

# 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.



WO DER HAHN KRÄHT

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**

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**

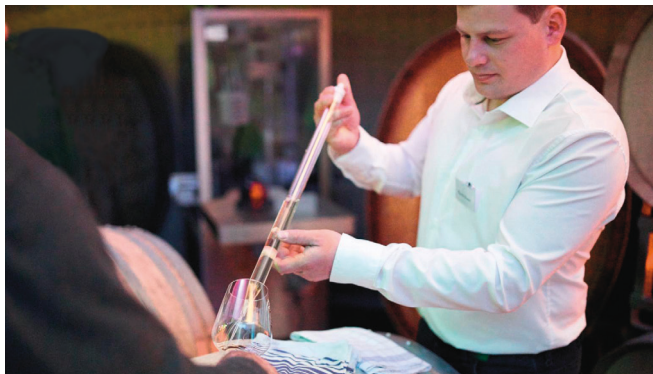
BETTELÄCKER 1 · 74388 TALHEIM  
TEL. 07133 960420 · FAX 960422  
WWW.WEINGUT-RAINER-BAUER.DE  
INFO@WEINGUT-RAINER-BAUER.DE

WO DER HAHN KRÄHT



# 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 Sekte vom Weingut Rainer Bauer und aus unserem eigenen Weingut. Unser Kellermeister Martin Bauer weiht 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 Sauerteigweckle  
mit rotem Coleslaw Krautsalat und Jalapeno Honigkrem

\*Auszug der Speisen, Änderungen vorbehalten.



## »Live Backstation«

Köstlichkeiten aus unserem Steinbackofen

