

Klang

Freitag, 6. März & Samstag, 7. März
„Drive Combo“



Wir freuen uns ungemein, dass wir die Stimmungsgaranten der letzten Veranstaltungen wieder für uns gewinnen konnten. Drive Combo interpretiert Coversongs auf ihre 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.



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

Keller Küche Klang

6. + 7. März 2026
von 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Preis pro Ticket 75,00 €
Tageseintrittskarten inklusive aller
angebotenen Speisen und Getränke, bis 23.30 Uhr.
Teilnahme nur mit gültiger Eintrittskarte möglich.
Gültigkeit der Eintrittskarte nur an einem
der beiden Veranstaltungstage.

WO DER HAHN KRÄHT

WO DER HAHN KRÄHT
Hotel · Restaurant · Catering · Weingut
Gebr. Schick GmbH · 74223 Flein · Altenbergweg 11
Tel. 07131 5081-0 · Fax 5081-66
info@wo-der-hahn-kraeht.de · www.wo-der-hahn-kraeht.de



WO DER HAHN KRÄHT



Keller
Küche
Klang

6. + 7. März 2026

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

Keller

Nach unserem umfangreichen Umbau öffnen wir endlich wieder unsere Türe und Tore und präsentieren Ihnen unsere neu gestalteten Räumlichkeiten. Nur bei Keller-Küche-Klang haben Sie die Chance auch einmal hinter unsere Kulissen zu blicken.



Probieren Sie ganz zwanglos an den verschiedenen Stationen die passenden Weine und Sekt vom Weingut Rainer Bauer und aus unserem eigenen Weingut. Unser Kellermeister Martin Bauer weitet Sie in die Geheimnisse des Weinkellers ein.



An mehreren Stationen in unseren Gasträumen und Küche, werden Sie durch edle Tropfen und kulinarische Genüsse verwöhnt. Schlendern Sie mit einem guten Gläschen Wein in der Hand einfach mal durch die Küchengänge, wo sonst emsiges Treiben herrscht...

Küche

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 Steinbackofen.

Unter anderem erwarten Sie*:

Frische Tagliatelle

mit Wintertrüffelrahm aus dem Parmesanlaib

Hirschkalbsrücken

mit Kampotpfeffer – Cranberrykruste auf Pastinakenpüree

Pulled Beef

im Sauerteigewickle

mit rotem Coleslaw Krautsalat und Jalapeno Honigkrem

*Auszug der Speisen, Änderungen vorbehalten.



»Live Backstation«

Köstlichkeiten aus unserem Steinbackofen

