

ROTWEINWANDERUNG AUF DEM WEINWANDERWEG „MUSIKANTENBUCKEL“

Wegbeschreibung zum Veranstaltungsgelände:

Vom Historischen Rathaus aus geht es auf die Hauptstraße, immer geradeaus bis zur St. Urban Apotheke. Von dort folgen wir nach rechts ein kurzes Stück der Haydnstraße, die in der Verlängerung in die Dackenheim Straße mündet. Dieser immer folgen bis zum Kreisel gegenüber dem Sportplatz. Dort führt die Fußgänger-Unterführung direkt zum Einstieg in das Veranstaltungsgelände.

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. Ihr folgt man bis zur Dackenheim 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



INFORMATION:

Verkehrsverein Stadt Freinsheim
im Historischen Rathaus
Hauptstraße 2
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 AUTOFÄHRER!

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



ROTWEIN- WANDERUNG

24. – 26.01.2020



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. WEINGUT M. OBERHOLZ

- Bratwurst und Saumagenbrötchen
- Currywurst
- Crêpes

2. WEINGUT KIRCHNER & WEINSTUBE EDELHOF KIRRWEILER

- Riesling Kokos Koriander Suppe mit Zitronengras (vegan)
- Fleeschnepp mit Meerrettichsauce und Kartoffelbrot
- Schweinebäckchen mit Rotkohl und Semmelknödel
- Flammkuchen Baguette
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rotwein Zwetschgen

3. WEINGUT KREUZHOF – GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

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

4. HOTEL ALTSTADTHOF & WEINKELLER SCHICK

- Feines WILDhasenragout im Brottopf
- Fetzige WILDsaumagenburger und WILDburger mit Preiselbeeren
- WILDbratwurst + WILDsaumagen im Weck
- KÄSEwürfel + WILDwurst
- KARTOFFELwaffeln + Süße WAFFELN

5. WEIN- UND FERIENGUT „ALTES LANDHAUS“, FAM. REIBOLD-NIEDERAUER MIT „NITSCHES CRÊPERIE“ UND „PETER'S GERMANENSPIESS“

- Kartoffelsuppe
- Wildbratwurst mit Rotkohl im Brötchen
- Kastaniensaumagen mit Rotkohl im Brötchen
- Germanenspieß von Schweinekamm

6. WINZERHOF PIRMANN

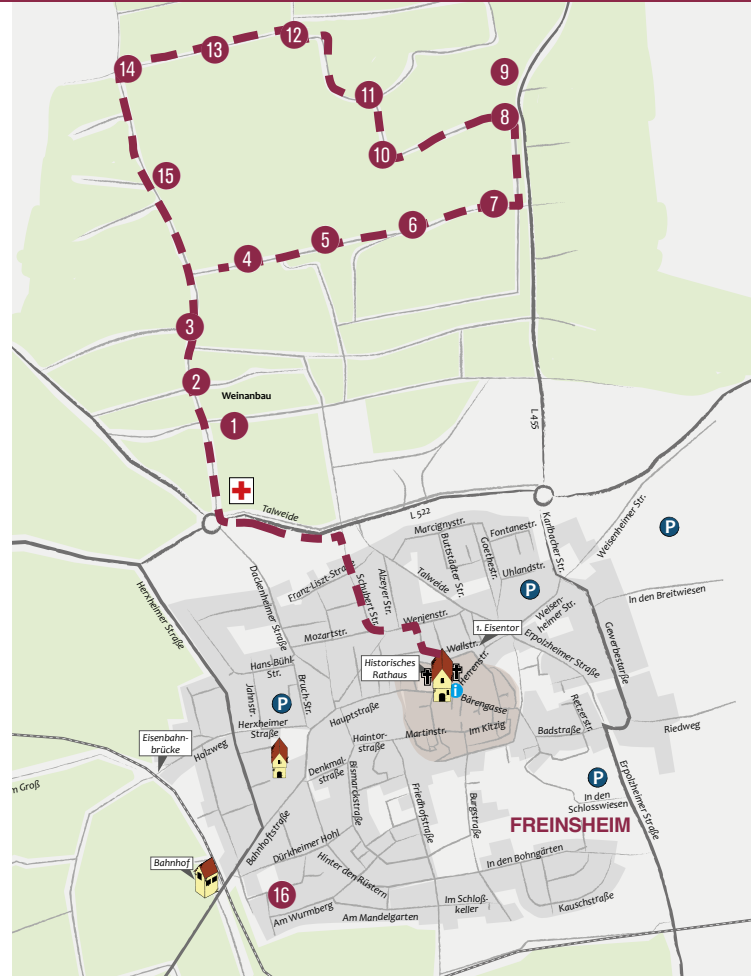
- Bratwurstbrötchen
- Saumagenbrötchen
- Spießbrötchen
- Schweinemettbrötchen

7. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

- Spießbraten und Rieslingschinken
- Bratwurst und Saumagen
- Rotweinkuchen und Kaffee

8. WEINGUT KREBS

- Hausgemachte Wildfrikadelle mit Apfel-Rotkrautsalat und Kastanienmayonnaise
- Linsen-Kokoscurry mit Ingwer und Koriander
- Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachs
- Pfälzer Bratwurst und Saumagen



BESONDERE VERANSTALTUNGEN

Freitag 24. Januar

Eröffnung & Start Fackelwanderung
am historischen Rathaus

- 18:00 Uhr Eröffnung mit der Freinsheimer Weinprinzessin
- Musikalische Begleitung durch den Musikzug Freinsheim
- Anschließend Fackelwanderung zum Stand 1

Fackelverkauf ab 17:15 Uhr

Sonntag 26. Januar

- 09:30 Uhr „Volkslauf um den Oshelskopf“

Info und Anmeldung zum
Volkslauf: FV Freinsheim,
www.br-timing.de

9. WEINGUT REIBOLD & ENGELHARDTS

- Selbstgemachte Pizzavariationen
- Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce
- Bratwurst

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

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

11. WEINGUT KASSNER-SIMON & WINZERSTUBEN WEICK

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren
- Schweinebäckchen in Spätburgundersauce, dazu Kartoffelknödel
- Gebratene Garnelen auf Spaghetti in Pesto
- Das „Beste der Pfalz“ – Gebackene Blutwurst, Saumagen, Zwiebeln, Sauerkraut, Bratkartoffeln
- Spinatknödel mit Käserahmsauce

12. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING

- Austern fine de Claire
- Terrine von der Gänsestopfleber mit Brioche
- Entenconfit mit Bratkartoffeln
- Rumpsteakscheiben im Brötchen

13. WEINGUT OSSWALD-GAUL

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

14. WEINPARADIES FREINSHEIM & HOFSCHÄNKE IM ZWINGER MIT THOMAS FOODTRUCK

- Texas Barbecue
- Vieles vom Wild

15. WINZERHOF REHG UND EDITA & EMIL MISSION GOOD FOOD

- Edita's Käsespätzle mit Bacon-Topping oder Veggie
- Rotwein-Stew auf Kartoffel-Maronen-Stampf
- Verschiedene Sorten Fudge
- Mini-Pies Süß und Deftig

16. HOFAUSSCHANK AM BAHNHOF, PALATINA WEINEDOT

- Knödeltrilogie, Spinatknödel mit Käsesoße & Parmesan
- Pulled Pork im Riesensburger-Brötchen mit Krautsalat
- Rindfleisch-, Kürbis-, Käse-Lauch-, Linsensuppe
- Chili con Carne, Handkäse mit Musik
- Kaffee, Kuchen und vieles mehr

WC Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 1 und 2

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem P-Zeichen

DRK