Fruchtgeschmack von vollreifen Senga-Erdbeeren mit der Eleganz von zart schmelzender Schokolade. Die Hülle mit ihrem sehr charakteristischen Trüffelüberzug besteht aus feinstem weißer Schokolade. Ein süßes Sommergegnüß, das Sie und Ihre Sinne begeistern wird.

Inhalt pro Box: ca. 130 g (10 Stück)
Preis: 20,- €

AUS FREMDHERSTELLUNG

Frizzante „Feilmeiers Landleben“

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: 18,- €



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 & Angebote sind erhältlich solange der Vorrat reicht.

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: 17,- €



ROLAND C. RITTER
Kommunikationsdesign

Ideenreiche Gesamtkonzepte für Ihren Erfolg

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

Jahnstr. 13, 94491 Hengersberg
Tel. 09901 - 902981, info@agentur-ritter.de

www.agentur-ritter.de

Autohaus **Krammer**

Guter Service. Gutes Gefühl. Seit über 100 Jahren.

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

Four bottles of Wolfenstetter Bräu beer.

Wolfenstetter Bräu

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

A gold medal from the Federal Government of Germany, awarded for the highest quality.

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



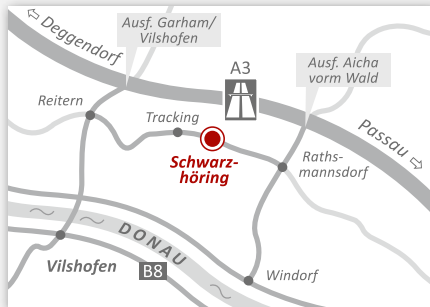
FEILMEIERS Landleben RESTAURANT



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.

GUT ESSEN? BEI FEILMEIERS LANDEBEN! IMMOBILIEN? NUR MIT UNS!

living immo >

Mobil: +49 851 2095 9272
living immo Immobilien GmbH

info@living-immo.com
www.living-immo.com



Tobias Sachse
Geschäftsführer