

Veranstaltungen

November 2024 - Mai 2025

“After Work”

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen. Jeden ersten Freitag im Monat.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 46,50 €/Person.

Unsere Termine: Fr, 07.02.2025 & Fr, 07.03.2025

November:

Mo, 11.11.24 „Ganz viel Gans“ Gänsegeflüster in 4-Gängen

18 Uhr

- * Gruß aus der Küche
- * Kraichgauer Feldsalat | Frisée | Quitten | Waldpilze | Gänseleberpraline
- * Gänsestrudel | Vanille | Apfel
- * Brust und Keule von der ofenfrischen Freilandgans
Preiselbeeren | Rotkohl | Kartoffelknödeln
- * Cheese-Cake | Orange | Kakao | Zimt

Genießen Sie unser Gans-Menü in 4-Gängen für 69,50 €/Person.

So.10.11.24 Ausgebucht

Dezember:

Fr, 06.12.24 „Nikolausmenü“

18 Uhr

Genießen Sie mit uns an diesem Abend ein Menü und werden Sie bei unserem „Tischlein deck dich“ durch kreative Ideen rund um den Tisch inspiriert. Erleben Sie einen gemütlichen Abend.
Das 3-Gang Menü für 62,50 €/Person.

Ausgebucht

So, 22.12.24 „Draußen kalt & flockig; innen lecker & rockig“

17 Uhr

„Fate“ – rockt. **Lecker** wird es mit feinen Food-Stationen, Burger und Pasta und vieles mehr....
Das Food-; Rock-Ticket für 119,00 €/Person.

Januar:

Sa, 18.01.25 Welcome 2025 Dinner

18 Uhr

Wir sagen „Herzlich Willkommen“ und stoßen gemeinsam an auf ein erfolgreiches, neues Jahr 2025.
Unter diesem Motto servieren wir Ihnen kleine Köstlichkeiten als Tischbuffet.
Hauptgang & Dessert runden diesen köstlichen Abend ab.
Das Willkommens-Essen inkl. Aperitif für 67,00 €/Person.

So, 26.01.25 „Winterbrunch“

11 Uhr

Treffen Sie sich in der Kochschule mit Freunden, Familie oder gönnen Sie sich zu zweit einen entspannten Start in den Tag bei einem ausgiebigen Sonntagsbrunch von 11 Uhr bis 15 Uhr.
Unser Brunch-Buffet für 54,50 €/Person.

Februar:

So, 02.02.25 Glühweinwanderung „Weingut Tobias Nägele“

16.30 Uhr

Die Weinwanderung inkl. Fackel, Glühwein, Wintergrillen für 50,00 €/Person.

Ausgebucht

So, 09.02.25 Frühstücksbuffet „Unsere Heimat“

10 Uhr

Genießen Sie erholsame Stunden und lassen Sie sich im Kreise der Familie oder Freunden von unserer vielseitigen Auswahl an Getränken und kulinarischen Frühstücksgenüssen verwöhnen.
„Unser Heimat“- Frühstücksbuffet für 35,00 €/Person.

Fr, 14.02.25 „Be my Valentine“ ...All you need is love

18 Uhr

Wann, wenn nicht heute? Feiern Sie mit uns, schenken Sie einander Zeit und genießen gemeinsam unsere kulinarische Liebeserklärung.
Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gang Menü für 64,50 €/Person.

Sa, 22.02.25 Eine kulinarische Weltreise

18 Uhr

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise kulinarischer Entdeckungen. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Kreationen und erleben sie feine Tropfen von unseren Spitzenwinzern.
Das Reiseticket inklusive 5-Gang Gourmetmenü für 89,00 €/Person.

Weitere Highlights

„Kochen ohne Fleisch“ Sa, 22.03.25 um 18 Uhr
...unkompliziert vegetarisch und außergewöhnlich lecker...
Vegetarisch kochen mit saisonal ausgesuchten Genüssen, eingebettet in einem kreativen, aromatischen
4-Gang Menü für 68,00 €/Person.

Karfreitagsmenü Fr, 18.04.25 um 18 Uhr
Das Karfreitagsmenü in 4-Gängen für 78,50 €/Person.

„Muttertag“ So, 11.05.25 um 12 Uhr
Für die beste Mutter der Welt- Wir danken Ihr.
Zeit es Ihr zu zeigen! Verschenken wir Liebe in einem 3-Gang Menü für 59,50 €/Person

Christi Himmelfahrt Weingut „Tobias Nägele“ Do, 29.05.25 um 11 Uhr
...am „Vatertag“ startet ab 11 Uhr unser Frühschoppen mit Weißwurst-Frühstück.
Bollerwagen Wanderung mit feinem Wein und ab 15 Uhr Winzersteak & Live Musik im Weingut.
- bei schönem Wetter -
Vatertags-Event für 89,00 €/Person.

Kochkurse & Termine

Let's cook



„Regionale & herbstliche Küche“

Mittwoch, 06.11.24 - Beginn 18 Uhr
Deftig, herzhaft & raffiniert.
Kochkursgebühr 139 €/Person

"Schnelle Küche"

am Mittwoch, 22.01.25 - Beginn 18 Uhr
Schnell gekocht, genussvoll essen.
Kochkursgebühr 129 €/Person

„Wintergrillen“

am Samstag, 01.02.25 - Beginn 13 Uhr
Kochkursgebühr 159 €/Person

Ausgebucht

„Das perfekte Wiener Menü“

am Mittwoch, 19.02.25 - Beginn 18 Uhr
Spinatknödel, Bergkäse, steirisches Öl, Buchtel
und zu guter Letzt das Wiener Schnitzel
Kochkursgebühr 119 €/Person

„Feinstes Fleisch“

am Samstag, 08.03.25 - Beginn 13 Uhr
außergewöhnliche Fleischsorten, optimal zubereitet
Kochkursgebühr 159 €/Person

„Grün genießen,- kreativ vegetarisch“

am Mittwoch, 26.03.25 - Beginn 18 Uhr
karamellisieren, backen und feinste Techniken
verfeinern das Beste Geschmackserlebnis
Kochkursgebühr 129 €/Person