

# Klang

Freitag, 8. Februar & Samstag, 9. Februar  
„Drive Combo“



Auf vielfachen Wunsch sorgt auch in diesem Jahr die vierköpfige Combo „Drive“ für beste Laune und den richtigen Klang. Drive Combo interpretiert Coversongs auf eine ganz eigene Art und Weise. Das Spektrum an Musik ist dabei sehr breit gefächert und reicht von Songs der 50er-Jahre bis hin zu aktuellen Charthits.



WO DER HAHN KRÄHT

W E I N G U T

**RAINER  
BAUER**

BETTELÄCKER 1 · 74388 TALHEIM  
TEL. 07133 960420 · FAX 960422  
WWW.WEINGUT-RAINER-BAUER.DE  
INFO@WEINGUT-RAINER-BAUER.DE

# Keller Küche Klang

8. + 9. Februar 2019  
ab 18 Uhr

Preis pro Ticket 55,00 €

Tageseintrittskarten inklusive

aller angebotenen Speisen und Getränke.

Teilnahme nur mit gültiger Eintrittskarte möglich.

Gültigkeit der Eintrittskarte nur an einem

der beiden Veranstaltungstage.

Reservierung erbeten!

WO DER HAHN KRÄHT

Altenbergweg 11

74223 Flein

T +49 (0) 7131 – 50 81 – 0

F +49 (0) 7131 – 50 81 – 66

info@wo-der-hahn-kraeht.de

www.wo-der-hahn-kraeht.de



# Keller Küche Klang

8. + 9. Februar 2019  
ab 18 Uhr



WO DER HAHN KRÄHT

W E I N G U T

**RAINER  
BAUER**

BETTELÄCKER 1 · 74388 TALHEIM  
TEL. 07133 960420 · FAX 960422  
WWW.WEINGUT-RAINER-BAUER.DE  
INFO@WEINGUT-RAINER-BAUER.DE

# Keller

# Küche



Probieren Sie ganz zwanglos an den verschiedenen Stationen die passenden Weine vom Weingut „Rainer & Martin Bauer“ sowie die Weine aus unserem „Schick'schen“ Weingut. Erleben Sie die Weine mit allen Sinnen und entdecken Sie mit einer zertifizierten Weindozentin (LVWO) die Geheimnisse der Aromen. Unser Kellermeister Martin Bauer lässt Sie bei Fassproben tief in das Holzfass blicken.



**Schnapsnase:  
Nur riechen und gewinnen!**  
Testen Sie Ihr feines Näschen und nehmen Sie bei Erfolg eine Flasche edles Destillat mit nach Hause.



**SCHNAPSNASE**  
Nur riechen- und gewinnen!

**An Live-Cooking-Stationen** in unseren Gasträumen und in der Küche erwarten Sie verschiedene Köstlichkeiten, welche direkt vor Ort probiert werden können.  
**Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts als Flying Buffet und direkt zum Probieren, beispielsweise aus dem BBQ-Smoker, direkt vom Herd oder aus dem Holzbackofen.**

*Unter anderem erwarten Sie\*:*

## Hamburger 4.0

Lembergerbrötchen mit Angushack, spicy Rostzwiebelkrem und Heurmilchkäse

\*\*\*

## Coq au vin

Freilandhendl in Burgunder mit Croutons, Speck und Silberzwiebeln auf Petersilienwurzelplüree

\*\*\*

## Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch

mit Yuzu und Sakurakresse

\*\*\*

## Topfenstrudel im Blutorangensud

\*Auszug der Speisen, Änderungen vorbehalten.

