

Landgeflüster

Nr. 42 | September bis Dezember 2026

Neues aus Feilmeiers Küche



Mousseriegel vom Piemonteser
Haselnussnougat, gekühlte Himbeer-Jus,
Frozen Himbeere und Knoppers-Rahmeis
neu auf unserer Speisekarte

*Traumhafter
Herbstgenuss*

Programm SEPTEMBER
bis DEZEMBER 2026

Kulinarik der Toskana
DER LÄNDLICHE GENUSS ITALIENS

Hohe Auszeichnung
11. BIB GOURMAND IN FOLGE

www.feilmeiers-landleben.de



INHALT

- 4 | DAS LANDLEBEN IM FERNSEHEN
- 6 | KULINARIK DER TOSKANA
- 8 | AUSZEICHNUNG „BIB GOURMAND“
- 9 | ARRANGEMENTS ZUM VERLIEBEN
- 14 | EXKLUSIVES WEIHNACHTSMENÜ 2026
- 16 | **KULINARISCHER KALENDER**
- 18 | GOURMET-SILVESTERPLATTE „TO-GO“
- 21 | 2. WEIHNACHTSFEIERTAG & SILVESTER
- 22 | SCHWARZKOBEL PRIVATLODGE
- 26 | WARENKUNDE: HAMACHI
- 28 | UNSERE FEINKOST FÜR ZUHAUSE

GENUSSVOLLER JAHRESAUSKLANG

In der Landgeflüster-Ausgabe Nr. 42 lockt ein vielfältiges **Programm (S. 16/17)** mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten. Im Spätsommer und Herbst erleben Sie außergewöhnliche Menüabende mit den Themen „Gardasee“, „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. 14/15) oder die feine **Silvesterplatte** für zuhause (S. 18/19). Weitere Themen: die **Kulinarik der Toskana** (S. 6/7), der **BR-Beitrag in der Reihe „Landgasthäuser“** (S. 4/5), die **Auszeichnung „Bib Gourmand“** (S. 8), die Warenkunde **„Hamachi“** (S. 26/27), **selbstgemachte Feinkost** (S. 28 - 31) uvm.

Viel Spaß beim Lesen und bis bald!
Herzlichst, Ihr

Hans Feilmeier mit Familie und Landleben-Team



Landleben Herbstküche

VIELFÄLTIGE ZUTATEN BIETEN KREATIVEN GENUSS

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, entstehen zauberhafte herbstliche Kreationen.

Damit keine Langeweile aufkommt, tauschen wir die gesamte Speisekarte in gewissen Abständen aus und geben saisonale Empfehlungen. So ist immer Platz für neue Ideen. Dazu halten wir für Sie ein umfangreiches und stimmiges Sortiment an Weinen 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



EVENT-TIPP

**Genuss-Menü
„Bunter Herbstzauber“**
am 16. + 17. Oktober 2026 (S. 16)







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!





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



Das Landleben im Fernsehen

Bayerischer Rundfunk (BR)
präsentiert unser Restaurant in
der Serie „Landgasthäuser“



EIN BESONDERES ERLEBNIS FÜR UNS

Das Feilmeiers Landleben ist nun im Bayerischen Rundfunk zu sehen. Nach dem spannenden Drehtag im Sommer 2025 wurde der BR-Beitrag in der TV-Reihe „Landgasthäuser“ am 24. Juli 2026 erstmals ausgestrahlt. Unter dem Titel „Feste – Genuss entlang der Donau“ präsentiert die Sendung unser Restaurant und ein feines ausgewähltes 3-Gang Menü einem breiten Publikum. Für uns war die Teilnahme an dieser schönen Produktion eine große Ehre und eine wunderbare Gelegenheit, die Landleben-Küche weit über die Region hinaus zu zeigen. Die Folge ist jederzeit in der ARD-Mediathek abrufbar und lädt dazu ein, das Feilmeiers Landleben auch von zu Hause aus kennenzulernen und zu genießen.



TIPP

BR Fernsehen
**Landgasthäuser: Feste –
Genuss entlang der Donau**
Sendung vom 24.07.2026



» ARD Mediathek » Landgasthäuser

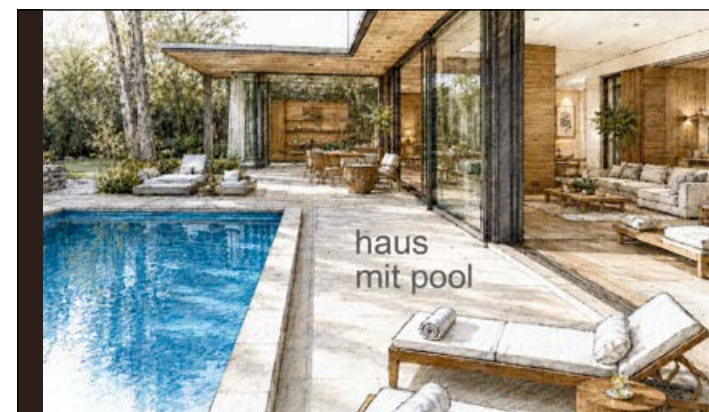
GUT ESSEN? **BEI FEILMEIERS LANDLEBEN!**
IMMOBILIEN? **NUR MIT UNS!**

living immo

Mobil: +49 851 2095 9272
living immo Immobilien GmbH

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

Tobias Sachse
Geschäftsführer



(die) — raumöffner
KONZEPT BAUEN WOHNEN

tel — +49 171 27 82 431
mail — info@eibl-windorf.de
web — www.die-raumoeffner.de

planungsbüro eibl_am weinberg 30_94575 windorf



DER LÄNDLICHE GENUSS EINES LIEBEVOLLEN ITALIENS

Die italienische Toskana ist ein Fest für die Sinne – ein Ort, an dem der Duft von frischem Rosmarin durch sanfte Hügel weht und der Klang von klapperndem Geschirr aus offenen Küchenfenstern das Herz wärmt. Die Küche legt Wert auf Ländliches, Ursprüngliches. Sie achtet auf Reife und Qualität der Zutaten und ist Ausdruck von Liebe, Tradition und echtem Geschmack.

In kleinen Dörfern werden einfache, ehrliche Gerichte auf den Tisch gezaubert: selbstgemachte Pasta, zart geschmortes Fleisch, knackig angebratenes Antipasti-Gemüse oder frisches Brot, das in bestes Olivenöl getunkt wird. Toskanische Kulinarik ist wie eine Umarmung – warm, naturverbunden, voller Seele. Es ist die Küche „alla Mamma“, die hier mit Herz gekocht und richtig gelebt wird. Jedes Gericht erzählt von Geduld, von Liebe zur Erde. Verfeinert wird mit besonderen heimischen Schätzen wie z. B. Trüffeln. Und dazu ein guter Chianti aus den atemberaubenden Weinbergen. Wir im Feilmeiers Landleben lieben diese Art des Kochens, deshalb widmen wir uns im November immer gerne dieser Genussregion Italiens – à la carte ebenso wie bei unserem Toskana-Event (S. 17).



Traumhafte Hügellandschaft mit Genussgarantie



Liebevoll ländlich – wie die Dörfer so die Küche

KULINARIK

Toskana

Die leidenschaftliche Küche
Mittelitaliens zaubert Genießern
ein Lächeln ins Gesicht



Selbstgemachte Pasta mit Trüffeln – ein beliebter Klassiker im Landleben.

EVENT-TIPP

Toskanisches Edel-Menü

Am 13. - 15. November 2026 geht's im Landleben auf Entdeckerreise in die Toskana. Bei unserem **Toskanischen Edel-Menü (S. 17)** erwartet Sie u. a. ein feines Trüffelpasta-Gangerl.



AUTOGLASSERVICE
High Glass!
UNFALLINSTANDSETZUNG
Sorgenfrei!
PRÜFUNG VOR DER LEASINGRÜCKGABE
Wir gehen auf Nummer sicher!

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

Am Schloßberg 9
94575 Windorf

08541 · 969 8447

0151 · 141 267 59

info@kriegl-elektrotechnik.de

www.kriegl-elektrotechnik.de



Weitere Auszeichnungen



VARTA-TIPP Küche



LANDLEBEN VOM GUIDE MICHELIN ZUM 11. MAL IN FOLGE MIT DEM „BIB GOURMAND“ AUSGEZEICHNET

Auch 2026 erhielt unser Restaurant Feilmeiers Landleben vom **Guide Michelin** den „Bib Gourmand“ verliehen. Eine Auszeichnung, die uns sehr freut und die wir bereits zum 11. Mal in Folge in Empfang nehmen durften. Der renommierte Guide Michelin würdigt mit dem „Bib Gourmand“ hervorragende Qualität und außergewöhnliche Kreationen zum fairen Preis – eine besonders gästenähe Auszeichnung, mit der wir uns bestens identifizieren können! Viele der ausgezeichneten Restaurants setzen sich dabei – wie auch wir – für eine umweltbewusste und nachhaltige Gastronomie ein. In Deutschland erhielten 2026 nur noch 147 Häuser den begehrten „Bib Gourmand“ verliehen, das sind 9 weniger als im Vergleich zum Vorjahr. Wir sagen vielen herzlichen Dank an den Guide Michelin für diese großartige und schöne Auszeichnung!

Arrangements zum Verlieben

ALS GESCHENKIDEE ODER EINFACH ZUM SELBERGENIESSEN



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 Verwöhnenmenü!

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.



Fliesen Lang GmbH

Beratung - Verkauf - Verlegung

☎ 08541 97470

✉ info@fliesenprofi.info

📍 Unterer Linienweg 16 - 94474 Vilshofen



WILHELM WEISS

Stuckateurmeister · Malermeister

Ihr Fachbetrieb für
fugenlose Oberflächen



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

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 120 Personen (vgl. *Räumlichkeiten*, Seite 25) – 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:



Wir sind für Sie da, wenn Worte fehlen.

- Persönliche Beratung & Begleitung
- Würdevolle Abschiednahme
- Vorsorge

Tel: 0160/28 39 277 – 24 h erreichbar



Bestattungen Peetz-Kunkel, Inh. Ulrike Peetz-Kunkel
Böcklbacher Str. 20, 94474 Vilshofen an der Donau



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

Kontakt:

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

GENUSS BEGINNT
IN DER KÜCHE.



küchen bauer

SCHÖLLNACH

Wir bauen deine Traumküche.

Persönliche Beratung buchen:

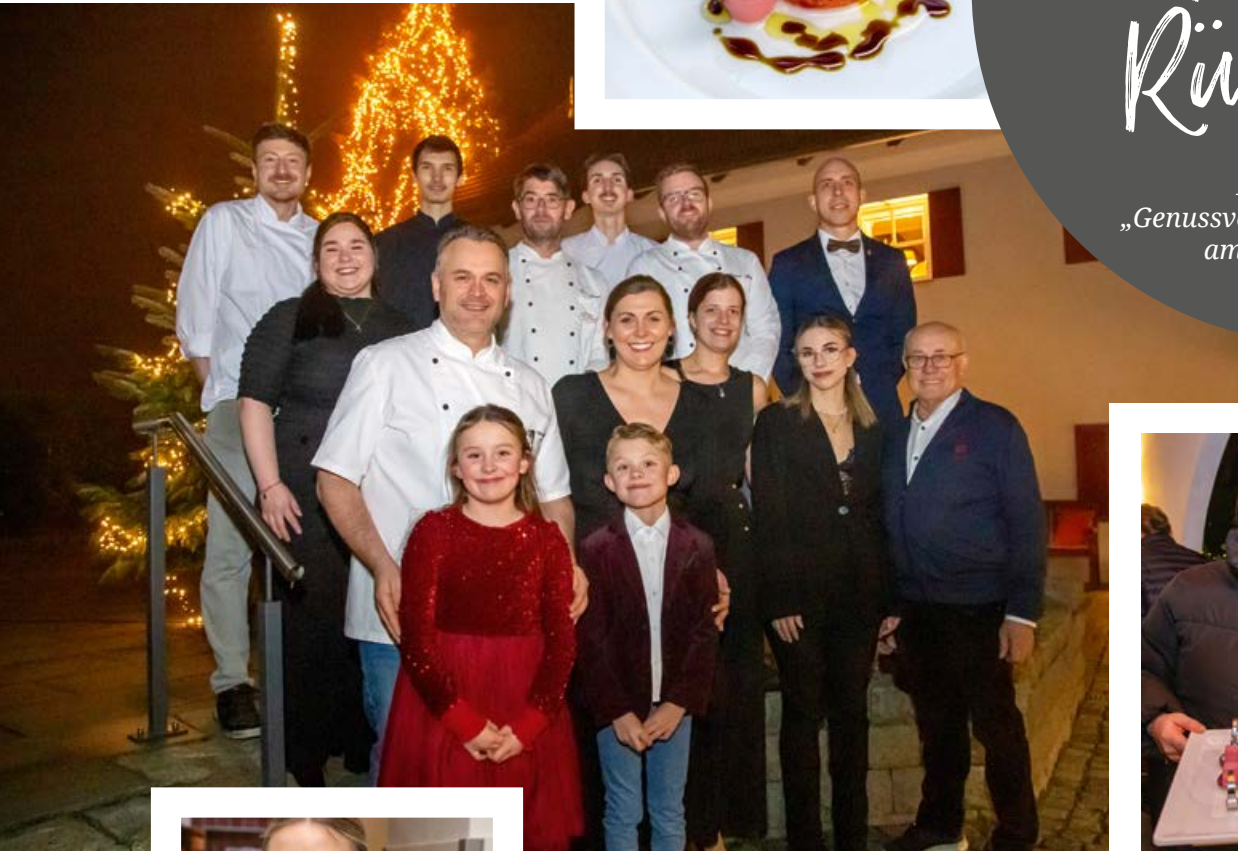


Hier scannen.



www.kuechenbauer.de
Iggensbacher Str. 44
94508 Schöllnach
Tel. 09903 29 99 00

Auch 2026 findet ein exklusives Weihnachtsmenü statt. Mehr Infos dazu: **S. 14/15.**



Bilder-Rückblick

Exklusiv-Menü
„Genussvoller Weihnachtstraum“
am 14. & 15.12.2025





Gutsmidl

KÜCHENSTUDIO

Traumküchen von Meisterhand

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

Ihr Fachmann für:

 Elektrogeräte

 Gebäudeinstallation

 Telekommunikation

 Regenerative Energien



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





ZAUBERHAFTER

Weihnachts- genuss

Sonntag, 13.12.2026 & Montag, 14.12.2026,
Empfang draußen um 18:00 Uhr,
Menübeginn im Restaurant um 18:45 Uhr
(beschränkt auf max. 40 Personen)



Am 13. & 14. Dezember 2026 (Sonntag und Montag) erwartet Sie im Landleben ein ganz besonderes Festtagsmenü. Unter dem Motto „Zauberhafter Weihnachtsgenuss“ nehmen Sie Küchenmeister Hans Feilmeier und sein Team mit auf eine bezaubernde 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 Festtags-erlebnis heuer bereits zum 14. Mal statt – natürlich mit komplett neu gestaltetem Menü. Wer das glamouröse, stimmungsvolle Ereignis in feierlichem Ambiente nicht verpassen möchte, sollte früh genug reservieren und so sein Ticket sichern – denn die Teilnehmerzahl ist sehr stark begrenzt.

Menüpreis: 219,- € p. Pers.
(nur mit Reservierung & persönl. VIP-Ticket).
Die Gästezahl ist pro Tag auf **max. 40 Pers.** beschränkt.

Das Menü

„Weihnachtlicher Amuse-Quelle-Empfang“

Getröffelter Espresso von der Goldrube
Black-Angus-Weihnachtslaiserl „Strindberg Style“
mit confierten Dijon-Senf-Schalotten und Schnittlauch-Dip
Geeistes von der eingelegten Schwarzhöringer Kirsche

„Zweiklang des Meeres“

Premium Hamachi-Filet-Tranche und
Yellowfin-Tuna auf zwei Arten, mariniert und als Sashimi,
mit Grill-Langostino-Tatar, Yuzo-Wasabi-Mayo, Sweet-Curry-Jus,
grünem Lauch-Öl und Shiso-Kresse

„Festtagsfisch“

Filet vom St. Pierre mit crunchy Bordelaise,
Safran-Spinat und Crémant-Beurre-blanc

„Aus dem Weihnachtswald“

Rehrücken-Filet vom Schwarzhöringer Jagdrevier
rosa gebraten, in reduzierter Jus aus Späburgunder und Cranberry,
mit Sellerie-Nussbutter-Mousseline, Blaukraut-Chutney
und glasiertem Baby Pak Choi

„Erfrischung Deluxe“

Sorbet von der eingelegten Erdbeere „Sommer 2026“ mit
Champagner-rosé-Luft und gestoßenem Baiser

„Kalb alla Rossini“

Piemonteser Premium-Kalbsfilet „Rossini Style“
im Ganzen rosa gebraten und im Winterkräutermantel
mit gebratenem Gänseleber-Medaillon,
reduzierter Kalbsjus mit Trüffel und Madeira,
Tramezzini-Schnitte und confierten Brunello-Schalotten

„Süße Weihnachtszauberei“

Glasierte Tarte von der Wiener Sacher-Schokolade
mit Schokoladenkeks-Boden und fein-fruchtigem Marillen-Gel,
Pistaziennougat-Sabayone, aufgeschlagenem Ribisel-Toffee,
knusprigen Kaiserschmarrn-Streuseln und
Rahmeis von Marillenröster und gecrunchem Duplo

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



Kulinarischer Kalender

September bis Dezember
2026



09 | SEPTEMBER

Freitag, 25. September & Samstag, 26. September ab 18:30 Uhr

Genuss-Menü „Spätsommer am Gardasee“

Den Auftakt des 4-Gänge-Menüs machen mediterrane Edelfisch-Kreationen: ein Grillgarnelen-Törtchen, gebeizte Pesto-Rosso-Wolfsbarsch-Filetscheiberl und ein Safran-Doraden-Röllchen mit Arrabiata-Mayo und Basilikum-Marinade. Lecker weiter geht's im Zwischengang mit selbstgemachter „Sommer-Pasta“ aus unserer Nudelmaschine mit confierten San-Marzano-Tomaten, kleinem Kalbsrücken-Piccata im Parmesanmantel und Pinot-Grigio-Schaum. Im Hauptgang stehen zur Wahl rosa gegrillte Steak-Tranche und geschmortes Backerl vom Fassona-Rind mit Barolo-Jus oder gegrilltes Schwertfisch-Filet mit Röstpaprika-Limonen-Salsa. Süßes Finale ist unsere „Nocciola-Schokoladentafel“: Haselnussnougat-Mousse in der Schokoladentafelform, glasiert mit Venchi-Schokolade, Marsala-Sabayone, gecrunchte Amarettini und Rahmeis von Mandelpesto und Schwarzhöringer Amarena-Kirschen. Preis p. Pers. 79,- €

10 | OKTOBER

Freitag, 16. Oktober & Samstag, 17. Oktober, jew. ab 18:30 Uhr

Genuss-Menü „Bunter Herbstzauber“ – mit Ente „Deluxe“

Dieses herbstliche 4-Gänge-Menü startet mit lauwarmem, knusprig gebackenem Angus-Beef-Röllchen und rosa Angus-Roastbeef-scheiberl mit Balsamico-Edelpilztatar, handgerührter Almkrauter-Mayo und Kresse-Mix. Im Zwischengang folgen selbstgemachte Steirische Kürbis-Carbonara-Ravioli mit Kürbiskern-Garnele und Kürbisschaum, ehe Sie im Hauptgang zwischen ausgelöster Ofen-Ente „Deluxe“ oder Wittlingsfilet mit Herbsttrüffel-Haube wählen können. Krönendes Dessert ist ein „Gravensteiner Apfeltörtchen“: luftiges Mousse vom Gravensteiner Apfel mit weißer Schokolade auf Wiener Biscuit, Zimtkeks-Streusel, confiertes Apfelfondue, Johannisbeer-Luft und Crème brûlée-Milchshake-Eis. Preis p. Pers. 79,- €

Kurze betriebliche Auszeit vom 02.11. – 11.11.2026

Reservierungen & Gutscheinbestellungen weiterhin online möglich!

11 | NOVEMBER

Im November

Streifzug durch die Toskana

Trüffel, Pasta, Rind & Co. – die Kulinarik der ländlichen Toskana

Freitag, 13. November & Samstag, 14. November, jew. ab 18:30 Uhr

NEU: auch am Sonntagmittag, 15. November, ab 11:45 Uhr

Toskanisches Edel-Menü – unser Klassiker mit Wintertrüffel

Eine 4-fach sortierte Antipasti-Kreation eröffnet den toskanischen Themenabend. Als feines Zwischengangerl folgt ein edler Klassiker: selbstgemachte Pasta aus unserer Nudelmaschine mit frisch gehobelter schwarzer Wintertrüffel. Anschließend steht im Hauptgang Fleisch oder Fisch zur Wahl, ehe Sie zum Schluss ein italienisches Dessert begeistert: ein Orangen-Tiramisu-Riegel, glasiert mit Milchkaramell-Schokolade, Orangen-Jus, Salted-Cappuccino-Sabayone, Cantuccini-Stracciatella-Eis und „gebrannte“ weiße Schokolade. Bella Italia auf seine genussvollste Art! Preis p. Pers. 79,- €

12 | DEZEMBER

Samstag, 26. Dezember

2. Weihnachtsfeiertag im Landleben

Mittags weihnachtliche À-la-carte-Küche, abends festliches 4-Gänge-Weihnachtsmenü (Infos S. 21), [Hinweis](#): 21. - 25.12.2026 geschlossen

Donnerstag, 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. 139,- € (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. 18/19

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!

WIR BILDEN AUS!

Bewirb Dich jetzt!
Wir freuen uns auf Dich.

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

www.malerbetrieb-wilhelm.de

Gourmet-Silvesterplatte

FÜR ZUHAUSE



Beispielfoto

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“

Wildzander-Langostino-Würfel
mit Safran-Glasur

Gegrilltes Wintergemüse mit Basilikum-Pesto,
Parmesan und altem Balsamico

Maishenderl-Rolle mit Edelgoulasch-Füllung
und confierten Ofentomaten

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

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

Röllchen vom Ratatouille
mit Ofenpaprika-Sauerrahm, Comté-Käse
und Festtags-Trüffelnusschinken

Dazu erhalten Sie (inklusive):
2 Stangen Ofenbaguette

Festtags-
LUXUS
für zuhause

ABHOLEN & GENIESSEN

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., ...)

Abholung: Donnerstag (Silvester), 31.12.2026, 15:30 – 17:00 Uhr

Ab sofort vorbestellen!

Achtung: Die Anzahl der Platten ist limitiert!

Hintergrund: © Adobe Stock / tomeru

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

Vereinbaren Sie
noch heute
einen Termin!
☎ 0172 6607353



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 - 9727 27-0 · www.soppart.com   



**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

Gutschein-Shop

Kennen Sie schon unsere Gutscheine zum Selbstaussdruck?

Schnell und bequem einen persönlichen Online-Gutschein bestellen und diesen sofort gleich selbst zuhause ausdrucken – unser Gutschein-Shop macht's möglich.

Dabei können Sie sich entscheiden, ob Sie dem Gutschein lieber einen individuellen Wunschwert geben oder ob Sie ein besonderes Arrangement bevorzugen. Dazu haben Sie die Wahl zwischen mehreren Gutscheinmotiven – je nach Anlass. Viel Spaß beim Entdecken!



» shop.feilmeiers-landleben.de



Weihnachten 2026

EDLES ABENDMENÜ AM 2. WEIHNACHTSFEIERTAG



Samstag, 26. Dezember 2026, ab 18:30 Uhr
Genuss-Menü „Weihnachtsfest“ – in 4 festlichen Gängen
Am 2. Weihnachtsfeiertag erwartet Sie ein besonders festlicher Menüabend. Das 4-Gänge-Menü startet mit Premium-Törtchen und Filetscheibe vom gebeizten Ikarimi-Lachs mit feiner Marinade aus Schwarzhöringer Waldhonig und Meaux-Senf, Schnittlauch-Moussenockerl, Champagner-Dill-Mayo und Kristallbrotknusper. Im Zwischengang folgt „das Beste vom Maishenderl“ mit gebratener Brusttranche und kleiner ausgelöster Keule in Buttersoast-Panade gebacken, Almkräuter-Beurre-blanc und Kartoffel-Nussbutter-Püree. Im Hauptgang stehen zart geschmortes Kalbsschulter-Filetstück und rosa gegrillte Steak-Tranche vom Kühbacher Kalbsnüsschen mit Cabernet-Sauvignon-Jus oder bretonisches Seebarsch-Filet mit Bouillabaisse-Haube und Chardonnay-Velouté zur Wahl. Süßer Menüausklang: Mousseschnitte vom Nürnberger Elisen-Lebkuchen, glasiert mit Original Beans 42 % Esmeraldas-Milchschokolade, Jaffa-Orangen-Jus, Gebrannte-Mandel-Sabayone, Vanillekipferl-Cookie-Crunch und Cointreau-Bumskopf-Rahmeis. Preis p. Pers. 82,- €

Silvestermenü 2026

SICHERN SIE SICH JETZT IHR EVENT-TICKET



In unserer Silvester-Nacht am 31. Dezember 2026 werden wir Sie wieder mit einem exklusiven 6-Gänge-Silvestermenü (siehe Programm S. 17) 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 139,- €. 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 einen außergewöhnlichen und sehr genussvollen Silvesterabend 2026! Wir freuen uns auf Sie.



DIE ZUKUNFT SONNIG GESTALTEN ...
Solarparks & Dachanlagen



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

WWW.ENVALUE.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



- Bauspenglerei
- Schlosserei
- Solaranlagen
- Edelstahlverarbeitung
- Photovoltaik

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



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



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 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

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



Goldschmiede Schmidt

Tobias Leeb-Schmidt
Inhaber / Goldschmiedemeister

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

08541 586-0 • vr-vp.de

Meine Bank
vor Ort.
Morgen kann kommen.

VR-Bank
Vilshofen-Pocking eG

die Kraft an Donau, Rott und Vils



Hamachi

Dieser japanische Hochgenuss lässt Gourmet-Herzen höherschlagen



DER EDELFISCH DER SPITZENKÜCHE

Hamachi zählt zu den edelsten Delikatessen der japanischen Küche und begeistert Feinschmecker weltweit mit seiner außergewöhnlichen Qualität. Hinter dem Namen verbirgt sich der „Japanische Amberjack“ (*seriola quinqueradiata*), der im deutschsprachigen Raum gerne als „Japanische Gelbschwanzmakrele“ bezeichnet wird. Ursprünglich beschreibt der Begriff „Hamachi“ das mittlere Wachstumsstadium dieses Edelfisches – eine Phase, in der er aufgrund seines ausgewogenen Fettgehalts und seiner feinen Fleischqualität besonders geschätzt wird. Sein helles, saftiges Fleisch begeistert mit einer zarten Textur, angenehmer Buttrigkeit, dezenter Süße und einem eleganten Schmelz, der förmlich auf der Zunge zergeht. Gerade diese ausgewogene Kombination macht Hamachi zu einer besonderen Spezialität, die sowohl pur als Sashimi oder Nigiri als auch leicht abgeflämmt oder in raffinierten Kompositionen ihre ganze Klasse entfaltet. In der gehobenen Gastronomie steht der Hamachi für höchste Frische, Präzision und Genuss auf Spitzenniveau. Sein feines Aroma harmonisiert hervorragend mit Yuzu, Ponzu, Zitrusfrüchten, feinen Kräutern oder hochwertigem Olivenöl und eröffnet eine faszinierende Vielfalt an Geschmackserlebnissen. Wer Hamachi zum ersten Mal probiert, entdeckt einen Fisch, der Eleganz, Finesse und puren Genuss in vollendeter Form vereint – ein kulinarischer Moment, der in Erinnerung bleibt.



EVENT-TIPP

Exklusiv-Menü „Zauberhafter Weihnachtsgenuss“

Am 13. + 14. Dezember 2026 servieren wir Ihnen im Rahmen unseres **Exklusiv-Menüs** „Zauberhafter Weihnachtsgenuss“ (S. 14/15) edelsten Genuss in 7 Gängen – diesmal in der Vorspeise mit feinem Hamachi-Filet.



FEINKOST-TIPP




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

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



erkennen . klarheit . verändern
Was wirkt wirklich in dir?

IN.AND.OUTSI.DE

Sabrina Eibl
+49 151 647 34 939
www.in-and-outsi.de

Dienstleistungen Resch

Komm auch Du in unser Team



Info@dienstleistungenresch.de

seit 2013 **DR**

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

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.

Dr. Peter Resch



Kulinarik für zuhause

Mit Liebe selbstgemacht:
Edles Reh und feine Marmeladen
zum Mitnehmen



Rehgulasch vom Schwarzhöringer Jagdrevier

Heimat pur zum Mitnehmen: Das fein geschmorte Landleben-Rehgulasch stammt direkt aus dem Schwarzhöringer Jagdrevier. Jäger Franz Brunner versorgt uns hierfür mit bester Qualität. Eine kräftige Spätburgunder-Jus, die mit Preiselbeeren und einem Schuss Portwein verfeinert wird, rundet den edlen Genuss ab.

1 Portion, Preis: **16,- €** (erhältl. ab Mitte Oktober 2026 - **limitiert**)

HEIMATLIEBE IM GLAS



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)



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.



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 €**



Niederbayerischer Blutpfirsich

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

Inhalt: 210 g, Preis: **6,50 €**



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 | Treppenaub

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

Wimberg 4
94575 Windorf
www.zimmerer-kruegl.de

Selbstgemachte Feinkost

Als Geschenk oder einfach zum Selbsterleben

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,- €

FRUCHTIG
LECKER



Unsere Landleben-Praline der Saison: Niederbayerische Heidelbeere

Diese selbstgemachte Landleben-Praline verbindet den intensiv-fruchtigen Geschmack von eingekochtem niederbayerischen Heidelbeer-Coulis mit der Eleganz von zart schmelzender Schokolade. Die Hülle mit dem charakteristischen Trüffelüberzug besteht aus feinsten weißer Schokolade. Ein süßes Vergnügen, 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,- €



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,- €



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.



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

Wolfertetter Bräu

Wir sind Träger des
BUNDESEHRENPREISES
als Auszeichnung für höchste Qualität

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



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.



Dekowochen

ADVENT & WEIHNACHT

Deko & Design
by waldbauer

DIREKT BEI
waldbauer
PASSAUER STR. 16
IN BÜCHLBERG

Jeden Montag,
Mittwoch & Freitag
von 9:00 bis 18:00 Uhr

2. bis 27. November 2026

