

Landhotel und Restaurant Moorhof im Bayerischen Wald

Beim Moorhof

Speisekarte und Gästeinformation

Ausgabe 2 • Saison 2017

Familie Fellner • Schönauerstraße 42 • 94556 Altschönau

Telefon +49 8552 1833

SERVUS BEIM MOORHOF

Mit der zweiten Ausgabe unserer Gästeinformation möchten wir Sie auch 2017 wieder herzlich willkommen heißen. Auf den folgenden Seiten finden Sie neben unseren bekannten Klassikern auch Neues auf unserer Speisekarte sowie einige Events für das kommende Jahr. Mit regelmäßigen bayerischen sowie den bereits beliebten Burger-Abenden,

vergrößern wir unser Angebot in unterschiedlichste kulinarische Richtungen. Mit der Erweiterung unserer Küche ist der An- und Umbau abgeschlossen, womit auch größere Familien- oder Firmenfeiern kein Problem für uns darstellen. Zudem wartet eine neue Gewinnspielfrage auf Sie. Eine überraschend hohe Teilnehmerzahl von un-

glaublichen 350 Personen aus allen umliegenden Gemeinden, vielen Urlaubern, sogar aus Italien und der Schweiz, haben zu einer spannenden Auslosung geführt. Die Sieger finden Sie wieder auf der vorletzten Gewinnspielseite.

Viel Spaß beim Lesen, Schlemmen und Entspannen im Moorhof.

Öffnungszeiten:

TÄGL. VON 08.00 BIS 23.00 UHR.

DIENSTAG RUHETAG.

KÜCHENZEITEN:

**VON 11.30 BIS 14.00 UND
VON 17.30 BIS 20.00 UHR.**

Bei allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Alle Preise sind in Euro aufgeführt.





GASTLICHKEIT ZUM ENTSPANNEN UND WOHLFÜHLEN

Nehmen Sie Platz in unserem gemütlich gestalteten Restaurant im Landhotel Moorhof. Auf unserer Speisekarte stehen **bayerische Spezialitäten und internationale Köstlichkeiten**. Frische Produkte, ausgewählte Zutaten **sowie Wild aus eigener Zucht** versprechen Ihnen ein kulinarisches Geschmackserlebnis.



Auch zur Einkehr auf Ihrem Weg durch die Nationalparkgemeinde sind Sie bei uns jederzeit herzlich willkommen. Stärken Sie sich mit einer **deftigen Brotzeit** und gönnen Sie sich eine Pause, bevor's wieder weiter geht – durch die Höhen und Tiefen des Bayerischen Waldes. Durch die traditionelle Einrichtung und urigen Wandelementen in Kombination mit der liebevollen Dekoration entsteht eine Atmosphäre, in der Sie sich auf Anhieb wohlfühlen. Das Restaurant bietet zudem eine schöne **Aussicht auf unser Wildgehege**. Bei schönem Wetter und angenehmen Temperaturen können Sie leckere Gerichte aus der Speisekarte, kühle Getränke und Kaffee sowie hausgemachte Kuchen und Torten auch auf der großen **Sonnenterrasse mit Grillplatz** genießen.

Das Landhotel Moorhof lädt sowohl Hausgäste als auch Einkehrer täglich auf eine **kulinarische Geschmacksreise** ein.



RESERVIEREN SIE IHRE FEIERLICHKEIT ALLER ART

Der angrenzende, **traditionell eingerichtete Stadl** eignet sich ausgezeichnet für Feierlichkeiten aller Art. Ganz egal, ob Sie eine Familienfeier im kleinen Kreis planen, einen Geburtstag, ein Firmenjubiläum oder eine Hochzeit. Der große Stadl lässt sich individuell dekorieren und beeindruckt durch die **rustikale Einrichtung**. Das Herzstück bildet die hölzerne Hotelbar.

Somit bietet der Stadl den optimalen Rahmen für Ihre Festlichkeit. Wir stehen Ihnen natürlich bei der Organisation und der Planung Ihres Events mit Rat und Tat helfend zur Seite und garantieren Ihnen durch unsere Kompetenz und Professionalität einen reibungslosen Ablauf. Im Landhotel Moorhof verbringen Sie zusammen mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen einen angenehmen Tag in einem gemütlichen Ambiente.

**EGAL OB WEIHNACHTSFEIERN,
GEBURTSTAGE, JUBILÄEN
ODER KLEINERE HOCHZEITEN.**

*Wir freuen uns über
Ihre Reservierung.*

**Jetzt
telefonisch
vorbestellen:
+49 8552 1833**



Unsere Events 2017

In den Sommermonaten Juni bis September findet im Stadl **jeden Montag** ein

Bayerischer Abend

statt.

Hier werden Omas Lieblingspeisen wie z. B.

»Gstutzte Nul, Sterz, Süßes Kraut, Surbraten mit Knödel« uvm. aufgetischt.



Jeden Donnerstag

Bau dir deinen Burger



Vatertagswanderung

mit Zwischenstopp im Stadl, bei Musik und deftiger Brotzeit; Anmeldung erwünscht.



Moorhof auch für Ihre

Privatparty?

Partychili zum Abholen
für bis zu ca. 30 Personen.





TRADITION TRIFFT MODERNE:
*Der neue
Gastraum*
LÄDT EIN ZUM GENIESSEN.


*Aktuelle
Tagesgerichte*
finden Sie in
unserem neuen
Gastraum
an der großen Tafel.

SALATVARIATIONEN INKLUSIVE BRÖTCHEN

Täglich 11.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr.

Bunter Salatteller

was die Gartenvielfalt erlaubt,
geröstete Sonnenblumenkerne mit knusprig
gebratenen Putenfiletstreifen (H)
und frischem Obst **9,50**

Salat Italia

verschiedene Blattsalate und Gartengemüse
mit Thunfisch, gekochtem Ei
und Kräutercroutons (A,C,G) **9,50**

Salat Roma

gemischte Blattsalate mit Tomaten,
Gurken, Mozzarella, roher Schinken (G) **8,50**

Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen
und gebackenem Hähnchenfilet **8,90**

Chefsalat

frische Marktsalate,
Schinken-Käse-Röllchen, Eier
und Essig-Öl-Vinaigrette (E,G) **8,50**

Dressing nach Wahl: Balsamico oder Joghurt-Knoblauch.



**Bäckerei
GRÜNZINGER**

Alles vom Feinsten.

Willi Grünzinger

Kirchl 70 / 94545 Hohenau

Telefon +49 8558 1029

BROTZEITEN UND KLEINE GERICHTE

Montag bis Samstag ganztägig; Sonntag ab 14.00 Uhr.

Leberspätzlesuppe **2,80**

Bauernbrot mit Butter

belegt mit Wurst oder Käse **4,50**

Bayerisches Schmalzbrot **2,80**

Brot mit Räucherlachs

garniert mit Essiggurken,
Zwiebeln und Tomaten **6,50**

Wurstplatte

mit Butter und Bauernbrot **6,50**

Gemischter Presssack

sauer gewürzt,
mit Zwiebeln und Bauernbrot **4,20**

Wurstsalat

herzhaft gewürzt mit Bauernbrot **5,90**

Schinkenplatte

roh oder gekocht mit Bauernbrot **8,50**

Reich belegter Brotzeiteller

mit Bauernbrot und
Verdauungs-Bärwurz **7,50**

2 Paar Wiener oder Debrecziner

mit Senf und Brot **5,50**

Strammer Max Schinkenbrot

mit gebratenem Spiegelei **5,50**

Hawaiitoast

mit Salatbukett
und Preiselbeeren **6,00**

Gebackener Leberkäse

mit Spiegelei,
Essiggurken und Tomaten **6,80**

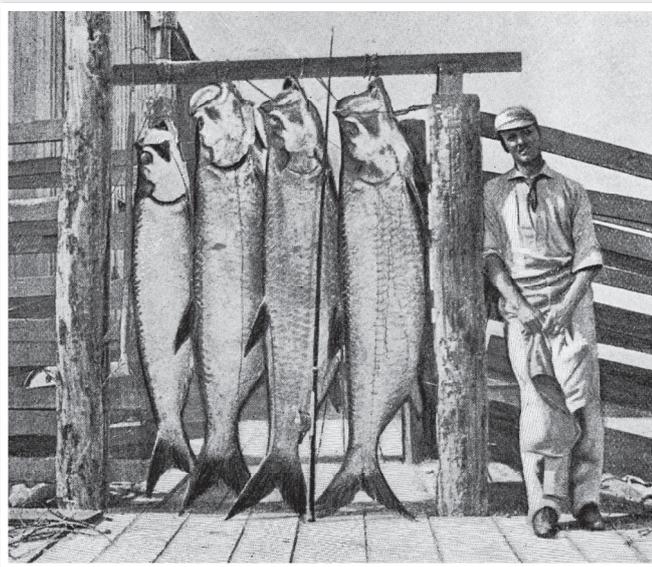
FISCHSPEZIALITÄTEN

Zanderfilet vom Grill

auf Weißwein-Sahnesoße,
dazu frisches Gemüse
und Salzkartoffeln (A,D,G) **13,90**

Wildlachsfilet

auf Weißwein-Sahnesoße
und Bandnudeln (A,C,D,G) **12,90**



»Und, beißen die Fische?«
»Nein, die sind ganz harmlos.«

VEGETARISCHES

Butterspätzle

mit Käse überbacken,
dazu Röstzwiebel und Salat **6,80**

Reibekuchen

mit Apfelmus **5,20**

Gemüseplatte

mit Kartoffeln
und Käse überbacken (G) **7,80**

Gemüsereibekuchen

mit Kräuterquark und Salat **6,50**

Kartoffeltaler

mit Zucchini, Paprika
und Tomate belegt,
dazu Kräuterquark und Salat **8,50**

VEGANES

Süßkartoffel-Pfannengemüse

fruchtig pikantes Gemüse
mit Ananas, Süßkartoffeln
und Kokosnussmilch **8,90**

FAN Finanzmakler
am Nationalpark
Unabhängig versichern.

Manuel Fellner

Finanzmakler /
Versicherungsfachwirt (IHK)

Haslach 63
94568 St. Oswald
Mobil +49 175 5905290
m.fellner@fan-versichern.de
www.fan-versichern.de



*Lieber Gast,
ob Umbestellung oder Seniorenteller, die Arbeit ist nicht weniger und es geht auch nicht schneller. Drum müssen wir uns hier und heute erlauben, Seniorenteller 1,00 € nach unten und Umbestellung 0,50 € in die Höh' zu schrauben!*

DIE MOORHOF-KLASSIKER

Riesenschnitzel Wiener Art mit Pommes	9,90
Cordon Bleu mit Pommes	12,50
Zigeunerschnitzel Schweinerückensteak auf Zigeunersoße, Pommes	8,90
Zigeunerspieß Schweinefilet auf Zigeunersoße mit Pommes	11,90
Moorhoftopf Schweinefilet auf Pilzrahmsoße mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle	13,50
Grillteller Medaillons vom Schwein, Pute und Rind, Grillwürstl, Pfannengemüse, Kräuterbutter (G) und Pommes	13,90
Zwiebelrostbraten Rinderlende vom heimischen Rind (180 g) auf Bratensoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	14,90
Putenschnitzel in krosser Curry-Knusperpanade mit Pommes (A,C)	9,90
Jägerschnitzel Schweinerückensteak auf Pilzrahmsoße, Butterspätzle (A,G)	8,90
Holzfällersteak Schweinesteak gefüllt mit Röstzwiebel, Senf und Speck, dazu Bratkartoffeln und Spiegelei (A,C,M)	9,80
Beilagensalat Normal	1,90
Groß	2,90



»Was können Sie heute empfehlen?«
»Ein gutes Gebiss.«

NUDELGERICHTE

Tagliarini à la Bolognese	6,90
Pute in Pesto Genovese Rigatoni mit Kirschtomaten und Parmesan	9,90
Garnelen mit Tagliarini in Tomatensoße und Gemüse	11,90

KLEINE SPEISEN

Currywurst mit Pommes	6,50
Gebackener Camembert mit Toast, Preiselbeeren und Salatbukett	6,80
Heringstopf oder Brathering Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	6,80



WILDGERICHTE VOM EIGENEN DAMWILD

Hirschbraten

vom eigenen Damwild
mit Butterspätzle
und süßer Preiselbeerbirne **13,90**

Wildgulasch

Gulasch vom Reh und Wildschwein
mit Kartoffelknödel
und süßer Preiselbeerbirne **13,50**



**Metzgerei
PISER**

**METZGEREI / IMBISS /
CATERING UND PARTYSERVICE /
GESCHENKIDEEN**

Metzgerei Piser

Dorfplatz 21 / Am Gewerbepark 2
94545 Hohenau
Tel. +49 8558 1060
oder Tel. +49 8558 920364

ZARTES VOM RIND MIT KOMBINATIONS- MÖGLICHKEITEN

Rinderlende

180 Gramm **12,90**
220 Gramm **13,90**
Kräuterbutter (G) **1,00**

Kombinieren Sie Ihre Beilage

Pommes **1,90**
Kartoffelspalten **1,90**
Kartoffelrösti **1,90**
Bratkartoffeln **2,10**

Kombinieren Sie Ihre Soße

Bernaise Art des Hauses (G) **1,50**
Bratensoße **1,00**
Pfeffersoße **1,00**
Zigeunersoße **1,00**



»Ich möchte ein Rind von dir.«

Von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.00 Uhr. Außer Sonntags 11.00 bis 14.00 Uhr.

FÜR DIE KLEINEN



Donald Duck

Kinderschnitzel mit Pommes **4,50**

Flipper

Fischstäbchen mit Pommes **4,50**

Räuber Hotzenplotz

Butterspätzle oder Knödel mit Soße **3,00**



»Iss den Nachtisch zuerst, wer weiß was kommt.«

NACH GROSSMUTTERS SÜSSEN HAUSREZEPTEN

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Preiselbeeren **6,90**

Apfelfannkuchen

karamelisiert **6,20**

Pfannkuchen

mit Puderzucker **4,20**



WEITERE SÜSSE SÜNDEN
FINDEN SIE IN UNSERER

Eiskarte



ANDREAS FELLNER

Sehr geehrte Gäste,

aus organisatorischen Gründen möchten und können wir Ihnen nicht alle Zutaten wie z. B. Gewürze, Kräuter etc. und Nährwertangaben in der Beschreibung unserer Speisen und Getränke auflisten.

Fragen Sie deshalb gerne unser Servicepersonal um detaillierte Informationen zu erhalten über: Allergene, Zusatzstoffe und Unverträglichkeiten.

Wir legen großen Wert darauf, frische und regionale Lebensmittel zuzubereiten. Bitte haben Sie Verständnis, wenn dadurch manche **Produkte saison- und vorratsbedingt nicht immer zur Verfügung stehen.**

Herzlichst

ANDREAS FELLNER

HANS-JOACHIM FELLNER

WIR EMPFEHLEN UNSEREN STADL – FÜR FEIERN ALLER ART



Jetzt
telefonisch
vorbestellen:
+49 8552 1833

LANDHOTEL MOORHOF

In unseren Zimmern genießen Sie einen erholsamen Schlaf. Morgens nach dem Aufstehen lockt ein Blick aus dem Fenster in die umliegende Natur des Bayerischen Waldes.

Warme Farben und eine gekonnt liebevolle Dekoration tauchen jedes unserer Gästezimmer in eine angenehme Wohlfühlatmosphäre. Außerdem verfügt jedes der Zimmer über ein Doppelbett, einen Sitzbereich mit Schreibtisch, einen Flachbildfernseher, ein Bad mit Dusche und WC sowie über einen Balkon oder eine Terrasse. Nach einem abwechslungsreichen und spannenden Urlaubstag gibt es doch nichts Schöneres, als sich in ein gemütliches Zimmer zurückzuziehen und den erlebten Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.

Weitere Informationen unter:
www.hotelmoorhof.de



Wohlfühl-Zimmer
MIT BLICK INS GRÜNE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,21	1,60
.....	0,41	2,50
Wasser still	0,751	3,50
.....	0,251	2,50
Bier alkoholfrei	0,51	3,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,51	3,10
Coca-Cola light	0,331	2,60
Coca-Cola	0,331	2,60
Spezi	0,21	1,80
.....	0,41	2,90
Orangenlimonade	0,21	1,60
.....	0,41	2,80
Zitronenlimonade	0,21	1,60
.....	0,41	2,80
Apfelsaftschorle	0,21	1,90
.....	0,41	2,80
Orangensaftschorle	0,21	1,90
.....	0,41	2,80
Multivitaminsaftschorle	0,21	1,90
.....	0,41	2,80
Johannisbeersaftschorle	0,21	1,90
.....	0,41	2,80
Traubensaftschorle	0,21	1,90
.....	0,41	2,80
Säfte pur	0,21	2,20
.....	0,41	3,10
Kiba (Kirsch-Banane)	0,31	4,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier Helles vom Fass	0,251	2,10
.....	0,51	2,80
Radler	0,251	2,10
.....	0,51	2,80
Bier dunkel	0,51	3,10
Pils vom Fass	0,31	2,50
Hefeweizen hell	0,51	3,10
Hefeweizen dunkel	0,51	3,10
Hefeweizen leicht	0,51	3,10
Cola-Weizen	0,51	3,10
Russ'n	0,51	3,10
Weinschorle	0,251	3,50
.....	0,51	4,50
Lillet Wild Berry		4,90
Hugo		4,90
Sex on the Beach Pfirsichlikör, Wodka, O-Saft, Wassermelone, Zitrone		5,90
Swimming Pool Batida de Coco, Wodka, Ananassaft, Blue Bols, Sahne		5,90

WEITERE COCKTAILS
FINDEN SIE
IN UNSERER



Cocktailkarte



Moorhof

DER MOORHOF SPIELT IN DER BEZIRKSLIGA

Andreas Fellner hatte zwei gute Gründe für das Sponsoring des SV Hohenau.

Erstens, das ist der Ausschlaggebende: der rege Besuch unseres Restaurants durch Spieler, Funktionäre und deren Familien des Sportvereins.

Zweitens, das ist der Eigensinnige: Er spielt aktuell selbst in der 1. Mannschaft.

MIA SAN SPORT.

Shoes For Actives

simply more...

Rabatt-Coupon

gültig auf unser gesamtes Sortiment*

20% Rabatt

Einfach diesen Coupon mitbringen und sparen!

* ausgenommen bereits reduzierte Artikel, Angebote und Aktionsware, nur für lagernde Ware, nicht mit anderen Aktionen kombinierbar

SPORT SCHMID

STADTPLATZ - GRAFENAU

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 09:00 - 13:00 Uhr

Sport Schmid • Stadtplatz 15 • 94481 Grafenau
Tel 08552 9739949 • Fax 08552 9739986
www.sportschmid.de • info@sportschmid.de

BAU-DIR-DEINEN-BURGER

Bei uns ist jeder Burger anders.

Stelle dir deinen individuellen

Lieblings-Burger

selbst zusammen.

Mach dein Kreuz.



BRÖTCHEN

- 120 g 140 g 180 g
- 1,10 1,30 1,70

FLEISCHPATTY

- 120 g 140 g 180 g
- 4,30 5,00 6,00

Inklusive Rucola, Zwiebel und Soße

SOSSEN

- Ketchup Majo Knoblauch
- Honig-Senf Senf Currysoße
- Chilisoße scharf Chilisoße extrascharf
- Tzatziki BBQ-Soße

GEMÜSE (inklusive)

- Tomaten Gurken Essiggurken

EXTRAS + 0,50

- Jalapenos Paprika Käse
- Geschmorte Zwiebeln Röstzwiebeln
- Speck Spiegelei Pommes

Reservierungen für die **Burger-Abende** am Besten telefonisch unter Tel. +49 8552 1833 oder per WhatsApp in die Burger-Gruppe eintragen lassen.

Meisterhaft am Herd und im Service PNP 21.06.12

Gastronomie-Nachwuchs zeigt bei Regionalmeisterschaft um den Karl-Peter-Obermaier-Pokal sein Können

Von Philipp Dangl

Passau. Die Besten der Besten traten zur 8. Regionalmeisterschaft um den Karl-Peter-Obermaier-Pokal im Gastgewerbe an. Jeweils zwölf angehende Köche und Servicekräfte bewirteten am Dienstag im Festsaal in der Innstraße Gäste aus Gastronomie, Politik und Wirtschaft mit einem Drei-Gänge-Menü. Jeder der Köche hatte dafür den gleichen Warenkorb zur Verfügung.

Strenge Bewertung

Stolz bekundete Manfred Högen, Leiter der praktischen Fachkunde: „Was heute hier gekocht wird bewegt sich auf meisterlichem Niveau. Wer an dem Wettbewerb teilnimmt, braucht die Abschlussprüfung nicht zu fürchten.“

Die vierköpfige Jury um Vorsitzenden und Fachoberlehrer Alois Wimmer, Fachlehrerin Aloisia Sommer, Josef Stadler, Gastroleiter der ZF, sowie Klaus Ortmeier vom Gasthaus zur Triftsperrle war in der Küche und am Herd dabei und beurteilte die Leistung der Nachwuchsköche nach einem strengen Punktekatalog.

Andreas Fellner vom Landhotel Moorhof, Neuschönau, setzte sich



Kochen unter Beobachtung (v.l.): Nachwuchskoch Markus Feicht, Jurysitzender Alois Wimmer, Fachbetreuer Manfred Högen, der spätere Sieger, Andreas Fellner, und Jurorin Aloisia Sommer in der Küche der Karl-Peter-Obermaier-Schule. – Fotos: Dangl

schließlich gegen seine elf Konkurrenten durch. Fellner präsentierte als Vorspeise eine Lachs-Roulade auf weißer Butterschaumsoße und Parmesan-Chips. Im Hauptgang folgte ein Schweinefilet im Crêpementel auf Pfeffersoße mit glasierten Karotten, Brokkoli und Herzogin-Kartoffeln. Den Abschluss bildete ein Ingwerreis mit karamellisierten Birnen.

Weiter zur Landesmeisterschaft

Nicht nur für den Sieger geht es nächstes Jahr zur Landesmeisterschaft, auch für die Zweit- und Drittplatzierten, Matthias Kolbeck (Gaisingers Gasthof Schloßbräu, Haselbach) und Johannes Denk (Fürstenhof, Bad Griesbach).

Um die gute Küche an den Tisch zu bringen, werden auch die Gewinnerinnen aus den Serviceberufen am Landesbewerb teilnehmen. Hier überzeugte Hotelfachfrau Anja Mittermeier vom Fürstenhof in Bad Griesbach mit einer perfekten Leistung, gefolgt von Julia Reicheneder (St. Wolfgang, Bad Griesbach) und Stefanie Weberstetter (Am Mühlbach, Bad Füssing).

Wer beim Landeswettbewerb erfolgreich ist, darf zum Bundesentscheid nach Berlin.



Siegerfoto: Andreas Fellner (zweite Reihe, 3.v.l.), Matthias Kolbeck (zweite Reihe, 4.v.l.), Johannes Denk (3.v.r.), Stefanie Weberstetter (3.v.l.), Anja Mittermeier (vorne, 4.v.l.), Julia Reicheneder (vorne, 4.v.r.) mit Jury, Lehrern und Ehrengästen.

WEINGENUSS

Roxheimer Sonnenberg

Grauer Burgunder feinherb.....0,25l **4,20**

Roxheimer Sonnenberg

Dornfelder trocken,
Qualitätswein b. A.0,25l **4,20**



WEITERE ERLESENE WEINE
FINDEN SIE IN UNSERER



Weinkarte

PENNINGER EDELBRÄNDE

»De mog i seng!«
»Koa Problem:
de stengand
draußen im Anbau!«

Haselnussbrand 2 d **3,20**

Haselnusslikör 2 d **3,20**

Schlehe 2 d **3,20**

Marillenlikör 2 d **3,20**

Wildbeeregeist 2 d **3,20**

SPIRITUOSEN

Blutwurz 2 d **2,40**

Bärwurz 2 d **2,30**

Lusengeist 2 d **2,30**

Obstler 2 d **2,30**

Waldkauz 2 d **2,30**

Zwetschgenwasser 2 d **2,30**

Williamsbirne 2 d **2,30**

Kirschwasser 2 d **2,30**

Wilde Waldbeere 2 d **2,30**

SÜSSE DRINKS

Lusenhexe 2 d **2,20**

Kirschlikör 4 d **2,20**

Pfirsichlikör 4 d **2,20**

Martini 4 d **2,50**

Campari Orange 0,2l **4,50**

Whiskey Cola 0,2l **4,50**

Rüscherl 0,2l **3,50**



Weingut Werner Hartmann

**55595 Roxheim/Nahe
bei Bad Kreuznach**

Obere Kirchgasse 8
Tel. +49 6714 0331
und Tel. / Fax 4 24 28
hartmann-rein@web.de

www.hartmann-wein.de



Bitter hier abtrennen.

MOORHOF-GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie ein romantisches *Candle-Light-Dinner*

3-Gänge-Überraschungsmenü mit Aperitif und begleitenden Weinen.

Beantworten Sie ganz einfach folgende Frage:

Wann finden im Moorhof die Burger-Abende statt?

Notieren Sie die richtige Antwort im Lösungsfeld, füllen Sie das Adressfeld aus, trennen Sie die Gewinnspielkarte heraus und geben Sie die Karte einfach bei einem unserer Service-Mitarbeiter ab.

Lösung:

Name, Vorname

E-Mail

Straße, Hausnr.

Geb.-Datum

PLZ, Ort

Telefon

DIE GEWINNER DES LETZTEN MOORHOF-RÄTSELS

Marianne Schremmer, 94481 Grafenau

Liane Winterstetter, 94566 Riedlhütte

Hilde Weber, 94545 Hohenau


**Das Bier,
das Gutes stiftet.**



*Modern und dynamisch, aber Tradition und Region stets im Blick:
Die Franz und Maria Stockbauer'sche Stiftung ist zu 97% Eigentümerin
der Löwenbrauerei Passau AG und hat sich zur Aufgabe gemacht,
talentiertere und hilfsbedürftige Menschen der Region zu unterstützen.*

Ihr Genuss ist gut angelegt.



Aber erst 550 Jahre später sollte sich
aus dieser kleinen Braustätte ein
Unternehmen entwickeln, das die
Brauereilandschaft in Bayern
nicht nur veränderte, sondern vor allem
um ein urwüchsiges Bier bereicherte,
das bis heute all denjenigen gewidmet ist,
die einen frischen, würzigen Genuss
bevorzugen.

Der Zufall und der beherzte, spontane Mut
eines jungen Kaufmannes waren es,
die den Grundstein legten zur heutigen
Bedeutung der
Löwenbrauerei Passau AG.

Löwenbrauerei Passau AG Erfolg seit über 130 Jahren

Das Brauwesen hat in der
schönen Dreiflüssestadt Passau
eine geschichtsträchtige
Tradition.

Erste historische Vermerke über eine
kleine Brauerei - ein bischöfliches
Lehen - am sogenannten
Kuhstein in der Passauer
Altstadt gab es bereits anno 1333.

**FEINSTE
PASSAUER BRAUKUNST!**



Drei Flüsse. Zwei Löwen. Ein Bier.
★ WWW.LOEWENBRAUEREI.DE ★