HIER BEKOMMEN SIE LECKERE KUCHEN!

- 1 Im Weingut Kassner-Simon: Förderverein des TSV Freinsheim e.V.
- 3 Im Winzerhof Pirmann: Förderverein der Hermann-Sinsheimer-Grundschule Freinsheim
- Winzerhof Rehg: sonntags Förderverein-Haus für Kinder
- Weingut Kirchner: Förderverein des Kindergartens "An der Bach" und Tennisclub Freinsheim
- Altstadthof: Kaffee und Kuchen und "Schicke Weine" (11.30 Uhr – 17.00 Uhr)
- 12 Café Zucker & Salz (zu den regulären Öffnungszeiten des Cafés)
- Blumen Feig, Blumencafé, Bahnhofstraße 2 (zu den regulären Öffnungszeiten des Cafés)

STADTFÜHRUNG

Öffentliche Stadtführung durch die historische Altstadt in Freinsheim.

Samstag, 26.3.: 11.15 Uhr, Treffpunkt historisches

Rathaus Freinsheim Dauer: ca. 1 Stunde Preis: 4,00 € pro Person

Tickets gibt es im i-Punkt Freinsheim im historischen Rathaus,

ZEIT FÜR BLÜTE

- 5 PLANWAGENFAHRTEN MIT PFERDEN Sa. und So. ab 12.00 Uhr Treffpunkt Weingut Kreuzhof, Fam. Herbel
- **BAROCK- UND APOTHEKERGARTEN** "Lustwandeln zwischen Blumen und Kräutern"

BLÜTENWANDERWEG (Einstieg siehe Karte!)

KUNST

KUNSTATELIER SEITLER (Breite Straße 4) Malerei und Einrahmung

ATELIER/GALERIE – WALTER GEISELHART

(Im Kitzig 9) Pastellgemälde-Kunstobjekte (nur am Sonntag)



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 Park-





PRÄSENTATION DES NEUEN WEINJAHRGANGS

WEIN

PRÄSENTATION DES NEUEN JAHRGANGS MIT WEINPASS

jeweils Samstag und Sonntag in der Zeit von 11.30 - 18.00 Uhr

Erleben Sie junge und frische Weine aus Freinsheims Weinkellern. Die Weinpässe in Form von Abreißbons (8 Proben zu 10,– Euro) sind in den aufgeführten Weingütern erhältlich. Zusätzlich können Weinpässe im i-Punkt in Freinsheim (Historisches Rathaus, Hauptstraße 2) erworben werden (Mo. – Fr. 10.00 – 16.00 Uhr und Samstag, 26. März 2022 9.00 – 14.00 Uhr). Dieser erlaubt Ihnen, an beiden Tagen in den genannten Betrieben an den Verkostungen teilzunehmen. Die mit • markierten Weingüter laden Sie an diesen Tagen zusätzlich zum "Hoffest im Weingut" ein.

- WEINGUT KASSNER-SIMON (Am Musikantenbuckel 7)
- WEINGUT ALTES LANDHAUS (Franz-Liszt-Straße 8a)
 Ausschank und Präsentation im Außenbetrieb
- WINZERHOF PIRMANN (Großkarlbacher Straße 8)
- 4 WEINGUT WEISBROD (Großkarlbacher Straße 30)
- WEINGUT KREUZHOF, FAM. HERBEL (Erpolzheimer Straße 1)
- 6 WEINGUT OBERHOLZ (Wenjenstraße 58)
- WINZERHOF REHG (Herrenstraße 2)
- WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ
 (Martinstraße 7)
- WEINGUT KIRCHNER (Burgstraße 21)
- WEINKELLER SCHICK/
 ALTSTADTHOF FREINSHEIM (Hauptstraße 27)
- 11 RESTAURANT ATABLE (Hauptstraße 29)
 Verkostung der Kandidaten zur Wahl des Stadtweines 2022
 inklusive des Siegerweines



KULINARISCHES

MUSIKANTENBUCKEL KOSTBAR, WEINGUT KASSNER-SIMON

Roastbeef vom Grill, Spinatknödel in Nussbutter

2 WEINGUT ALTES LANDHAUS

"Peters Germanenspieß" Bräterei mit Germanenspieß, Bratwurst und Kartoffelsuppe, Lieblings-Crêperie Nitsche, Kinderkarussell, Live-DJ

WINZERHOF PIRMANN
Pfälzer Spezialitäten und Fleischspieße

4 RESTAURANT UND WEINGUT WEISBROD
(Gewerbestr. 7) Lachs-Röllchen an Blattsalaten, Basilikumsüppchen mit Spargel, Schweinefilet mit Spargel, Sauce
Hollandaise und Kartoffeln, Mangoparfait mit Erdbeeren

WEINGUT KREUZHOF, FAM. HERBEL Flammkuchen. Dampfnudeln mit Vanillesauce, Pfälzer Teller

7 WINZERHOF REHG Tafelspitz mit Merrettichsoße

9 WEINGUT KIRCHNER

In Rotwein geschmorte Schweinebäckehen mit Bratkartoffeln, knuspriger Spießbraten mit Tzatziki, Krautsalat und Bratkartoffeln, lauwarmer Saibling aus dem Smoker mit Gemüse-Bulgur-Salat

11 RESTAURANT ATABLE
Französische Fischsuppe Bourride mit Sauce Rouille
(bis 18.00 Uhr)

CAFÉ ZUCKER & SALZ, AM ALTEN RATHAUS (Hauptstraße 4) Frühstück, Kaffee, Kuchen, Belgische Waffeln und Flammkuchen (zu den regulären Öffnungszeiten des Cafés)

13 WEINSTUBE WEINREICH

Katzweilerer Bachforelle im Ganzen gebraten, Pinsa Romana klassisch oder vegan, Caesar Salat (auf Wunsch auch mit Maispoulardenbrust), Hausgemachte Zimtschnecken nach amerikanischer Art

WEINSTUBE AN DER BACH "Backofengeheimnis" Auflauf mit magerem Schweinefleisch, Gemüse und Käse überbacken

0815 EXTREM GUT®, FAM. HADULLA (Burgstraße 4)
Flammkuchen mit Spargel, Rodi Sun® eingelegte Himbeeren