

KULINARISCHE WANDERUNG AUF DEM WEINWANDERWEG „SCHWARZES KREUZ“

Der 7 Kilometer lange Wanderweg liegt südwestlich von Freinsheim und führt durch die Weinlage „Oschelskopf“ und „Schwarzes Kreuz“. Eine Bildsäule aus Vogelsandstein mit der Kreuzigungsszene, vermutlich aus dem 15. Jahrhundert, gab der Weinlage ihren Namen.

Wenn die Herbstsonne wärmend durch die Weinberge streicht, geht das Weinjahr seiner Vollendung entgegen. Die Landschaft ist in goldenes Licht getaucht, die Traubenlese ist in vollem Gange.

In dieser schönen Zeit laden wir Sie ein, auf dem Wanderweg „Schwarzes Kreuz“ durch die Weinberge zu wandern.

An 20 Plätzen entlang dieses Weges können Sie Weine, Sekte und Säfte der Freinsheimer Winzer verkosten. Und da in der Pfalz bekanntlich guter Wein und gutes Essen zusammengehören, verspricht jede Etappe ihre eigenen kulinarischen Genüsse.

Vom historischen Rathaus am Marktplatz wandern wir auf der Hauptstraße ca. 30 Meter geradeaus und biegen dann in die Breite Straße ein. Nach ca. 50 Metern sehen wir das Haintor, gehen hindurch und biegen links in die Friedhofstraße, wandern immer geradeaus und kommen dann zu Stand 1.

Vom Bahnhof (Hofausschank am Bhf.) wandern wir den Pfeilen nach in der Franz-Lind-Str. nach rechts bis zum Bahnwärterhäuschen, biegen rechts ab und sind nach ca. 50 Metern an Stand 1.



STANDÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag 18:00 – 22:00 Uhr

Samstag 11:30 – 18:00 Uhr

Sonntag 11:30 – 18:00 Uhr



INFORMATION:

Verkehrsverein Stadt Freinsheim
im Historischen Rathaus
67251 Freinsheim
Tel.: (0 63 53) 98 92 94
Fax: (0 63 53) 98 99 04
www.stadt-freinsheim.de
info@verkehrsverein-freinsheim.de



FREINSHEIM
HISTORISCH. LEBENDIG. EINZIGARTIG.

ACHTUNG AUTOFahrER!

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



KULINARISCHE WEIN- WANDERUNG

20. – 22.09.2019



FREINSHEIM
HISTORISCH. LEBENDIG. EINZIGARTIG.

VERANSTALTUNGSORTE & WEINGÜTER

STANDÖFFNUNGSZEITEN: Freitag 18.00 – 22.00 Uhr • Samstag 11.30 – 18.00 Uhr • Sonntag 11.30 – 18.00 Uhr

1. HOTEL RESTAURANT WEINGUT WEISBROD

- Handkees mit Musik
- Liptauer Brod
- Gulaschsupp mit Weissbrod
- Fleeschknepp mit Meerreddisch
- Grumbeerknapp grillt mit Blut- unn Lewwerworscht uff Sauerkraut

2. WINZERHOF REHG

- Krämige Keschdesupp
- Saumagebrodworscht im Roggeweck
- Vinschgauer mit Zwiwwelmedd
- Pälzer Döner (Zwiwwelfleesch im Fladebrod)

3. WEINGUT RINGS & WEINSTUBE WEINREICH

- Pommes WEINreich mit der Schal unn in Ochseschmalz gebage
- Veganer Oidopf mit Kerbis, Chilll unn Limedde-Koriander-Krämm
- PALZ-BÖRGER mit Brodworschtfillsel unn Senfdipp
- HOT DOG PROVENCE, mit selwergmacher Summerbrodworscht, provencalischem Gemies unn Estragonsent im Kräuterweck
- LACHS-CEVICHE uff unser Art mit lauwarmer Lachsfilet uff Siessgrumbeersalat unn Pepperoni-Limone-Marinad

4. WEINGUT MATTHIAS OBERHOLZ

- Brod- oder Cörrworscht im Weck
- Saumage im Weck
- Worschtsalat unn Pommes
- Frielingsroll (veggedarisch)

5. WEINGUT REIBOLD

- Pälzer Schofskees vunn de Reeweglut
- Winzerschdeek vunn de Reeweglut
- Waffle no Omas Art

6. WEINPARADIES FREINSHEIM & HOFSCHÄNKE IM ZWINGER

- Pälzer Gschnetzeldes mit Gebredelte unn Zaziki
- Worschs salad
- Langosch
- Saumage im Weck unn vieles mehr

7. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

- Schbiessbrode
- Brodworscht im Weck
- Saumage im Weck
- verschiedene Schmalzbrode
- Kaffee / Cabbudschino unn Rotwoikuche

8. WINZERHOF PIRMANN

- Schwoinemeddbrod
- Liptauer Brod
- Saumage im Weck
- Brodworscht im Weck
- Schbiessbroode im Weck

9. WEIN- UND FERIENGUT ALTES LANDHAUS & NITSCHES CREPERIE

- Spezialidäde vum Grill
- Crêpes vum Nitsche

10. WEINGUT KIRCHNER & WEINSTUBE EDELHOF KIRRWEILER

- Riesling-Kokosmilchsupp mit Koriander unn Zitronengras (Vegan)
- Saumagemaultasche mit Saladbukett
- Mit Treschder gebeizte Lachs uff Schbageddi-Peschdo-Salad
- Rindfleeschsalad vunn de Dafschbitz unn Grumbeerknorze
- Limone-Quark-Muus unn Feigekompott

11. MANDELHOF FAMILIE OBERHOLZ

- Grumbeerpannekuche unn Appelbrei

12. WEINGUT KREBS

- Pulled Lachs Börger
- Pälzer Glubbsandwisch mit Saumage, Schbeck, Ei unn Röschdzwiwwle
- Kerbis-Siessgrumbeersupp mit Kokosmilch unn Ingwer
- Oiglegder Handkees mit Appel-Keschde-Chutney

13. ALTSTADTHOF FREINSHEIM & WEINKELLER SCHICK

- Ochs vum Schbiess mit Grumbeersalat
- Ochs im Weck
- Herzhafte Grumbeerwaffle
- Siesse Waffle
- Keeswerfle

14. WEINGUT OSSWALD-GAUL

- Die „wilde Cörrworscht“
- Wildbrodworscht im Weck
- Wildsaumage im Weck

15. WEINGUT KREUZHOF GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

- Zwiwwlekuche
- Dampnudle mit Vanille- oder Woisooss
- Grumbeersupp mit Gemies
- Pälzer Brodworscht im Weck oder Saumage-Börger
- Flammkuche

16. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING

- Frische Auschdern „Fines de Claire“
- Gänslewerterrine mit Brioche unn Mango Chutney
- Gebrodene Gambas unn än Linsesalat
- Rumschdeegschoibe im Weck mit Zwiwwle
- Wildsaubrodworscht im Weck

17. OBSTHOF SCHICK & ENGELHARDT'S

- Appelpannekuche

18. WEINGUT KASSNER-SIMON & WEINSTUBE WEICK KALLSTADT

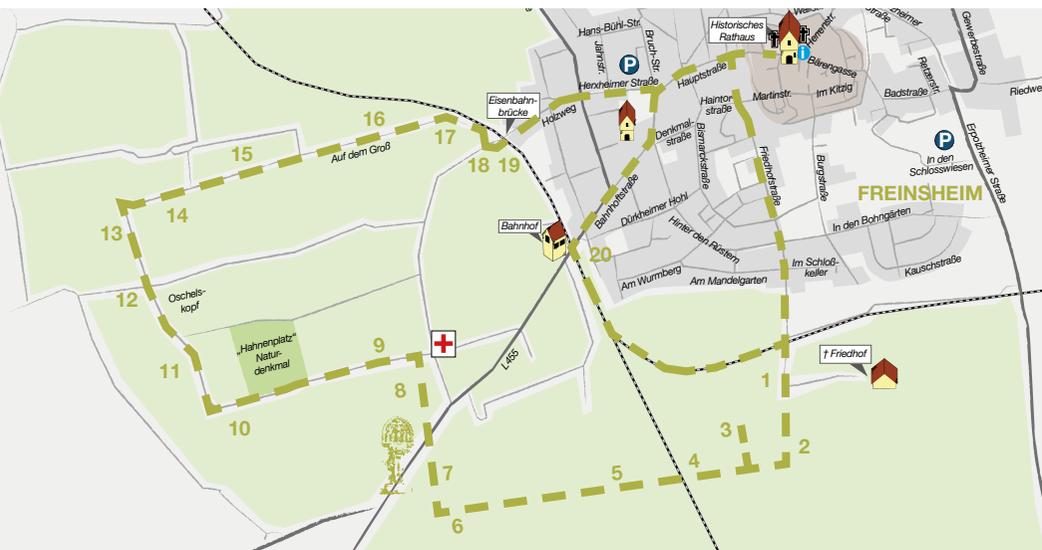
- Schwoinebäggelcher in Spätburgundersooss unn Grumbeerknedeel
- Spinatknepp mit Gorgonzolarahmsooss (veggedarisch)
- gebaggene Blutworscht mit Zwiwwle unn Gebredelde
- Gebrodene Garnele uff Schbageddie in Peschdo
- Lammhaxe, Dafelschbitz unn noch viel mehr

19. TSV 1885 FREINSHEIM

- Kaffee unn selwergmachte Kuche

20. PALATINA WEINDEPOT, HOF AUSSCHANK AM BAHNHOF

- Spinatknepp mit Keessooss uff Parmesan
- Kammbrode oder Fleeschkees mit Grumbeersalat oder im Weck
- Handkees mit Musik oder Russische Eier
- Pulled Pork im riesige Börger-Weck
- Unn nadierlich Kaffee unn selwergmachte Kuche



• Am Freitag, großes Feuerwerk bei Einbruch der Dunkelheit

• Verkaufsoffener Sonntag 22.09.2019 13:00 – 18:00 Uhr

Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 8 und 9

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem -Zeichen

DRK