

## ROCK AM RIND

KULINARISCHE FLANIERMEILE, WEIN, BIER & ROCK'N'ROLL  
SA, 05. OKTOBER, 18–23 UHR 99 € P. P.\*

von 18–20 Uhr: Großes amerikanisches BBQ

von 20–23 Uhr: Live-Surprise on Stage

von 18–23 Uhr: Getränke All Inclusive!



## SPARE RIBS DAY

SA, 09. NOVEMBER, 18–20 UHR 59 € P. P.



Probieren Sie Spare Ribs vom Angusrind und Bentheimer Landschwein in verschiedenen Marinaden und Variationen inkl. Bier, Wein und Softdrinks.

## ADVENTSBRUNCH

SO, 01. DEZEMBER, 11–14 UHR 69 € P. P.

Verbringen Sie Zeit mit der Familie am knisternden Kamin auf dem BioGut und genießen Sie unsere Schmorgerichte, den Wasserbüffel-Tafelspitz in Rahm & Meerrettich, Wollschweintrüben im Schinkenmantel, Fisch im Kräuterbeet, Wintereintopf und Schinken-/Käsespezialitäten sowie Süßes aus der Backstube.



## UNSERE EVENTS 2024

Das BioGut Bauck ist ein einzigartiges Erlebnis- und Ausflugsziel in der Lüneburger Heide – mit großem Spielplatz mit Streichelgehege, Hofladen und Gastronomie mit Bio-Produkten aus eigener Herstellung sowie Grillschule.

Am Wochenende können bis zu 60 Nutztierassen aus aller Welt während der zweistündigen Nutztiersafari hautnah erlebt werden: über Kamele und amerikanische Präriebisons bis hin zu gemütlichen Wasserbüffeln und unseren BioGut-Wölfen.

Erleben Sie unvergessliche Firmen- oder Familienfeiern, Kindergeburtstage oder Kochevents mit Freunden auf dem BioGut Bauck: Wir freuen uns auf Sie!

### Öffnungszeiten:

April – November  
Sa. und So. ab 10 Uhr

Küche ab 10 Uhr  
durchgehend geöffnet

### Nutztiersafari:

April – November  
jeden Sa. und So. 14 – 16 Uhr  
ohne Anmeldung

### VIP-Safari für Gruppen:

individuell buchbar mit  
vorheriger Anmeldung



DE-ÖKO-022  
Deutsche Landwirtschaft



\* Der Preis gilt inkl. aller Leistungen.

Reservierung unter

info@henning-bauck.de oder Telefon 05824 2346

## OSTERBRUNCH MIT EIERSUCHE FÜR DIE KLEINEN

OSTERSONNTAG, 31. MÄRZ, 11 – 14 UHR

69 € P. P.

Geschmorte Lammkeule, frische Forelle auf Heu geräuchert, Festtagssuppe, gegrillter Rücken vom Damhirsch, luftgetrockneter Schinken vom Wollschwein auf der Berkel, Käsevariationen, Salami- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, Süßes für Naschkatzen, Obst, Kaffee & Tee, Winzersekt.



## STEAK & WEIN MIT WEINEXPERTIN LISA MEDING UND HENNING BAUCK

SA, 27. APRIL, 18 – 20 UHR

59 € P. P.



Kommen Sie mit uns auf eine europäische Weinreise von Frankreich über Italien und Rumänien und verkosten Sie sechs Premiumweine in Begleitung von BioGut-Steaks in verschiedenen Reifestufen und Dry Age.

## OFFENER GRILLKURS MIT HENNING

SA, 08. JUNI, 18 – 21 UHR

155 € P. P.

Alles über Dry Age, Zerlegung, Cuts und das perfekte Steak inkl. Weinreise.



## WEIN & KÄSE

SA, 17. AUGUST, 18 – 20 UHR

55 € P. P.

Dipl.-Käse-Sommelière Diana Obsitos entführt Sie in die Geheimnisse der handwerklichen Käsemanufakturen. Wir reichen dazu ausgesuchte Weinraritäten der besten biologischen Weingüter. Ein Abend für alle Sinne.



## GROSSES HOFFEST

SO, 01. SEPTEMBER, AB 10 UHR

Das BioGut lädt zum großen Hoffest ein! Erleben Sie unsere kulinarische Bio-Flaniermeile, Winzerweine, Streichelhof, Nutztiersafari, Waffeln und Kuchen, Kinderaktionen und vieles mehr. Ein Spaß für die ganze Familie!



## OFFENER GRILLKURS

DIE KUNST DES BARBECUES

SA, 28. SEPTEMBER, 18 – 21 UHR

155 € P. P.



Holen Sie das Beste aus Ihrem Grill heraus! In diesem Grillkurs lernen Sie alles rund um das perfekte Steak und Sous-Vide, Dry Age und die Reifestufen inkl. Weinreise.

