

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 17 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.



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

22. – 24.09.2023



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
- Fleeschknepp mit Meerreddisch
- Grumbeerknepp gefüllt mit Blut- unn Lewwerworscht uff Sauerkraut
- Flammklachs

2. WINZERHOF REHG

- Krämige Keschdesupp
- Saumagebrodworscht im Weck
- Vinschgauer mit Zwiwwelmedd
- Semmelknödelcarpaccio
- Pälzer Döner (Zwiwwelfleesch im Fladebrod)
- Pälzer Panini mit Saumage, Honigsenf un Röstzwiwwle
- Panini Caprese mit Basilikumpeschto, Tomate un Mozzarella
- Tiroler Spieß mit Bergkäse (12 Monate) un Tiroler Speck

3. WEINGUT OBERHOLZ

- Hausgemachte Zwiwwelkuche unn neier Woi
- Leckere Crêpes unn Eis vun de Eisblume in Fränsem

4. WEINBAR REIBOLD & RINGS

- CLUBSANDWICH Kalbstafelspitz I Limonespitzkohl I Wildkräuterpeschdo
- PASTA Trüffel I Parmesanleib
- RINDERBÄCKCHER Selleriepüree I Salzzitron
- APPEL Sambucca I Minze

+ ESPRESSOBAR

5. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

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

6. WINZERHOF PIRMANN

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

7. 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

8. WEINGUT KIRCHNER & CATERING CHRISTIAN SPEETER

- „Speeter Burger“ vom Pälzer Weiderind
- Mediterraner Bulgursalat mit gebrotenem Lachsfilet
- Gratinierte Ziegekäs mit herbstlichem Saladbouquet unn Granatappelkerne
- ½ gegrillte Baureent mit Wildkräutersalat unn Granatappelkerne
- Kaffee unn Kuche

9. MANDELHOF FAMILIE OBERHOLZ

- Grumbeerpannekuche unn Appelbrei

10. WEINGUT KREBS

- Grobi Brodworscht im Weck mit Keschdesenf
- Kürbis-Cörry mit rode Linse unn Koriander
- Pälzer Grumbeere gefüllt mit Sesamcreme, Roti Beet, Pilze unn Peschdo
- Worschtsalat mit Senfdressing, Gurke unn Frühlingslauch

11. ALTSTADTHOF FREINSHEIM & WEINKELLER SCHICK

- Leggeres auserm Pälzer Wald un Wisse
- WildBurger
- GROSSE und kläne saisonal ruschdikale Variatione warm un kald in die Hand odder uff de Platt

12. WEINGUT OSSWALD-GAUL

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

13. WEINGUT KREUZHOF GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

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

14. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING

- Austern fine de claire
- Praline Ente-Lewwer mit Brioche
- Spinatknödel unn frische Pilze
- Tiroler Teller mit Speck unn Käs
- Quiche Lorraine

15. OBSTHOF SCHICK & ENGELHARDT'S

- Appelpannekuche

16. WEINGUT KASSNER-SIMON & CATER KELLER

- XXL-Börger vom Angusrind
- Spinatknödel unn Nussbudder
- Rotwoigulasch mit Bandnudle
- Gebackene Blutworscht mit Appelmus und Gebrädelte
- Pälzer Spezialidäte vun de Metzgerei Tempel

17. TSV 1885 FREINSHEIM - HSG ECKBACHTAL

- Kaffee unn selwergmachte Kuche



• Offizielle Eröffnung am historischen Rathaus
Samstag 23.09.2023
um 11:30 Uhr durch
Weinprinzessin Nathalie I.

• Verkaufsoffener
Sonntag 24.09.2023
13:00 – 18:00 Uhr

Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 6 und 7

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem -Zeichen

DRK