

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



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

26. – 28.09.2025



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

Handkäse mit Musik | Liptauer Brot | Fleischklöße mit Meerrettich | Kartoffelklöße gefüllt mit Blut- und Leberwurst auf Sauerkraut | Andi's Flammkuchen | Pfälzer Spezialitäten

2. WINZERHOF REHG

Feldküche: Panini Caprese (Tomate, Mozzarella und grünes Pesto) | Panini Mediterran (Hirtenkäse, Oliven und Tomaten) | Panini Pfalz (Saumagen, Röstzwiebeln und Honig) | Spundekäse mit Brezeln | Käsespieße | Vesperwurst

3. WEINBAR RINGS & SHERPAS KHANA

Nepalesisch – handgemacht! | Dal Bhat – Currys und Reis | Momo – gedämpfte Teigtaschen | Samosa – Frittiertes | Espresso | Macarons & Pralinen

4. WEINGUT OBERHOLZ & EISBLUME

Hausgemachte Zwiebelkuchen und neuer Wein | Leckere Crêpes süß und herzhaft | Germknödel mit Vanillesoße | Picknickkörbchen (Brezel, Käsewürfel und Pfefferbeißer) | Chili con Carne | Kürbiscremesuppe

5. WEINBAR REIBOLD & PHILIPPE JORGEL

Trüffelpasta | Parmesanlaib | Trüffel | Clubsandwich | Ravioli | Peccorino | Feige | Black Tiger Garnele | Espresso

6. WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ

Spießbraten im Brötchen | Spanferkelkeule im Brötchen mit Salat | Pfälzer Spezialitäten

7. WINZERHOF PIRMANN

Pfälzer Spezialitäten | Schweinemettbrötchen | Liptauerbrot | Pommes | Spieß im Brötchen

8. WEIN- UND FERIENGUT ALTES LANDHAUS

Garnelenspieße auf Farmsalat mit Baguette | Gebackener Rieslingschinken mit Gurkensalat und Bratkartoffeln | Pfälzer Spezialitäten | Lieblings-Creperie Nitsche | Kinderkarussell

9. WEINGUT KIRCHNER & CATERING CHRISTIAN SPEETER

„Speeter Burger“ vom Pfälzer Weiderind | Gegrilltes Lachsfilet mit mediterranem Bulgur Salat | Gratiniertes Ziegenkäsetaler mit herbstlichem Salatbouquet und Granatapfelkerne | ½ gegrillte Bauernente mit Wildkräutersalat und Granatapfelkerne | Kaffee, Espresso und verschiedene Kuchen

10. MANDELHOF FAMILIE OBERHOLZ

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

11. WEINGUT KREBS

Gefüllte Pfälzer Kartoffeln mit Couscous und mariniertem Rotkraut | Herbstliche Pasta mit Pilzen und Kürbis | Pfälzer Spezialitäten mit Kastaniensenf

12. ALTSTADTHOF FREINSHEIM & WEINKELLER SCHICK

Leckeres von PFÄLZERWiesen und dem Wald | GROSSE und kleine regional rustikale Variationen in warm und kalt aus der JÄGERhand | WildBurger | Pfälzer WILDSpezialitäten | KÄSEwürfel

13. WEINGUT OSSWALD-GAUL

Die „wilde Currywurst“ | Wildbratwurst im Weck | Wildsaumagen im Weck | Obazda mit Brezel | Käsewürfel

14. WEINGUT KREUZHOF GUTSAUSSCHANK PLANWAGENFAHRTEN FAMILIE HERBEL

Dampfnudeln mit Vanille- oder Weinsoße | Kartoffelsuppe mit Gemüse | Pfälzer Spezialitäten im Weck | Flammkuchen

15. WEIN- UND SEKTGUT KISSEL & FABER CATERING/MILOT IMBISS

Austern verschiedener Herkunft mit Zitrone und Brioche | Praline von der Entenleber | Cevapcici auf Brot mit Spitzkohlsalat | Balkanburger

16. OBSTHOF SCHICK & ENGELHARDT'S

Apfelpannkuchen

17. WEINGUT KASSNER-SIMON & CATER KELLER

Winzerspieß mit Knobi-Soße und Bratkartoffeln | Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln | Dornfelder Saft-Gulasch mit Bandnudeln | Gebackene Blutwurst mit Apfelmus und Bratkartoffeln | Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan

18. TSV 1885 FREINSHEIM – HSG ECKBACHTAL

Kaffee und selbstgemachte Kuchen und Torten



• Offizielle Eröffnung am historischen Rathaus
Samstag 27.09.2025
um 11:30 Uhr durch die Weinprinzessin

• Verkaufsoffener
Sonntag 28.09.2025
13:00 – 18:00 Uhr

WC Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 7 und 8

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem P-Zeichen

DRK

**LASERSHOW MIT MUSIK
AM FREITAG 26.09.2025**

ab 21:00 Uhr in den Weinbergen
am Oeschelkopf

