

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 18 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 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.



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.

STANDÖFFNUNGSZEITEN:

Freitag 18:00–22:00 Uhr

Samstag 11:30–18:00 Uhr

Sonntag 11:30–18:00 Uhr



KULINARISCHE WEIN- WANDERUNG

20. – 22.09.2024



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 | Fleeschknapp mit Meerreddisch | Grumbeerknapp gefüllt mit Blut- unnd Lewwerworscht uff Sauerkraut | Saumagenburger unnd Brodworscht | Andi's Flammlachs

2. WINZERHOF REHG

Feldküche: Panini Caprese (Tomate, Mozzarella unnd grünes Peschto) | Panini Mediterran (Hirtekäs, Olive unnd Tomate) | Panini Palz (Saumage, Röstzwwiwle unnd Honisch) | Spundekäs mit Brezzelscher, Käsespieße, Vesperworscht

Jochen Wißmann Catering: Schweinelendscher mit Pfifferlingrahmsoß unnd Petersilieespätzle | Vinschgauer mit Zwiwwelmett | Kürbissupp

3. WEINGUT OBERHOLZ & EISBLUME

Hausgemachte Zwiwwelkuche unnd neier Woi | Leckere Crêpes süß unnd herzhaft | Germknödel mit Vanillesoß | Picknick Körbsche (Brezzel, Käsewürfel unnd Pfefferbeißer) | Chili con Carne | Kürbiscremsuppe

Pinsastand: verschiedene Pinsas

4. WEINBAR RINGS

NEPALESISCH - handgemacht!
DAL BHAT CURRY: Truthankeule oder Ei, Mangold, Linsen, Chutney, Reis | JHOL MOMO: Schwein oder vegetarisch gedämpfte Teigtaschen

5. WEINBAR REIBOLD

Trüffelpasta/Parmesanleib/Frischer Trüffel | Clubsandwich | Ravioli/Peccorino/Feige/gebratene Black Tiger Garnele

6. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

Spießbrode | Brodworscht im Weck | Saumage im Weck | verschiedene Schmalzbrode | Kaffee / Cabbudschino unnd Rotwoikuche | Eis und Crepes von Eiscafe Laterna Magica

7. WINZERHOF PIRMANN

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

8. WEIN- UND FERIENGUT ALTES LANDHAUS

Winzersteak mit Zwiwwel im Weck | Schnitzel mit Pommes odder Grumbeersalat | Bulgursalat mit Baguette | Cörryworscht mit Pommes | XL Feuerwoschd | Nitsches Lieblings-Creperie | Kinnerkarussell

9. WEINGUT KIRCHNER & CATERING CHRISTIAN SPEETER

„Speeter Burger“ vom Pälzer Weiderind | Mediterraner Bulgursalat mit gebratenem Lachsfilet | Gratinierte Ziegekäs mit herbstlichem Saladbouquet unnd Granatapfelkerne | ½ gegrillte Baureent mit Wildkräutersalat unnd Granatapfelkerne | Kaffee unnd Kuche

10. MANDELHOF FAMILIE OBERHOLZ

Grumbeerpannekuche unnd Appelbrei

11. WEINGUT KREBS

Brodworscht unnd Saumage mit Keschedesenf | Gefillde „Pälzer Grumbeere“ mit Couscous unnd marinierdem Rotkraut | Herbstliche Pasta mit Pilze unnd Kürbis

12. ALTSTADTHOF FREINSHEIM & WEINKELLER SCHICK

Leggeres ausem Pälzer Wald unnd Wisse | WildBurger | GROSSE unnd kläne saisonal ruschdikale Variatione warm unnd kald in die Hand odder uff de Platt

13. WEINGUT OSSWALD-GAUL

Die „wilde Cörryworscht“ | Wildbrodworscht im Weck | Wildsaumage im Weck

14. WEINGUT KREUZHOF GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

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

15. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING

Austern fine de claire | Praline Ente-Lewwer mit Brioche | Gambas mit Spaghettini-Salat | Blätterteig-Pastete mit Hühnerfrikassee unnd frische Pilze | Quiche vun Dreierlei Käs mit Tomatetartar

16. OBSTHOF SCHICK & ENGELHARDT'S

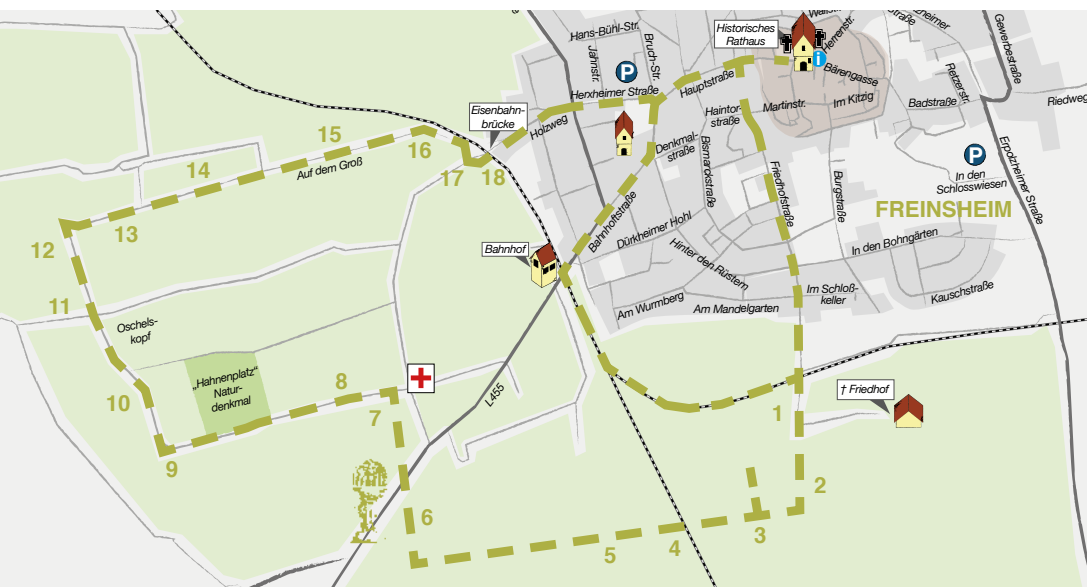
Appelpannekuche

17. WEINGUT KASSNER-SIMON & CATER KELLER

Winzer-Spieß frisch vum Grill | Spinatknödel unnd Nussbudder | Rotwoigulasch mit Bandnudle | Gebackene Blutworscht mit Appelmus unnd Gebrädelte | Pälzer Spezialidäte vun de Metzgerei Tempel

18. TSV 1885 FREINSHEIM - HSG ECKBACHTAL

Kaffee unnd selwergemachte Kuche unnd Torte



• Offizielle Eröffnung am historischen Rathaus
Samstag 21.09.2024
um 11:30 Uhr durch die Weinprinzessin

• Verkaufsoffener
Sonntag 22.09.2024
13:00 – 18:00 Uhr

WC
Entlang der gesamten Wegstrecke
zwischen Stand 6 und 7
Zu den Parkplätzen folgen Sie
bitte dem P-Zeichen
DRK