



HOFGUT · HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart

UNSERE *Vier Säulen*



ÜBERNACHTUNGEN

Entspannen und Wohlfühlen in den Themenhäusern des Hofgut Hafnerleitens vom Baumhaus bis zum Wasserhaus.



GASTRONOMIE

Mediterrane Köstlichkeiten im Hofgut von der Spaghettata bis zum "Dinner for Two". Von der geplanten Traumhochzeit bis hin zur gemütlichen Geburtstagsfeier.



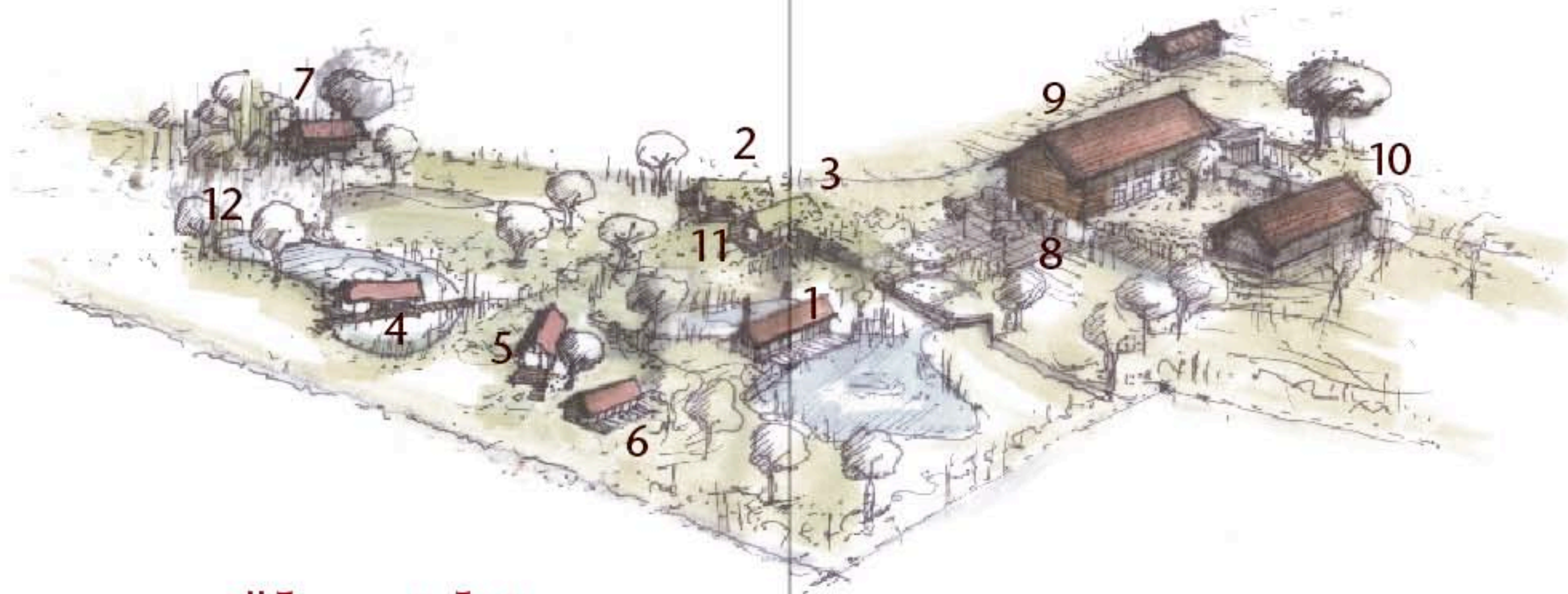
KOCHSEMINARE

Erste Kochschule Niederbayerns: Kurse von Antipasti, Pasta, über Fleisch, Fisch, alternative Küche bis hin zur Dolce. Den Weg zum perfekten Espresso erlernen Sie im Barista-Seminar.



TAGUNGEN

Raum für kreative Möglichkeiten von der Jahreszielplanung bis zum Erfolgs Meeting.



HOFGUT *Übersicht*

Jedes Themenhaus ist von einem eigenen Erlebnispfad umgeben zum intensiven Spüren mit allen Sinnen.

1 BOOTSHAUS

Am eigenen Badeteich mit großem Kuschelbett.

2 HANGHAUS

Geradlinig – erdfarben eingerichtet, der Lehmputz schafft ein sehr angenehmes Raumklima.

3 WIESENHAUS

Aus der Erde wachsend – mit Giebelfenstern zur aufgehenden Sonne und Panoramafenster zum Sonnenuntergang.

4 WASSERHAUS

Auf Pfählen im großen Badeteich gebaut – über einen Holzsteg erreichbar.

5 TERRASSENHAUS

Neben dem Teich in verschiedenen Ebenen gebaut.

6 GARTENHAUS

Das versteckte Häuschen – mit Senkgarten.

7 BAUMHAUS

In luftiger Höhe in Bäumen wohnen.

8 ARKADENZIMMER

Orientalisch eingerichtet mit eigenem Tepidarium.

9 HAUPTHAUS

Hier begrüßen und verabschieden wir unsere Gäste – unser Wohndomizil.

10 BRUNNENHAUS

Im Sommer gibt es hier immer donnerstags die Spaghetтата alla famiglia – ideal für Tagungen.

11 ERDSAUNA

Die Erdsauna hat eine Grundtemperatur von 60° C und ist mit Holz einfach zu beheizen. Gerne helfen wir Ihnen dabei!

12 BADETEICH

Der Badeteich mit Kiesstrand lockt zum Eintauchen.

LIEBER *Hofgutfreund!*

Hier ist unser kleiner Reiseführer durch das Hofgut Hafnerleiten mit Informationen und Anregungen für eine entspannte Hofgut-Zeit.



HOFGUT · HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart

UNSER *Inhalt*

- Seite **8** GESCHICHTE
Ein Blick hinter die Kulissen
des Hofguts - wie alles begann.
- Seite **10** ÜBERNACHTUNGEN
Die Themenhäuser, Hofgut Extras
und wichtige Details
- Seite **18** UMGEBUNG
Land und Leute rund um das Hofgut
- Seite **22** KOCHSCHULE
Koch- und Baristaseminare
- Seite **26** GASTRONOMIE
Die Hofgut Tage und individuelle Feiern
- Seite **31** TAGUNGEN
Gedanken, Ideen und Ergebnisse -
Tagungen im Hofgut
- Seite **33** ANREISE
Wie Sie auf dem schnellsten
Weg zu uns kommen



WIE ALLES *begann...*

von Anfang an wollten wir einmal im Leben einen eigenen Betrieb mit ganz persönlicher Note führen – mit diesem Wunsch fing alles an:

„Inspiriert von meiner Arbeit und der mediterranen Leichtigkeit im Restaurant „La Pinta“ auf Sardinien hatte ich 1987 die Idee, ein Haus zu schaffen, das gleichzeitig mein Wohnort, ein italienisches Restaurant ohne Speisekarte und eine Kochschule ist. Mit diesem Wunsch machte ich mich auf die Suche und kaufte schließlich 1991 das 20.000 Quadratmeter große Grundstück in der Nähe von Bad Birnbach. In die Gegend, mit ihren sanften Hügeln, farbenfrohen Feldern und saftigem Grün - auch „Niederbayerische Toskana“ genannt - hatte ich mich von Anfang an verliebt. Das sonnenverwöhnte Fleckchen Land, mit unverbautem Blick auf die malerische Umgebung, war mein persönlicher Traum-Platz für die Idee der etwas anderen Art.

Im Laufe der Zeit entstanden Schritt für Schritt der Badeteich, die terrassenförmige Gartenanlage, das Haupthaus und - im Jahr 1999 - die erste Kochschule Niederbayerns und der Veranstaltungsservice „Tischlein Deck Dich“.

Ein Jahr später zog Anja mit Tochter Natascha ein. Schließlich, im Mai 2000, öffnete das Hofgut Hafnerleiten seine Pforten und lädt seitdem zum Essen und Feiern im zwanglosen Rahmen ein.



Auf Wunsch vieler Gäste bestehen seit 2001 Übernachtungsmöglichkeiten im romantischen Bootshaus am Badeteich, sowie im Arkadenzimmer des Haupthauses.

Da aber immer mehr Teilnehmer der Kochschule und Gäste des Hofgutes nach Übernachtungsmöglichkeiten angefragt haben, kamen wir auf die Idee vom „Mehr schlafen im Hofgut“. Die Bauarbeiten begannen im November 2004. Innerhalb von einem halben Jahr entstand unser persönlicher Hofgut-Traum mit den sechs Themenhäusern für jeweils zwei Personen, eingebettet in die niederbayerische Landschaft: Wiesenhaus, Hanghaus, Baumhaus, Wasserhaus, Terrassen- und Gartenhaus... doch dazu gleich mehr“.

Erwin Rückerl
Erwin Rückerl

ÜBERNACHTUNGEN

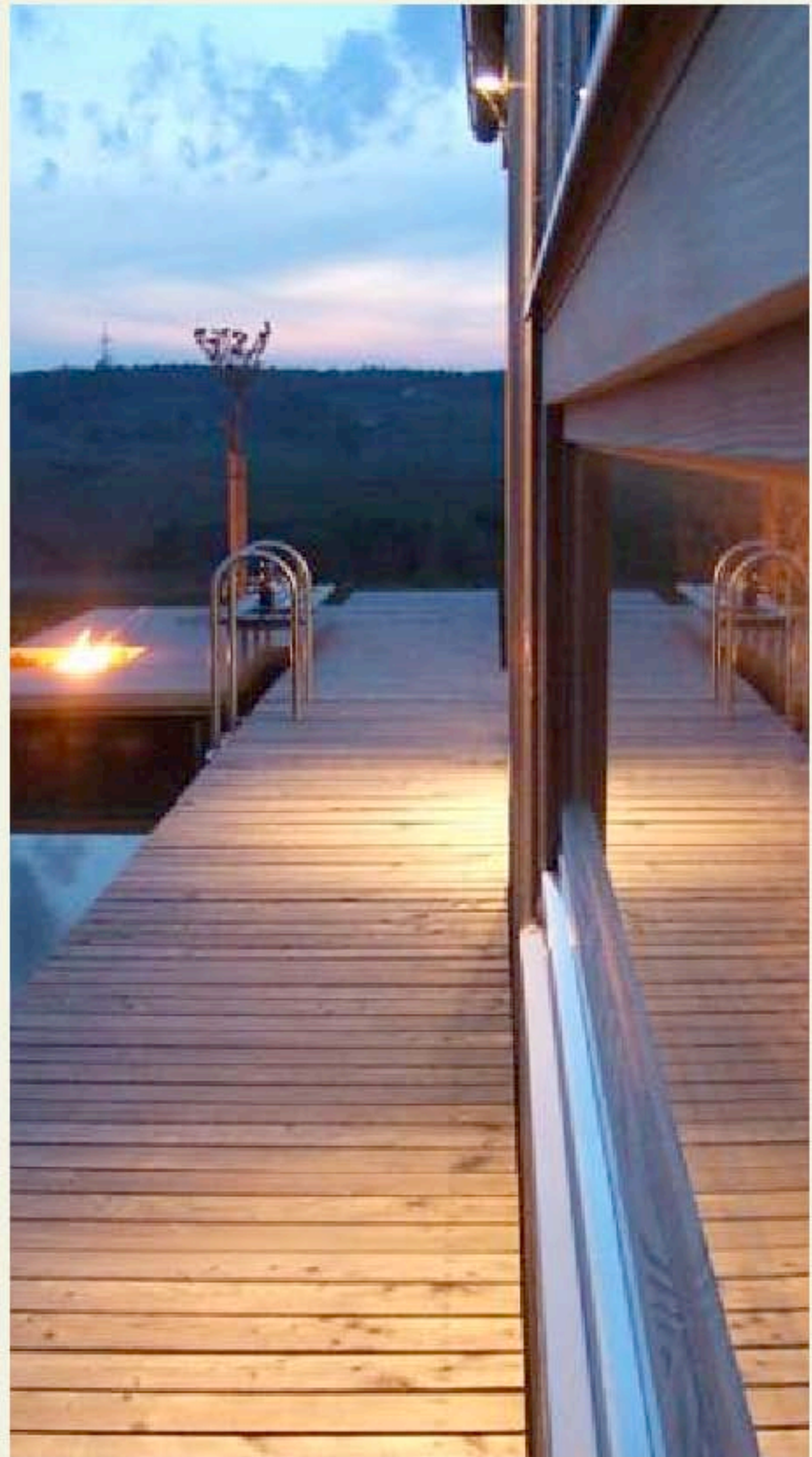
exklusiv - romantisch - individuell

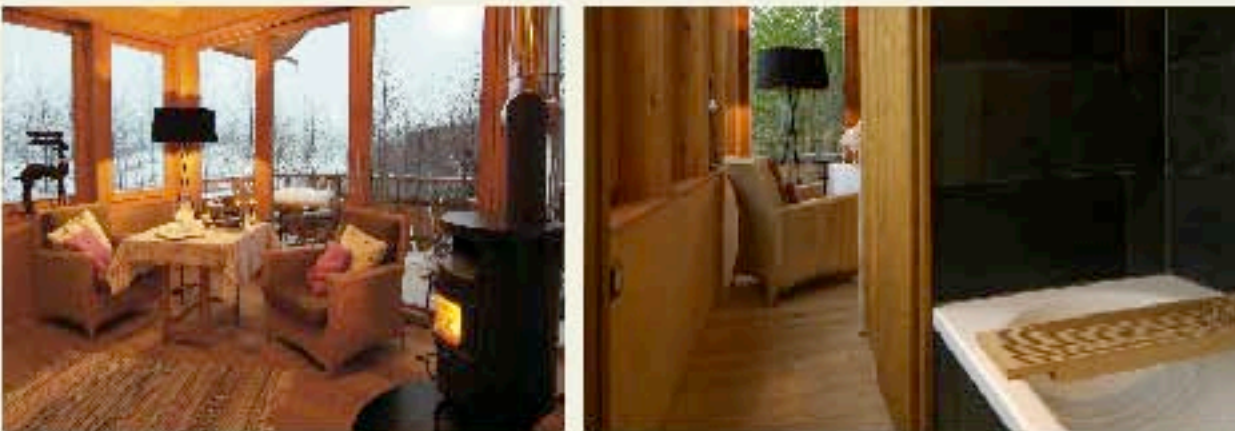


TRÄUMEN UND *Wohnen*

Unsere Themenhäuser...

Für Hofgut Freunde ein besonderes Erlebnis. Unsere Themenhäuser befinden sich im Hofgut Garten, eingebettet in die niederbayerische Hügellandschaft. Jedes Haus verfügt über einen eigenen Erlebnispark, der zum intensiven Verspüren jeder Jahreszeit einlädt. Sie wohnen bei uns romantisch, sind für sich und können Ihre Liebe pflegen und auffrischen. Genießen Sie das „süße Nichtstun“ beim Kuscheln am knisternden Kamin, oder im Badeteich beim Abtauchen.





ÜBERNACHTUNGEN

exklusiv - romantisch - individuell

Unsere „Extras“ - inklusive

- Halbpension aus der Hofgut Küche
Ländlich mediterranes 3 Gang Menue inkl. Hauswein und Brunnenwasser, während des Menues, an der Familientafel.
- Italienisches Frühstück
Exzellenter Caffè, leckere Croissants, hausgemachte Marmelade und Brötchen, bringen wir jeden Morgen zur vereinbarten Zeit in Ihr Häuschen.
- Erlesene Tees und Wasserkocher
- Brunnenwasser aus 90 m Tiefe
- Leckere Bauernäpfel
- Wärmflasche, Bademantel und Puschen
- Für den Holzofen oder die Außenfeuerstelle – ein Korb Holz
- Idyllische Gartenanlage mit Badeteich
- Themenhäuser in denen nicht geraucht wird

Anreise jeweils 16:00 -18:00 Uhr und Abreise bis 11:00 Uhr

Übernachtung inkl. Halbpension
(ab 3 Nächten)

130 Euro

Alle Preise sind pro Person und Tag inkl. Halbpension, ital. Frühstück, Hofgut Extras, Mehrwertsteuer und Bedienung, zuzüglich 1,40 Euro Kurtaxe pro Tag. (erweitertes Frühstück - kleiner Aufpreis)





Das Haupthaus

... ist das Kernstück des Hofguts, die „Schaltzentrale“ und unser eigenes Domizil. Am Abend um 18:30 Uhr (Winterzeit) oder um 19:00 Uhr (Sommerzeit) trifft man sich an unserer Familientafel zum gemeinsamen Abendessen. Mit vielen Köstlichkeiten aus der beliebten ländlich, mediterranen Hofgut Küche.

Dinner for two

... servieren wir exklusiv in Ihrem Themenhaus. Es beinhaltet ein 4 Gang Menue, Aperitif, Wasser, eine Flasche Wein, exzellenten Caffè und einen Digestif.

Aufpreis pro Person

39 Euro

(Jederzeit zusätzlich buchbar)

Wellness im Hofgut

... genießen Sie eine Entspannungsmassage der besonderen Art. (Bei schönem Wetter im Hofgut Garten, auf dem Floß oder im neuen Massagehäuschen am Badeteich.) 56 Euro/Std.

Unsere Erdsauna

... ist aus Lehm und auf Niedertemperatur geheizt. Für alle die es etwas heißer wollen – Korb Holz. 6,50 Euro

Wichtiges bei Buchungen

Unsere Themenhäuser sind ab 3 Nächten buchbar (nach Verfügbarkeit auch für 2 Nächte, Aufpreis p. Person/Tag 20 Euro) Zahlungsmöglichkeiten – bar oder per Lastschrift. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen gewähren wir keine Rückvergütung. Schriftliche Bestätigung und Anzahlung sind notwendig. Bei Stornierungen gelten unsere Stornobedingungen. Wir empfehlen eine Reiserücktrittsversicherung.

Internet & Telefon

Das Hofgut garantiert Entspannung pur - einziger Handyempfang ist beim letzten Stein am Parkplatz. In den Themenhäuser gibt es einen CD Player und viele Bücher, dafür keinen Fernseher und keinen Radio.

Haustiere

Für Haustiere haben wir kein Häuschen gebaut...

Auch Ihre Lieblinge können in der Nähe Urlaub machen - fragen Sie uns nach der Telefonnummer!

urban - gastfreundlich - offen

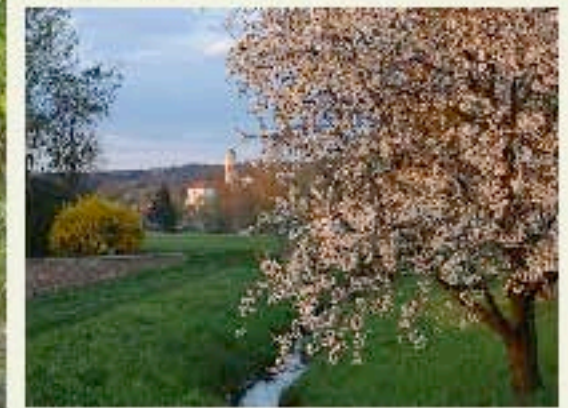


Gehen Sie mit unserem Kater FRITZI auf einen kleinen Streifzug und lassen Sie sich von Ihm unsere schönsten Plätze zeigen...

- die Himbeersträucher im Säulengarten sind im Sommer der Lieblingsplatz für alle großen und kleinen Naschkatzen
- der Kiesstrand, hinten am großen Teich, lädt zum Fische jagen ein und an heißen Tagen tauchen hier die „Mitbewohner“ gerne ab
- psst nicht weitersagen... im Badehäuschen sind ganz viele bequeme Liegen für unsere „Mitbewohner“ versteckt
- auf der „joggingroute“ begegnen mir auf meinem morgendlichen „Kontrollgang“ viele „verrückte“ Zweibeiner die alle zum Spaß durch die Gegend laufen...
- auf der Picknickwiese am Holzdeck kann ich in der Sonne dösen und mich von allen Anstrengungen erholen

Noch mehr Tipps von meinen Streifzügen gibt es vor Ort - einfach laut genug nach mir rufen!

urban - gastfreundlich - offen



Jogging- und Wanderweg

Wanderkarte



EMPFEHLUNGEN IN DER

Umgebung

Wandern:

Der „SiebenKirchturm“-Aussichtspunkt
Einfach vom Hofgut aus loswandern über die Lugenzfelsen
– Churfürst Richtung Einöden. (ca. 3 Stunden)

Leckeres:

Der „Schokoladenprinz“ in Niederbayern
Chocolatier Klaus Friederich – unser Freund des Hauses in
süßen Sachen. (www.sweetfactory.de)

Den für uns weltbesten Gugelhupf gibt es im Caffè
Sammarei in Bad Birnbach.

Schmökern:

Buchhandlung Hölzl in Bad Birnbach – klein, versteckt, verspielt
und belesen.

Kirchen & Co.:

Wahlfahrtskirche Grongörgen, Sammarei, Langwinkel,
Kloster St. Salvator, Kloster Asbach, Kloster Aldersbach mit
Brauereistüberl, do gibts a guads Bier!

Niederbayern – Thermenlandschaft:

- Birnbach, das ländliche Bad mit riesiger Saunalandschaft...
inkl. Außenbecken zum Nacktbaden: VITARIUM
(www.badbirnbach.de)
- das Türkisches Bad - HAMAM in Bad Griesbach **HIGHLIGHT**
(www.badgriesbach.de)
- ein netter Vierseithof in bad Füssing mit viele Saunen
(www.badfuessing.de)
- Karibikfeeling in Geinberg mit Salzwasserbecken und
Sandstrand (www.geinberg.at)
- sehr schönes Hallenbad in Passau mit Rutsche und MEER
(www.passauer-erlebnisbad.de)



Golf:

Größtes Golfzentrum Europas , direkt vor unserer Haustüre,
10 Minuten entfernt. (www.hartl.de)

15 weitere Plätze befinden sich rund um uns herum.
(15 bis 60 Minuten Anfahrt)

Bella Vista – der neue Golfplatz in Bad Birnbach **HIGHLIGHT**
(www.badbirnbach.de)

verwöhnen - schmecken - genießen

UNSERE FESTEN *Hofgut* - TAGE



Das Hofgut hat sich in erster Linie auf private Anlässe spezialisiert. Zum Kennen lernen unserer besonderen Art der Gastronomie öffnen wir jedoch zweimal die Woche die Türen und verwöhnen unsere Gäste mit mediterranen Köstlichkeiten.

JEDEN DONNERSTAG AB 18:00 UHR - SPAGHETTATA

„Pasta alla famiglia“ – erleben Sie uns in mediterranem Ambiente, bei italienischem Wein und S.Pellegrino, genießen Sie Spaghetti aus der Riesenpfanne. Lernen Sie uns und unsere lockere Art in ungezwungener Atmosphäre kennen! Beim Pasta Holen kommt man sich näher!

Im Sommer zieht es uns dafür in den Innenhof - oder in das Brunnenhaus. Dort gibt es die Pasta aus der Riesenpfanne. Dazu noch unser spektakuläres „Blumen“-Topfbrot, leckere Antipasti und ein süßes Dessert - der Abend ist perfekt!

Im Winter gibt es die Pasta aus dem flambierten Parmesan im Haupthaus. Wir holen Sie zum flambieren in die Küche und bieten Ihnen ein feuriges Erlebnis.

verwöhnen - schmecken - genießen

JEDEN FREITAG AB 19:00 UHR - KULINARIUM

Ein ländlich, mediterranes 4 Gang Menue steht im Mittelpunkt eines unvergesslichen Abends. Für alle kulinarischen Liebhaber und wichtige Einladungen im kleinen Rahmen. Wer als erster reserviert darf sich das Menue wünschen.

Wir zaubern Ihnen aus den Hofgut – Zutaten unvergessliche Abende.

RESERVIERUNGEN & PREISE

Da wir alles frisch für Sie einkaufen und kochen, die Plätze im Hofgut jedoch begrenzt sind, bitten wir Sie immer um vorherige Reservierung.

Sollte an den „öffentlichen Tagen“ eine Feier gebucht sein – so fallen diese leider aus!

Menuepreis Kulinarium	45 Euro p. Person
Eintritt Spaghettata im Sommer	9 Euro p. Person
im Winter	11 Euro p. Person

VERANSTALTUNGEN

Damit Sie uns auch zu anderen Zeiten - außer Donnerstag und Freitag - besuchen können, gibt es die Hofgut Monats-events. Wir versuchen Ihnen immer „Einzigartiges“ zu bieten, greifen Klassiker auf und testen Neues für Ihre "Feier".

Aktuelles finden Sie unter www.hofgut.info

ERSTE *Kochschule* NIEDERBAYERN

In der ersten Kochschule Niederbayerns verrät Ihnen Hausherr und Küchenchef, Erwin Rückerl, mit Liebe, Lust und Leidenschaft, seine persönlichen Tipps und Tricks für Ihre zukünftigen kulinarischen Leckerbissen!

Sie sind Hobbykoch und wollen ein Sternemenue für Ihre Gäste zaubern, oder aber blutiger Anfänger mit dem Ziel, die Zutaten im Kühlschrank sinnvoll zu verkochen. Vom Einkauf bis zur gedeckten Tafel, bei uns erfahren Sie alles zum Thema Essen und Trinken - bis hin zum letzten i-Tüpfelchen.

Hier ein Auszug aus unseren Kochkursen:

MEDITERRANE KÜCHE: Antipasti, Pasta, Gnocchi, Risotto, Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Dolci (Desserts)

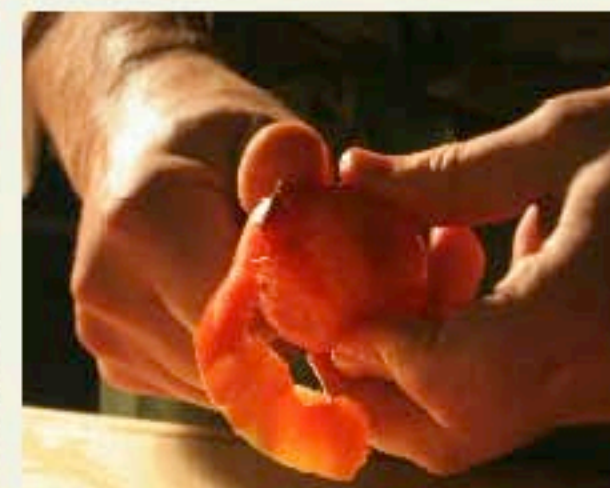
ASIATISCHE KÜCHE: Curry & Co, Streifzüge aus dem Wok

ALTERNATIVE KÜCHE: Vegetarische Leckereien, Diätische Kostformen, Schmackhaftes aus der Küche, trotz ernährungsbedingter Krankheiten (für Betroffene und deren Angehörige)

SCHOKOLADEN - DEGUSTATION

MÄNNERKOCHKURSE

... für Anfänger und Kochclubs: "Was Einstein seinem Koch erzählte"



lernen - staunen - probieren

Kleiner Kochkurs - Spezialkurse

Dauer: Nachmittag oder Vormittag ca. 3-4 Stunden

Thema und Datum: frei wählbar

Teilnehmer: Mindestens 4 Personen

Pro Person: 85 Euro

(Inkl. Zertifikat, Seminarunterlagen, Verkostung, Getränke und praktischer Unterricht)

Grosser Kochkurs - Spezialkurse

Gemeinsames Kochen am Nachmittag und Genuß mit Freunden am Abend.

Dauer: von 14:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Thema und Datum: frei wählbar.

Teilnehmer: Mindestens 12 Personen zum Abendmenue.

Pro Person: 150 Euro

(inkl. Zertifikat, Seminarunterlagen, Getränke am Nachmittag, praktischer Unterricht und Abendmenue)

Menuegäste pro Person - ab 19:00 Uhr: 79 Euro

(Inkl. Abendmenue, Aperero, Wein, Wasser, exzellenter Caffè)

Sie sind alleine und wollen zum Kochen kommen? Bitte beachten Sie unsere öffentlichen Kurse – jeden ersten Sonntag im Monat, Termine laut Internet oder in unserem Aktionsflyer.

UNSER TIPP

Oft überkommt unsere Hausgäste spontan die Lust aufs Kochen - fragen Sie doch nach!

lernen - staunen - probieren

DIE *Barista* SEMINARE



*Der Weg
zum perfekten
Espresso*

Warum trinkt man Espresso nach dem Essen?

Welche unterschiedlichen Caffèsorten und Brühmethoden gibt es?

Worauf kommt es bei der Technik an?

Für alle Caffè-Liebhaber bieten wir in unseren Barista - Seminaren alles Wissenswerte rund um das Thema Caffè, von der Theorie bis hin zur Praxis. Lernen Sie vom bayrischen Vize-Baristameister Erwin Rückerl die hohe Kunst der Caffèzubereitung.

Seminar von 10:00 bis 16:00 Uhr 142 Euro

(pro Person, inkl. Zertifikat, Seminarunterlagen, Mittagessen, Getränke und Caffè, ca. 1 Std. Mittagspause)

Die aktuellen Seminartermine finden Sie unter www.hofgut.info

einzigartig - herzlich - bezaubernd

INDIVIDUELLE *Feste* FEIERN

*„Glück ist Liebe, nichts anderes.
Wer lieben kann, ist glücklich.“*

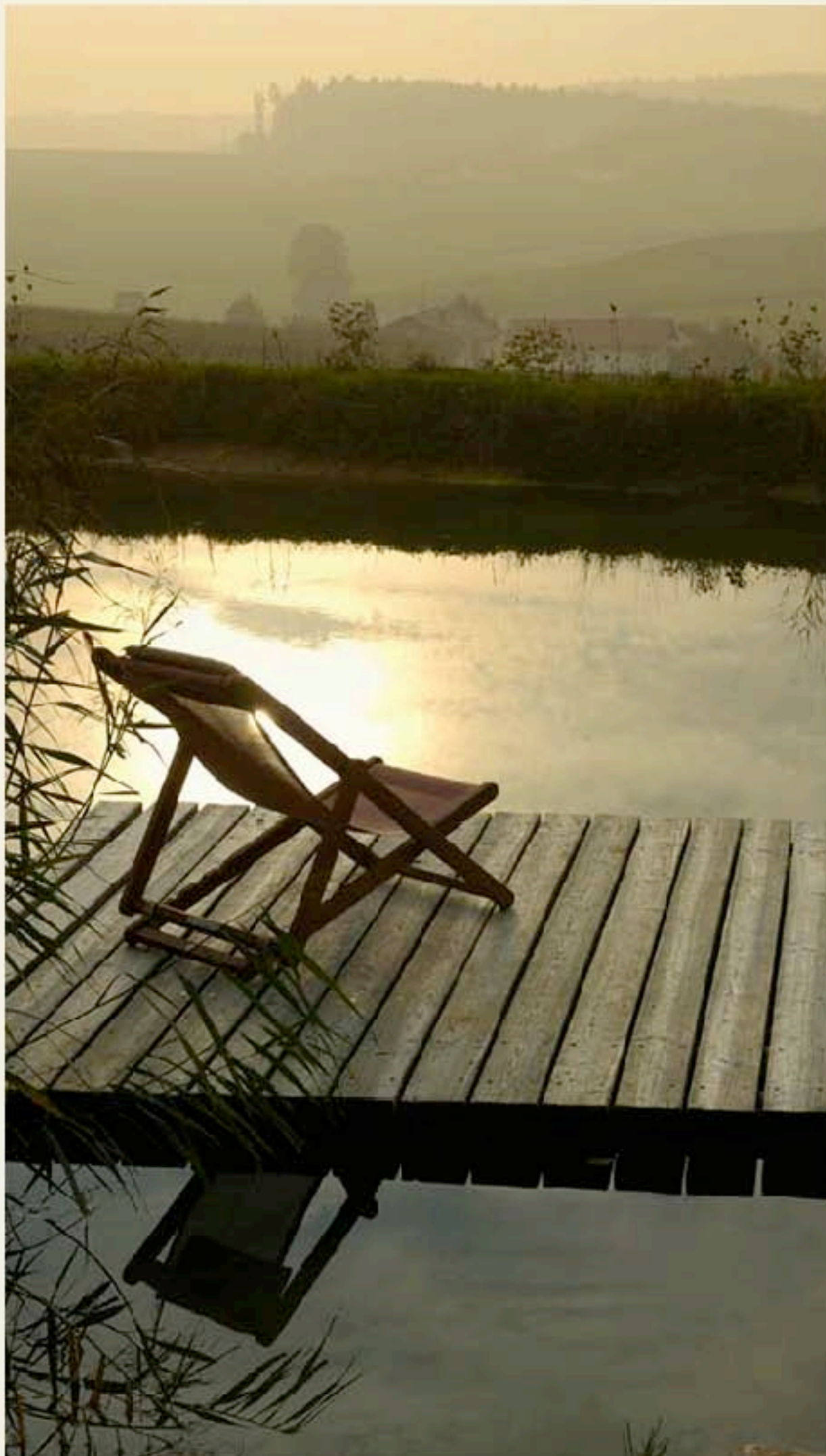
Hermann Hesse

Feiern Sie doch mit Ihren Lieben bei uns – individuell und nach Ihren Wünschen. Denn wo Gäste Freunde sind, da macht es Spaß Gäste einzuladen.

Von der bezaubernden Hochzeit, der gemütlichen Geburtstagsfeier, oder dem ganz persönlichen Wintertraum mit spektakulärem Feuerwerk. Bei uns werden Träume wahr!

Suchen Sie sich Ihren individuellen Platz zum Feiern aus, das Hofgut bietet Ihnen alle Möglichkeiten für jeden Anlass. Den lichtdurchfluteten Wintergarten - die gemütliche Wohnhalle mit Kaminecke - das familiäre Esszimmer mit Blick in die Küche - oder das dörflich anmutende Brunnenhaus mit gemauertem Kamin und Caffèbar stehen Ihnen zur Verfügung. Bei schönem Wetter verzaubert Sie unser Innenhof mit plätschernder Brunnensäule.





TAGUNGEN

Gedanken - Einfälle - Ergebnisse

RAUM FÜR NEUE *Ideen*

Das Hofgut Hafnerleiten - Erfolgsplatz Ihrer kreativen Ideen Für den offiziellen Anlass, ob Firmenjubiläum, Präsentation, Meeting, Jahreszielplanungen oder Produktfotografie - wir überlassen Ihnen gerne unser Haus als privaten Raum für neue Gedanken. Auf der Suche nach zusätzlichen Impulsen, bieten wir Ihnen spezielle Anregungen.

Ob im Brunnenhaus, ideal zum verdunkeln - im Wintergarten, mit wunderschönem Blick in den Garten - am Kamin, bei intensiven Gesprächen - im Tepidarium, beim Schwitzen - im Garten, beim Ideenaustausch oder in der Küche, beim Teambuilding. Wir zeigen Ihnen wo wir unsere Konzepte entwickeln und bieten Ihnen das rundum Sorglospaket.

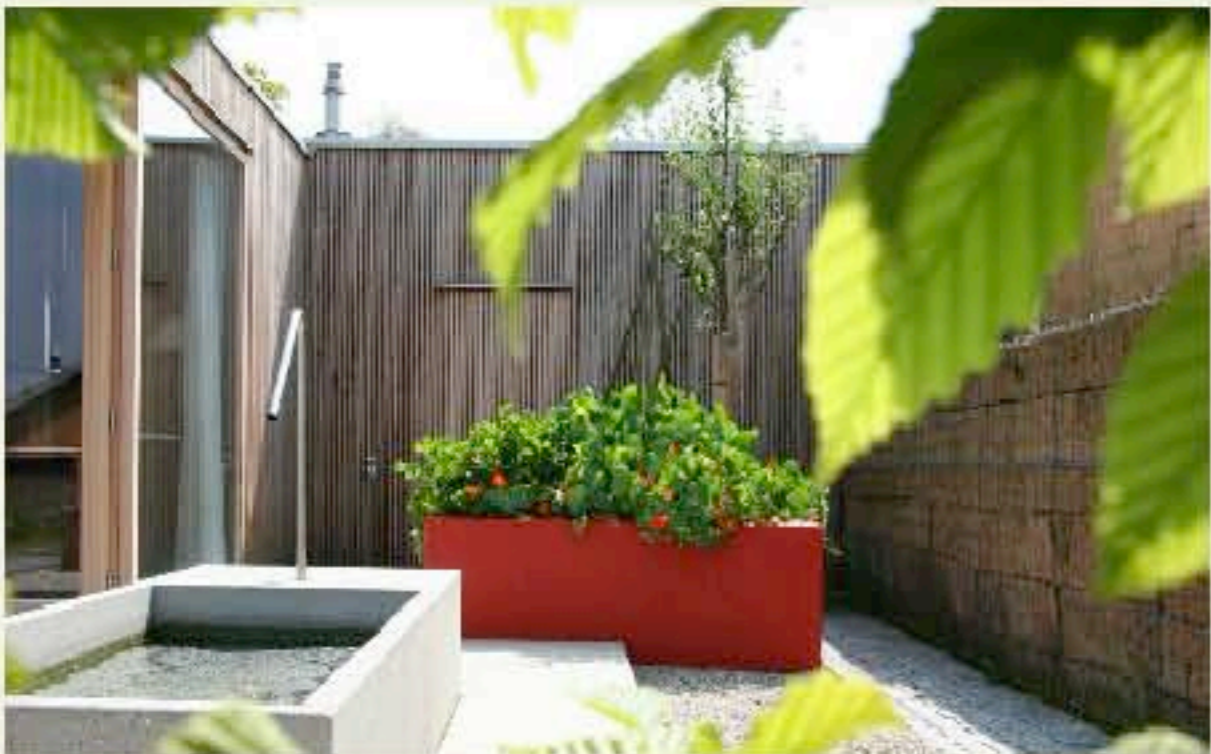
Gerne machen wir Ihnen ein persönliches Angebot



Übrigens - wir haben eine große Portion Hofgut-Zeit immer geschenkbereit!

Gutscheine für jeden Anlass

Rufen Sie uns an
oder schicken Sie uns eine E-mail



ANREISE

versteckt - verwinkelt - abgeschieden

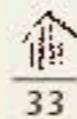
Großer Lageplan mit den Autobahnanschlüssen



Aus dem Norden oder Osten

Auf der Straße aus Richtung Norden oder Osten kommend am bequemsten über die Autobahn A3 Nürnberg-Regensburg-Passau, Ausfahrt Pocking (die letzte vor Österreich) von da ca. 15 km auf der B 388. In Bad Birnbach Richtung Vilshofen - nach 2 km rechts Richtung Haarbach - nach 2,5 km links nach Brunnobbl nach ca. 2 km in den Hofgutweg rechts einbiegen!

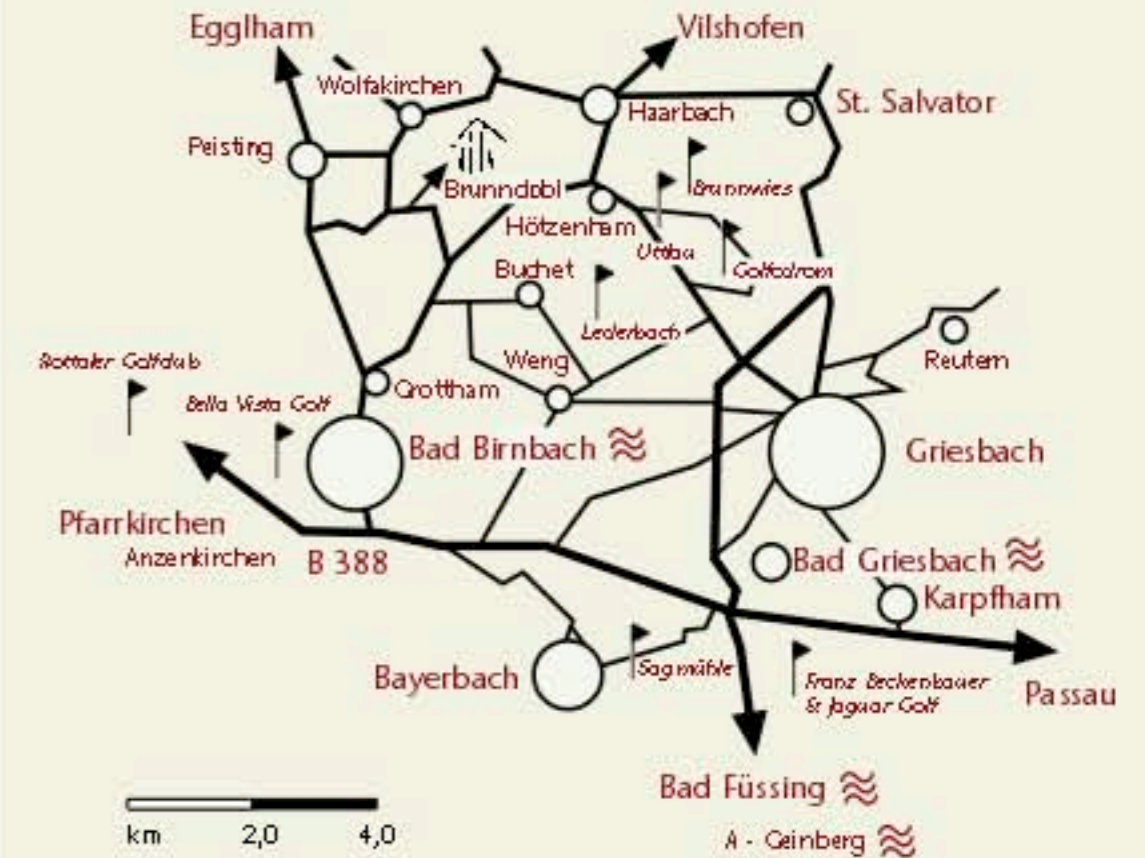
Insider vom Norden: Ausfahrt Hengersberg - Alde rsbach, Aidenbach, Beute lsbach, Wolfakirchen, Brunnobbl.



ANREISE

versteckt - verwinkelt - abgeschieden

Kleiner Lageplan mit Anfahrtsbeschreibung

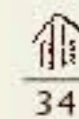


von Westen

Gäste aus München -Landshut oder Eggenfelder fahren am besten über die B 388 kommend. In Bad Birnbach Richtung Vilshofen - nach 2 km rechts Richtung Haarbach - nach 2,5 km links nach Brunnobbl nach ca. 2 km in den Hofgutweg rechts einbiegen!

Erläuterung der Symbole:

Kirche	Therme
Dom	Burg/Schloss
Golfplatz	Hofgut



UNSERE *Tipps*

*Tipps und Empfehlungen
für Kenner und Individualisten*

1 DINNER FOR TWO...
das exklusive 4-Gang-Menue in
Ihrem Themenhaus oder am
Teich.

2 MASSAGEN...
zum Entspannen im Garten, auf
dem schwimmenden Floß im
Teich oder im Massagehäuschen.

3 HOFLADEN...
für alle die sich in kleine Hofgut-
„Zutaten“ verliebt haben.

4 KUSCHELN...
ist im Hofgut zu jeder Jahreszeit
möglich.



Leid Rüdol
Gaja Joku *Katsoha*



HOFGUT · HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart

Brunndobl 16, 84364 Bad Birnbach, Tel.: 08563-91511, Fax: 08563-91512
e-mail: post@hofgut.info, Internet: www.hofgut.info