

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 16. 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
verkehrsverein@vg-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

22. – 24.09.2017



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

- Handkäs mit Musik
- Liptauer Brod
- Gulaschsupp mit Weissbrod
- Fleeschknepp mit Meerreddisch
- Grumbeerknepp gefüllt mit Blut-unn Lewwerworscht uff Sauerkraut

2. WEIN- UND FERIENGUT ALTES LANDHAUS FAMILIE REIBOLD- NIEDERAUER UND „GASTSTÄTTE SPORTPARK EHLRIED“

- Brotworscht unn Saumaage im Weck
- Winzerschinke im Weck
- Winzer Burger
- Pfälzer Tapas
- Crêpes

3. WINZERHOF REHG

- Kürbiscremesup
- Zwiwwelfleisch mit Fladenbrod
- Vinschgauer mit Schwoinemet
- Verschiedene Flammkuche

4. WEINGUT REIBOLD

- Winzerschdek vun de Reweglut
- Waffle no Omas Rezept
- Pälzer Schofskäs vun de Reweglut

5. WEINPARADIES FREINSHEIM & RESTAURANT ZUM WEINPARADIES

- Langosch mit Sauerrahm unn Käs
- Dampnudel mit Woisoß
- Brotworscht unn Saumaage im Weck
- Grumbeerpannekuche mit Lachs
- Pfälzer Bauredeller mit Brod

6. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

- säsonale Gerichte
- leckeres Eis vum Café im Spielzeugmuseum

7. WEINGUT PIRMANN

- Schweinemettbrod
- Liptauer Brod
- Saumaage im Weck
- Brotworscht im Weck
- Schbiessbroode im Weck

8. WEINGUT RINGS & WEINSTUBE WEINREICH

- Hausgemachte Burger frisch vum Grill

9. WEINGUT KIRCHNER & WEINSTUBE EDELHOF KIRRWEILER

- Riesling-Kokosmilchsupp mit Koriander unn Zitronenegras (vegan)
- Saumaagemaultasche mit Salatbouquet
- Pulled Pork mit Coleslaw Salat
- Gebrennde Ziegekäs mit Feigensenf unn Sommasalat
- Maracujasorbet mit Riesling Winzersekt

10. MANDELHOF FAMILIE OBERHOLZ

- Grumbeerpannekuche mit Appelbrei

11. WEINGUT KREBS

- Oigelegter Ziegekäs mit Nüsse unn Pälzer Wildkräudersalat
- Hausgemachte Blutworscht mit Keschde unn Kürbis
- Rindfleischsalat mit Kirchererbse, Paprika unn Frühlingzwiwwle
- Brotworscht im Weck mit Trauwemoschtsenf
- Saumaage im Brötche mit Karode-Krautsalat

12. ALTSTADTHOF

FREINSHEIM & WEINKELLER SCHICK

- OCHS am Spieß mit Grumbeersalat
- OCHS im Weck
- FLAMMKuche
- KÄSwärfel

13. WEIN- UND OBSTHOF WEINSTUBE EHRlich

- Saumaageburger
- Oigelegde Schofskäs
- Camembert mit herzhafter Woisoß
- Lewwerknepp mit Sauerkraut
- Fleeschknepp mit Meerreddisch

14. WEINGUT KREUZHOF GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

- Zwiwwelkuche
- Dampnudel mit Vanille- oder Woisoß
- Grumbeersup mit Gemies
- Pälzer Brotworscht mit äm Weck
- Flammkuche

15. WEINGUT VILLA VIGNA

- Antipaschti Deller
- Orientalischer Lammtopf mit Ingwer, Rosine unn Berberitze
- Thaicurry Geschnetzeltes vunn de Hähnchebruscht mit Basmatireis
- lauwarmer Schpaghetti-Salat mit Garnele
- lauwarmes Schokoladeküchlein mit Rotwoipflaume

16. WEIN- UND SEKTGUT

KISSEL & FABER CATERING

- Frische Auschdern „Fines de Claire“
- Wildschwoibrotworscht mit em Weck
- 1/2 Hummer vum Grill mit Mango Papaya Salat unn Pinienkerne
- Glasnudelsalat mit Gambas
- Praline vun de Entelewer mit Brioche unn Rosine in Armagnac

17. WEINGUT KASSNER-SIMON & WEINSTUBE WEICK KALLSTADT

- Schwoinebäggelscher in Spätburgundersoß unn Grumbeerkneidl
- Frische Pifferling in Rahmsoß mit Weckknepp
- Gebrodene Garnele uff Spaghetti in Pesto
- Dafelschbiz mit Meerreddischsoß unn gebredelde Grumbeere
- Bunder Salatdeller mit zwä Pudeschdeks vum Grill unn Franzoseweissbrod

18. TSV 1885 FREINSHEIM

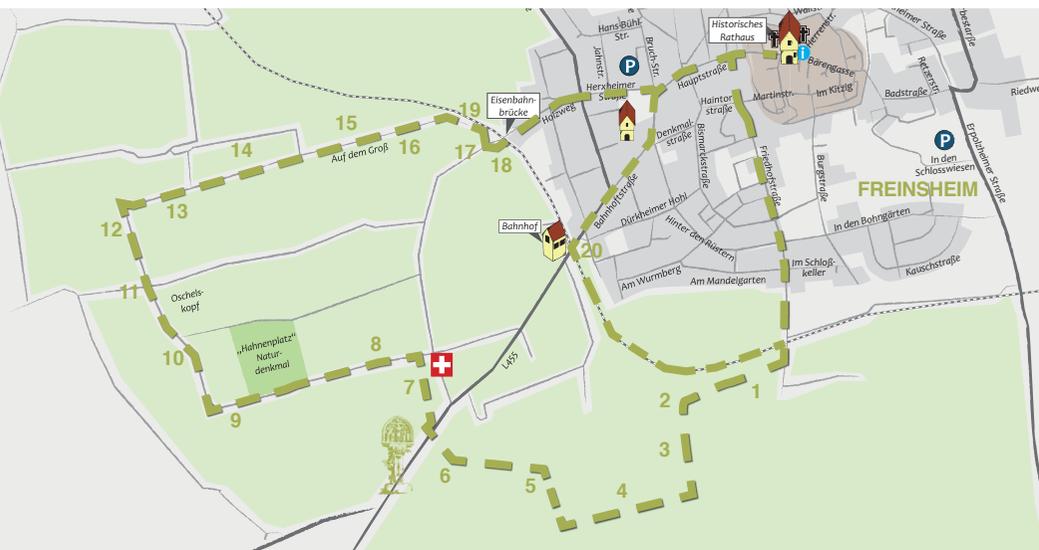
- Kaffee unn hausgemachte Kuche

19. OBSTHOF SCHICK & ENGELHARDT'S

- Appelpannekuche
- Pfälzer Brotworscht mit Weck

20. PALATINA WEINDEPOT, HOFAUSSCHANK AM BAHNHOF

- Spinatkneidl mit Keessoß uff Parmesan
- Kammbroode/Fleeschkees mit Grumbeersalat oder im Weck
- Handkees mit Musik
- Russische Eier
- Pulled Pork im Riesenburgerbrötchen



• Am Freitag, großes Feuerwerk bei Einbruch der Dunkelheit

• Verkaufsoffener Sonntag 24.09.2017 13:00 – 18:00 Uhr

Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 7 und 8

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem -Zeichen

DRK