

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

Herbst 2009

-8-



Wo.-Tag	Datum	VERANSTALTUNG
Samstag	05.12.09	Nikolausjazz mit Jazzfaktor18 aus Freudenstadt Einlass 19 Uhr / Beginn 20 Uhr
Sonntag	06.12.09	Weine, Kunst & Edelsteine – Ein Nikolaus-Markt der besonderen ART am Sonntagnachmittag! 14- 19 Uhr
Samstag	12.12.09	Kulinarische Märchennacht in der Meierei ab 19 Uhr
Freitag & Samstag	25./26.12.09	1. & 2. Weihnachtsfeiertag mit Christian Heinsohn's Menüs und a la carte Info: An Heilig Abend geöffnet! Bitten Anmelden!
Donnerstag	31.12.09	Silvester - Kulinarisches Feuerwerk; Ab 18.30 Uhr
Samstag & Sonntag	09./10.2010	TRAU DICH! Die Hochzeitsmesse in Stuttgart 10-18 Uhr
Sonntag	24.01.2010	Waldknechtshofer Jahresempfang 15-17 Uhr Für Gäste, Nachbarn und Freunde
Samstag	30.01.2010	Live-Cooking - Gewürze und Schokolade Christian Heinsohn lädt wieder ein! Beginn 19 Uhr
Freitag	12. 02.2010	„Uli Keuler spielt“ im Waldknechtshof Beginn 20 Uhr
Sonntag	14.02.2010	Valentinstagsmenü in unserer Meierei - das wichtigste Datum für Verliebte; Ab 18 Uhr
Samstag	27.02.2010	Waldknechtshofer Genießerrunde – Winzerabend mit dem Weingut Schloss Eberstein; Ab 19.30 Uhr
Samstag	06.03.2010	Kunstnacht in der Galerie: Gyjho Frank sehen, erleben & genießen! Philosophie + Menü; Ab 19 Uhr
Dienstag	16.03.2010	Vortrag Johannes Smeets über Sklaverei; Ab 19.30 Uhr
Samstag	20.03.2010	KICK lädt ein: VIERtett A-Cappella-Ensemble „Elegant, charmant, doch stets verkannt: Das Schwabenland“; Ab 20 Uhr
Samstag	27.03.2010	Hummerabend – Krustentiere in der Waldknechtshofer Genießerrunde; Ab 19.30 Uhr
Freitag bis Montag	02.-05.04. 2010	Ostern im Waldknechtshof Genießen Sie leckere Menüs in unserer Meierei
Sonntag	11.04.2010	Jazzbrunch in unserem Forum 11 bis 13 Uhr
Samstag	24.04.2010	2. Waldknechtshofer Champagner-Nacht Menü mit Champagnerverkostung; Ab 19 Uhr

Das Allerbeste: nach der Veranstaltung entspannt in unseren Wohlfühl-Apartements übernachten. Reservierungen, Karten und Gutscheine telefonisch oder per Email über sandra.forstreuter@waldknechtshof.de

Liebe Gäste und Freunde,

schön, dass Sie die erste Ausgabe der Waldknechtshofer Zeit lesen. Für uns eine neue Möglichkeit, Ihnen unser Haus und unsere Angebote vorzustellen. Für Sie eine Möglichkeit, Anregungen für die Winterzeit zu holen. Es ist auch die Zeit, in der wir uns zurückziehen, um mit der Familie oder Freunden schöne Stunden zu genießen.

Ein solcher Ort ist der Waldknechtshof – zu jeder Zeit und zu verschiedenen Anlässen! Ein spätes Frühstück mit hausgemachten Marmeladen und Biogebäck, ein Essen mit Geschäftspartnern oder in der Mittagspause von unserer Wochenkarte, hausgemachte Kuchen zur Kaffeezeit, ein originaler Raclette-Abend mit Freunden in unserem Weinkeller, unsere jahreszeitlichen Flammkuchen oder ein ausgedehntes Menü zu zweit oder mit Freunden. Alles mit dem Anspruch handwerklich ausgezeichneter Küche – selbstverständlich frisch zubereitet. Nehmen Sie unsere Veranstaltungen als Anregung für einen besonderen Tag oder verschenken Sie einen Gutschein für eine der Veranstaltungen. Wir lassen in unserem winterlichen Reigen Kunst & Kultur wieder aufleben: Jazz von Musikern der Region. Malerei und Schmuck von Stuttgarter Künstlern mit Weinen aus unserer Region. Eine Mischung die passt und Ihnen viel Freude machen wird!

Schauen Sie wieder bei uns im Waldknechtshof vorbei



Christine & Gernot Marquardt

WALDKNECHTSHOF
Baiersbronner Strasse 4
72270 Baiersbronn Klosterreichenbach
Tel. 07442/ 84 84-0
www.waldknechtshof.de
Email: info@waldknechtshof.de
Offen täglich 9:30 - 24:00 Uhr
Küche 12 - 14 und 18 - 22 Uhr
Heinsohn's Menüs Donnerstag – Sonntag



G U T S C H E I N

ALS WEIHNACHTSGESCHENK

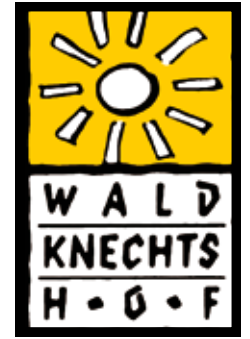
Sandra Forstreuter
Tel. 07442/ 84 84-400

Ausgabe
Herbst 2009

Waldknechtshof

Zeit

GUTSHOF-HOTEL & RESTAURANTS



Baiersbronner Str. 4 | 72270 Baiersbronn/Klosterreichenbach | Tel. 07442 8484-0 | waldknechtshof.de

Ein Gutshof feiert sein 240-jähriges Bestehen



Baudenkmal mit großem familiärem Engagement

Der Waldknechtshof in Klosterreichenbach wurde 1769 als Hofgebäude des Ochsegutes errichtet. In diesem Jahr jährt sich das Ereignis zum 240. Mal. Das in seiner ungewöhnlichen Großzügigkeit sehenswerte Baudenkmal galt bei seiner

Christine, Gertrud, Erwin und Dr. Gernot Marquardt v.l.n.r.

Umgestaltung 1996 als Studienobjekt des Denkmalamtes und wird seitdem von der Eigentümerfamilie Marquardt mit großem familiärem Engagement weiterentwickelt.

Waldknechtshof als (kulinarisches) Wanderziel

Wanderungen durch raschelndes Herbstlaub oder die wunderbare Winterlandschaft

Zu dieser Jahreszeit empfehlen sich zwei Teilabschnitte des historischen Pfades als Wander- und Spaziertouren rund um den Waldknechtshof. Außerdem lädt bei Schneelage der sonnige Skihang Rosenberg (5-10 Gehminuten) Kinder und natürlich auch Erwachsene zu ausgelassenen Schlittenfahrten und Skischwüngen am Skilift ein.



Abschnitt 1 des historischen Pfades (Rundweg) Reichenbachquelle und romantischer Märteweier

Vom Waldknechtshof Richtung Scheidgrund, vorbei am Märteweier, Alter Wald über den Pavillon an der Klosterquelle (gefaßt 1080) nach Reichenbach; ca. 1,5h, 5km. Teile dieser Tour sind bei ausreichend Schnee als Loipe gespart!

Abschnitt 2 des historischen Pfades (Rundweg) Reichenbachquelle und Waldrandweg Schanze

Vom Waldknechtshof zur Klosterkirche und Start des historischen Rundweges bis zur Klosterquelle. Von dort über die L 409 Richtung Schanze, am Waldrand entlang Richtung Heselbach. Auf halber Strecke (Station 6) talabwärts wieder zurück nach Klosterreichenbach; ca. 1h, 2,5km. Aussichtsreicher und sonniger Waldrandweg!

Jubiläumsangebote und kreative regionale Küche

Anlässlich dieses historischen Ereignisses gelten noch bis zum Jahresende bei Hotelübernachtungen attraktive Jubiläumsangebote, die den Aufenthalt in diesem unvergesslichen Ambiente zur Freude machen. Die Küche wurde wegen ihrer handwerklichen Qualität schon mehrfach vom Michelin-Restaurantführer ausgezeichnet. Dabei wird neben der Gourmetküche auch die einfache Landküche groß geschrieben.

Sehenswerte Architektur als Ausflugsziel



Klosterkirche Klosterreichenbach

Der Gutshof besticht durch seine vollständig erhaltene historische Substanz, ergänzt mit modernen Einbauten für die heutige Nutzung als Hotel und Restaurant. In dieser Kombination ist der Hof einzigartig im Murgtal und gilt unter Fachleuten als sehenswertes Kleinod. Als eine von ehemals drei Klostermeiereien wurden hier die ausgedehnten Waldflächen des Klosters verwaltet. Aus dieser, der heutigen Forstverwaltung vergleichbaren Funktion, rührt auch die Bezeichnung „Waldknechtshof“ her.

Außen Baustelle – innen top Atmosphäre

Derzeit werden Einfahrt und Außenanlagen im Rahmen der Ortskernsanierung neu gestaltet. Trotzdem finden alle Gäste immer einen Weg zum Parkplatz. Innen glänzt das Haus mit einer sehenswerten Atmosphäre!



„Hofscheuer im Waldknechtshof“

Flammkuchen mit Blutwurst und mehr

Für die einfache Landküche hat sich Angela Schäfers und Ihr Serviceteam gemeinsam mit der Küche jahreszeitlich einiges einfallen lassen. Eine Rezeptur für einen winterlichen Flammkuchen mit Blutwurst, Apfel und Sauerkraut oder Birnenscheiben mit Walnüssen und Ziegenkäse wurde ausgetüftelt. Nach einer Herbst- oder Winterwanderung ein wahrer Genuß!

Ganze Gans aus der Region auch für private Feiern zuhause!

In diesem Jahr werden wieder ganze Gänse am Tisch für jeweils 4 Personen serviert. Das ist nicht nur als solches schon ein Erlebnis für Familie und Freunde; Nein, die Gans kommt im Waldknechtshof auch aus der Region vom Freiland und wird frisch

zubereitet. Sie sollten daher Ihr Gänseessen unbedingt vorbestellen und die Gans wird bereits 4 Stunden vor Ihrem Eintreffen in den Ofen geschoben. „Gäste können dieses Jahr Ihre Gans für zuhause vorbestellen.“ Holen Sie Ihre Gans frisch aus dem Ofen nach Hause, kross und knusprig, mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Maronen. Laden Sie sich Freunde ein und genießen diese Gaumenfreunde, ohne selbst am Herd stehen zu müssen.

Einblicke in die „Einfache Landküche“ des Waldknechtshofes

Nicht nur Gourmet – wir lieben auch die einfache Landküche: frisch zubereitet aus Produkten unserer Region

z. B. Klassiker I

Wurstsalat

Schwäbische Art mit Schwarzwurst € 6,50
Straßburger Art mit Käse € 7,00

Vesperbrett

Spezialitäten von unserem Hausmetzger
mit Essiggurke, Senf & Bauernbrot
€ 9,50

Gaisburger Marsch

mit Kartoffeln, Wurzelgemüse, Spätzle,
Rindfleisch & geschmälzten Zwiebeln
€ 7,80

Käsespätzle

mit geschmälzten Zwiebeln & Blattsalat
€ 8,00

Unsere Spezialität:

Saisonale ofenfrische Flammkuchen

Klassisch mit Käse, Speck & Zwiebeln € 6,90
Blutwurst & Sauerkraut € 8,50
Ziegenkäse, Birne & Walnüsse € 8,50

z.B. Klassiker II

Bunter Herbstsalat mit Ziegenkäse

in Balsamicodressing mit Oliven,
eingelegtem Gemüse & gratiniertem Ziegenkäse
€ 9,50

Geschmorte Ochsenbäckle

mit Kartoffel-Schnittlauch-Püree & frischem
Marktgemüse
€ 17,00

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind

mit hausgemachten Spätzle
€ 19,00

Rahmschnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Waldpilzrahm,
hausgemachten Spätzle & frischem Salat
€ 11,50

zum süßen Abschluß z.B.

Zwetschgenstrudel

mit Zwetschgenragout & Karamell-Zimteis
€ 7,50

Ländle-Menü (saisonal)

Feldsalat

in Balsamicodressing mit Speck und Kracherle

Hirschragout

in Wacholdersauce mit Marktgemüse & frischen
Pilzen dazu hausgemachte Petersilienspätzle
oder

Filets von der Buhlbacher Forelle

kross gebraten mit
Gartengemüse & Kartoffel

Apfelküchle

Schwäbische Apfelküchle vom BIO-Apfel
mit hausgemachtem Vanilleeis
Menü pro Person € 24,50



Hofbäckerei für den Nachmittag

Ofenfrischer Kuchen
Hausgemachtes Bauernhofeis
Warme Waffeln



Waldknechtshof im Herbst

Viele Produkte aus der Region

Ganz wie es sich für einen Gutshof gehört, werden so viele Produkte wie möglich aus der Region bezogen und mit handwerklichem Können, frisch und ohne Zusatzstoffe weiterverarbeitet. Das garantiert den besonderen Geschmack, schafft einen Bezug zur Region und ist obendrein ökologisch. Das passt zur Philosophie des Waldknechtshofes, in dem vieles selbst hergestellt und besonders auf ökologische Produkte geachtet wird – zum Vorteil der Gäste.

Gänse vom Geflügelhof Riegraf

Beispielsweise werden die Freiland-Weidegänse vom Geflügelhof Riegraf in Röt / Schönegründ bezogen. Von dort kommen sie frisch in die Küche von Christian Heinsohn, ohne lange Reise. Die Gans wird für 4 Personen im Ganzen serviert oder kann auch für die private Feier zuhause mit Rotkraut und Knödel bestellt werden.

Bio-Ziegenkäse und Bio-Eier vom Hinter-Jörgenhof

Ziegenkäse oder Eier werden vom Bioland-Betrieb Hinter-Jörgenhof der Familie Peterle in Röt bezogen. Dort wird der Käse selbst hergestellt und frisch geliefert. Im Waldknechtshof finden sich dann Gerichte wie ein bunter Herbstsalat mit Ziegenkäse oder Ziegenkäseravioli auf der Speisekarte wieder.

Bio-Weine und Brände vom Weingut Helde

Traditionsreich, ökologisch, qualitätsorientiert.

Diese drei Merkmale bestimmen die tägliche Arbeit von Norbert Helde. Seit 1992 wirtschaftet er nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Und diese Individualität drückt sich letztlich darin aus, dass der Jahrgangscharakter schmeckbar ist. Die Produkte sind ein Genuß!



Rotbarbe auf Blattsalaten

Rezept-Tipp:

Balsamico-Salatdressing

Wir werden immer wieder nach unserer Rezeptur gefragt.

Heute lüften wir unser Geheimnis für Sie:

Zutaten

(für ca. 6 Personen)
 60 g Balsamicoessig
 (mind. 6 Jahre alt)
 40 g Fleischbrühe
 100g gutes Olivenöl
 60g Walnußöl
 1 Msp. Senf
 1 TL Waldhonig
 Salz & Pfeffer

Alles gut verrühren und ca. ½ Stunde ziehen lassen!

Impressum

Layout: Leszek Skurski
 Photos: Leszek Skurski, Jürgen Kläger
 Druck: Druckzentrum Südwest GmbH
 Ausgabe: Herbst 2009
 Erscheinungsweise:
 2x jährlich (Herbst und Winter)



Christian Heinsohn
(Küchenchef)

Ein Geschmackserlebnis höchster Dichte

Die mehrfach vom Michelin-Restaurantführer mit einem Bib Gourmand ausgezeichnete Gourmet-Landküche von Christian Heinsohn glänzt seit einiger Zeit mit einem jahreszeitlich wechselnden „Versucherle-Menü“. Das Menü besteht aus 5 oder 7 Gängen die klein aber sehr kreativ gehalten sind und stellt das Highlight der

Waldknechtshofer Küche dar. Ländliche Versucherle vom Allerfeinsten. Für den Spätherbst hat sich Christian Heinsohn wieder etwas Besonderes einfallen lassen. Der Start besteht aus Impressionen herbstlicher Landküche, die alleine aus vier Eigenkreationen besteht, aus denen die kaum zu übertreffende Forellenprali-

ne und die Blutwurst-Sauerkraut-Praline hervorstechen. Der weitere Verlauf dieser Menüfolge bindet nahtlos an dieses Erlebnis direkt an. Wir haben das Menü sowie das vegetarische Menü extra abgedruckt. Ein Geschmackserlebnis wie aus Großmutter's Küche – aber auf kleinstem Raum und in höchster Dichte.

Heinsohn's Versucherle-Menü

Herbstliche Impressionen

Ente

Entenkraftbrühe mit Klößchen & Gemüse

Zander

Zanderfilet mit Spitzkohl, Rote Bete & Sepia-Speckröllchen

Sorbet

Hirschrücken

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Bergpfeffer & Sauerkirschjus

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse

Nougat Grießknödel

auf herbstlichem Früchteragout & Valrhona Schokoladen-Ingwer-Eis

5 Gänge- Menü
(ohne Fisch & Sorbet)

€ 58,00

7 Gänge- Menü

€ 72,00

Genießen Sie unsere Weinauswahl dazu!

kleiner Weinbegleiter

€ 22,00

großer Weinbegleiter mit Espresso

€ 36,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat

in Balsamicodressing
mit roten Linsen, lila Kartoffeln & Wachtelei

Kürbissuppe vom Bio Hokkaido

mit Quarkklößchen & gerösteten Kürbiskernen

Rote Bete-Ziegenkäse-Ravioli

in Salbei - Pinienbutter auf Selleriepüree

Walnusseisparfait

mit glacierten Zitrusfrüchten

4 Gang Menü € 28,00

3 Gang Menü (ohne Suppe) € 24,50





Im Winter ein Lokal oder ein ganzer Gutshof zum Feiern

Mit seinem historischen und beeindruckend großzügigen Ambiente eignet sich der Waldknechtshof für Feiern auch im Winter ganz besonders. Der Raum für Feste und Feiern wenn es draußen kalt wird! Eine edle Winterhochzeit, Geburtstage, Jahrgangsfeiern oder Jubiläen im Weinkeller bei einem original Schweizer Racletteabend, zur Begrüßung bei einem Punsch oder Firmenveranstaltungen mit Wintermenüs und Winterdekoration! Das Team lässt sich immer etwas Besonderes einfallen und hat bei Bedarf auch eine Dekorateurin zur Hand.



Kulinarisches Feuerwerk an Silvester

Christian Heinsohn läutet das Neue Jahr ab 18.30 Uhr mit einem grandiosen 7-Gänge-Gourmet-Menü ein. Sie sollten unbedingt reservieren und sich auf einen „kulinarischen Genussabend“ freuen. Lassen Sie sich schon einmal vorab von dem Menü begeistern!

Silvester 2009/2010

Amuse Bouche

Duo von Thunfisch & Gewürzlachs mit

Knusper-Cannelloni,
Avokadoconfit & Kaviarcrème

Gefüllte Wachtel in Bisquitmantel auf

Selleriepüree & Trüffelsauce

Rotbarbenfilet mit Kartoffel-Koriander-Stampf

& Bouillabaisse-Sud

Bretonischer Lammrücken unter

der Olivenkruste

Käse vom Brett

Champagnercrèmesorbet

Delice von der Williams Birne

mit gebackener Schokoladenpraline

Preis pro Person

€ 98,-

Adventszeit, Weihnachten & Silvester

In der Advents- und Weihnachtszeit präsentiert sich der Waldknechtshof innen wie jedes Jahr mit einer äußerst warmen Atmosphäre. Ein Gutshof weihnachtlich geschmückt. Man muss unbedingt eintreten und die Wärme des über 240 Jahre alten Holzes riechen und spüren.



Weihnachtsfeiertage – Kulinarische Geschenke

Der Waldknechtshof hat an den Weihnachtsfeiertagen geöffnet und das gesamte Team freut sich über Ihre Reservierung. So können Sie die schönste Zeit im Kreise Ihrer Lieben bei einem weihnachtlichen Menü genießen. Lassen Sie sich vom Ambiente und der Küche verwöhnen.

Hochzeitsforum im Herbst seit Jahren etabliert

Dass man sich im Waldknechtshof mit Feiern auskennt zeigt auch das alljährlich im Herbst stattfindende Hochzeitsforum. In diesem Jahr wurden am 24. & 25. Oktober die Räume wieder festlich geschmückt und Gäste, die eine Hochzeit oder auch einen runden Geburtstag planen in entsprechender Atmosphäre empfangen. Gemeinsam mit einer ganzen Palette von Partnern, die von Schmuck über Kleider, Bilder, Styling, Hochzeitsorten, Hochzeitsauto bis zur Musik alles rund um die Hochzeit bieten können, waren wieder vertreten. So kann auch für 2010 ein rundes Angebot erstellt werden, das sich sehen lassen kann.



UNSERE VERANSTALTUNGEN

Herbst 2009

-6-



Samstag, 5. Dezember 2009

Nikolaus-Jazz mit Jazzfaktor18

18 Musiker aus Freudenstadt & Umgebung versprechen 18-fache Begeisterung für Jazz- & Bigbandmusik.

Aus dem Kreis jazzbegeisterter Musiker hat sich mittlerweile eine Bigband entwi-

ckelt, die sich sehen und vor allen Dingen hören lassen kann.

Beginn: 20 Uhr
Wo: Forum im Waldknechtshof
Eintritt: Vorverkauf € 9,00
Abendkasse € 10,00
Info: www.waldknechtshof.de
www.jazzfaktor18.de



Sonntag, 6. Dezember 2009

Weine, Kunst & Edelsteine – Begehrlichkeiten und Präsente

Ein Nikolaus-Markt der besonderen ART! Der Stuttgarter Künstler Gyjho Frank (Malerei) inszeniert in unserer Galerie seine Bilder. Begleitet wird er von der ebenfalls in Stuttgart beheimateten Designerin Alexandra Fehling-Mezger mit ausgewähltem Schmuck aus ihrer Galerie „Stein-Zeit“. Beide sind im Waldknechtshof keine Unbekannten. Dazu verkosten wir mit

dem Winzer Norbert Helde ökologische Weine und Brände aus Baden sowie besondere Winzerweine aus Frankreich. Hochgenüsse für die Weihnachtszeit. Wir sind sicher, Sie finden bestimmt ein passendes Weihnachtspresent!

Wann: 14-19 Uhr
Wo: Galerie im Waldknechtshof
Eintritt: Frei; wenn möglich bitte anmelden
Info: www.waldknechtshof.de
www.gyjho.de
www.steinzeit.cim



Samstag, 12. Dezember 2009

Kulinarische Märchennacht

Tauchen Sie ein, in die faszinierende Welt der Märchen, begleitet von unseren kulinarischen Gaumenfreuden.

Lassen Sie den stressigen Alltag hinter sich und erleben Sie in historischen Mau-

ern einen märchenhaften Abend.

Reservieren Sie gleich unter 07442-84 84 400
Beginn: Märchen ab 19 Uhr
Wo: Restaurant Meierei
Was: A la carte oder Menüempfehlung
Info: www.waldknechtshof.de



Sonntag, 24. Januar 2010

Waldknechtshofer Jahresempfang: Ein Dankeschön an alle Gäste, Nachbarn und Freunde des Waldknechtshofes.

Stoßen Sie mit uns an auf ein gemeinsames neues Jahr 2010 - schön wenn Sie dabei sind!

Wann: 15-17 Uhr
Wo: Forum im Waldknechtshof
Was: Empfang; wenn möglich bitte anmelden
Info: www.waldknechtshof.de



Samstag, 30. Januar 2010

LIVE Cooking im Restaurant – Gewürze und Schokolade

Christian Heinsohn lädt diesmal zu einem ganz besonderen 4-Gänge-Gewürz-Menü ein. Er verrät seine Küchegeheimnisse und Kniffe rund um anregende Gewürze & Schokolade.

Freuen Sie sich auf intensive, winterliche Geschmackserlebnisse. Reservieren Sie gleich!

Beginn: 19 Uhr
Wo: Restaurant Meierei
Menü: € 44,00
Info: www.waldknechtshof.de



Freitag, 12. Februar 2010

Uli Keuler im Waldknechtshof: „Uli Keuler spielt“

heißt das Programm des schwäbischen Kabarettisten. Keulers Markenzeichen ist ein Sprachwitz, der teils derb-komisch, teils zielgenau entlarvend und teils verspielt daherkommt. Das Personal auf der Bühne ist unverkennbar

im Schwäbischen angesiedelt, doch könnte sich das Geschehen auch in anderen Teilen der Republik abspielen.

Beginn: 20 Uhr; Einlass ab 19 Uhr
Wo: Forum Waldknechtshof
Eintritt: Vorverkauf € 12,00
Abendkasse € 14,00
Info: www.waldknechtshof.de
oder www.uli-keuler.de





Samstag, 27. Februar 2010

Winzerabend mit dem Weingut Schloss Eberstein – Ein Wein der Region für die Menschen der Region

Das Weingut Schloss Eberstein ist das uns am nächsten liegende Weingut und zählt zur Ortenauregion. Der Tradition verpflichtet wachsen hier auf den Südsteillagen des Murgtals Weine von bester Qualität.

Kleine Erträge, große Qualität ist das Ziel der Brüder Overlack. Dazu zaubert Christian Heinsohn wieder ein perfektes 4 Gänge-Menü.

Beginn: 19.30 Uhr
Wo: Restaurant Meierei
Menü: € 48,00 pro Person inkl. Wein
Info: www.waldknechtshof.de
weingut-schloss-eberstein.de



Vinothek

Samstag, 6. März 2009

Kunstnacht in der Galerie: Gyjho Frank sehen, erleben und genießen!

Ein außergewöhnliches Künstlergespräch in der Galerie bei einem exklusiven 5-Gänge-Menü von Christian Heinsohn: Der bekannte Stuttgarter Künstler Gyjho Frank erklärt seine Sicht auf die Gegenwartskunst und seine Philosophie der Welt. Neben den Gedanken von Gyjho Frank öffnen sich die Sinne bei einem

kulinarischen Menü inmitten der Bilder. Ein außergewöhnlicher Zugang zur Kunst aus dem Blickwinkel eines zeitgenössischen Künstlers.

Wann: 19 Uhr
Wo: Galerie im Waldknechtshof
Menü: € 95,00 inkl. Wein
 Übernachtung/ Frühstück 55,- € p.P.
 nur ca. 12 Plätze; unbedingt reservieren!
Info: www.waldknechtshof.de
www.gyjho.de



Samstag, 20. März 2010

KICK – Kultur im Centrum Klosterreichenbachs & der Männergesangverein Klosterreichenbach laden ein: VIERtett A-Cappella-Ensemble / „Elegant, charmant, doch stets verkannt: Das Schwabenland“

Nach der vielbeachteten Bühnenshow „knallhart und unrasiert“, bei der typisch Männliches durch den Kakao gezogen wurde, besinnt sich das „VIERtett“ nun auf seine Wurzeln:

„Das Schwabenland“. Auf musikalische Weise werden das Ländle, seine Bewohner sowie deren Stärken und Schwächen genauestens beleuchtet, wobei man die gezogenen Schlüsse keinesfalls zu ernst nehmen sollte.

Beginn: 20 Uhr; Einlass ab 19 Uhr
Wo: Forum Waldknechtshof
Eintritt: Vorverkauf € 10,00 / Erm. € 5,00
 Abendkasse € 11,00 / Erm. € 6,00
Info: www.waldknechtshof.de



Samstag, 27. März 2010

Hummerabend – ursprünglicher und ganzer Hummer wie in Maine (USA) genießen!

Für alle, die schon immer einen ganzen Hummer ursprünglich und unprätentiös „knacken“ und natürlich genießen wollten. Zerlegen Sie Ihren frischen Hummer gemeinsam

mit Christian Heinsohn und genießen Sie ihn im Rahmen eines erlebnisreichen 3-Gang-Menüs. Reservierung erforderlich!

Beginn: 19.30 Uhr
Wo: Restaurant Meierei
Menü: € 75,00 inkl. Aperitif
Info: www.waldknechtshof.de



Sonntag, 11. April 2010

Jazzbrunch mit JazzfaktorFreudenstadt

Freuen Sie sich auf unseren Jazzbrunch mit allerlei kulinarischen Genüssen aus Christians Heinsohn's Küche, gepaart

mit viel Jazz, Blues, Soul oder Swing.

Beginn: 11 bis 13 Uhr
Wo: Forum Waldknechtshof
Eintritt: € 32,00 pro Person
Info: www.waldknechtshof.de



Samstag, 24. April 2010

2. Waldknechtshof Champagner – Nacht „Menü mit Champagnerverkostung“

Freuen Sie sich wieder auf einen außergewöhnlichen Abend mit unserem französischen Weinexperten und Freund Laurent Bieth, bei dem Sie Champagner als hervorragenden Begleiter zum Menü kennen lernen werden.

Er präsentiert neue Winzerchampagner, zum Großteil bio- & demeterzertifiziert.

Beginn: ab 19 Uhr
Wo: Restaurant Meierei
Menü: € 115,00 inkl. Champagner
Info: www.waldknechtshof.de
www.tour-du-vin.de

