

ROTWEINWANDERUNG AUF DEM WEINWANDERWEG „MUSIKANTENBUCKEL“

Wegbeschreibung zum Veranstaltungsgelände:

Direkt vom Historischen Rathaus aus, beim Café Zucker&Salz, geht es rechts durch die Korngasse. Danach machen wir einen kleinen Abstecher nach links in die Wallstraße, bevor es direkt nach rechts durch die 3. Querstraße geht.

Von dort biegen wir links auf die Wenjenstraße und nehmen die 2. Abbiegung nach rechts in die Schubertstraße, welche uns am Ende dann über einen betonierten Feldweg direkt zum Einstieg in das Veranstaltungsgelände führt.

Vom Bahnhof aus folgt man dem Verlauf der Bahnhofstraße. An der Stadt-Apotheke biegt man links in die Herzheimer Straße ab und nimmt sogleich die Erste rechts = Friedrich-Bruch-Straße. Dann in diese rechts in Richtung Sportplatz einbiegen und an der ehemaligen Baumschule Oberholz (sie befindet sich auf der linken Seite) vorbei gehen. Der Weg führt direkt zu einer Unterführung der Umgehungsstraße. Nach Passieren dieser ist sogleich der Einstieg der Wanderung erreicht.

STANDÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag 18:00 – 22:00 Uhr

Samstag 11:30 – 18:00 Uhr

Sonntag 11:30 – 18:00 Uhr

FOLGEN SIE UNS AUF:  



Und teilen Sie mit uns Ihre schönsten Bildmomente, indem Sie uns auf Ihren Bildern markieren.



INFORMATION:

Verkehrsverein Stadt Freinsheim
im Historischen Rathaus
Hauptstraße 2
67251 Freinsheim
www.stadt-freinsheim.de
info@verkehrsverein-freinsheim.de



ACHTUNG AUTOFahrER!

Die Altstadt ist während der Festtage für den Durchgangsverkehr gesperrt. Parken Sie daher bitte auf den ausgewiesenen Parkplätzen.



ROTWEIN- WANDERUNG

20. – 22.01.2023



VERANSTALTUNGSORTE & WEINGÜTER

STANDÖFFNUNGSZEITEN: Freitag 18:00 – 22:00 Uhr • Samstag 11:30 – 18:00 Uhr • Sonntag 11:30 – 18:00 Uhr

1. WEINGUT KIRCHNER & CATERING CHRISTIAN SPEETER

- Deftiges Rotweingulasch vom Pfälzer Landrind mit Donnersberger Bauernbrot
- Vegetarischer Graupen-Gemüse-Eintopf mit Pfälzer Erdäpfeln
- Hausgemachter „Speeter Burger“ vom Pfälzer Weiderind
- Saftiger Spießbraten vom Grill mit Rotweinschmorzwiebeln im Brötchen
- Lauwarmes Schokoküchlein mit eingekochten Sauerkirschen

2. WEINGUT KREUZHOF – GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

- Kartoffelsuppe und Dampfnudeln
- Käsespieß
- Bratwurst/Saumagenburger
- Reibekuchen Variationen

3. HOTEL ALTSTADTHOF & WEINKELLER SCHICK

- Feines HIRSCHRagout mit Brot
- WILDbratwurst im Weck
- WILDsaumagen im Weck
- Fetziger WILDBURGER mit Preiselbeeren
- KÄSEwürfel

4. WEIN- UND FERIENGUT „ALTES LANDHAUS“, FAM. REIBOLD-NIEDERAUER MIT „LIEBLINGS- CRÊPERIE NITSCHÉ“ UND „PETER'S GERMANENSPIESS“

- Kartoffelsuppe
- Pfälzer Saumagen mit Rothkohl im Weck
- Pfälzer Bratwurst im Weck
- Germanenspieß vom Schweinekamm
- Süße und herzhafte Crêpevariationen

5. WINZERHOF PIRMANN

- Bratwurstbrötchen
- Saumagenbrötchen
- Spießbrötchen
- Schweinemettbrötchen

6. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ & SPIELZEUGHAUS MUSEUM & CAFE

- Spießbraten und Rieslingschinken
- Bratwurst und Saumagen
- Rotweinkuchen und Kaffee
- Süße und herzhafte Crêpes

7. WEINGUT KREBS

- Pfälzer Bratwurst und Saumagen im Weck
- Kartoffel-Pilzrahmsuppe mit Croûtons
- Käseknöpfe mit Bergkäse, Schmelzwiebeln und Schnittlauch
- Gefüllte Grumbeere mit Schafskäse, Honig-Senf-sauce und Rucola

8. WEINGUT REIBOLD

- Pizza mit Büffelmozzarella
- Pizza mit Parmaschinken
- Pizza mit Landsalami



BESONDERE VERANSTALTUNGEN

Freitag, 20. Januar:
Eröffnung & Start Fackelwanderung
am historischen Rathaus

18:00 Uhr
• Eröffnung mit der
Freinsheimer Weinprinzessin
• anschließend Fackelwanderung
zum Stand 1

Fackelverkauf ab 17:15 Uhr

Sonntag, 22. Januar:
• 09:30 Uhr „Volkslauf“
um den Oschelkopf“

**Info & Anmeldung
zum Volkslauf:**
FV-Freinsheim
www.br-timing.de

9. HOTEL WEINGUT RESTAURANT WEISBROD & „ONDI'S FEUERLACHS“

- Erbsensuppe mit Wurstwürfel und Weißbrot
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Weißbrot
- Hausgemachtes Hirschgulasch mit Kartoffelknödel
- Feuerlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce im Brötchen
- Hausgebackener Rotweinkuchen, Dornfelder Muffins und Kaffee

10. WEINGUT KASSNER-SIMON & CATER KELLER

- Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Gurke Preiselbeeren Kren
- Dornfelder Saftgulasch mit Hoorische Kartoffelknödel
- Spaghetti und gebratene Garnele mit Kirschtomaten Pesto Rosso
- Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Apfelmuss
- Spinatknödel mit Nussbutter und gehobeltem Parmesan

11. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING

- Frische Austern Fine de Claire
- Praline Entenleber mit Brioche und Rosinen in Armagnac
- Spinatknödel mit einer Parmesan-Sauce
- Rotweinkuchen

12. WEINGUT OSSWALD-GAUL

- Rote Linsen-Curry-Suppe mit gebratenen Garnelen
- Winzersteak mit Burgunderzwiebeln im Brötchen
- Wildschweinbratwurst im Brötchen

13. WINZERHOF REHG

- Hausgemachte Kastaniensuppe mit Parmesanspänen
- Hausgemachte feurige Gulaschsuppe
- Leckere Pfälzer Currywurst rot oder weiß
- Knusprige Pommes mit verschiedenen Saucen
- Rustikale Champignon Zwiebelpfanne (Veggie)

UNSERE GASTRONOMIEBETRIEBE HABEN FÜR SIE GEÖFFNET:

A. Restaurant von-Busch-Hof

(Von-Buschhof 5a, Tel. 06353 7705)

B. „Zucker & Salz“ Café, am Alten Rathaus

(Hauptstr. 4, Tel. 06353 2005)

C. Weinstube WEINREICH (Hauptstr. 25, Tel. 06353 9598640)

D. Weinstube an der Bach (An der Bach, Tel. 06353 93093)

E. Weinstube St. Martin (Martinstr. 23, Tel. 06353 6466)

F. Restaurant Weisbrod (Gewerbestr. 7, Tel. 06353 7776)

G. Eckbar (Wenjenstr. 60, Tel. 06353 5040941)

H. 0815 extrem gut – Die LOUNGE

(Burgstr. 4, Tel. 06353 507485)

Wir empfehlen eine vorzeitige Tischreservierung.



Entlang der gesamten Wegstrecke

Zwischen Stand 1 und 2

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem Zeichen



DRK