

Willkommen beim 14. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage - 7 Stationen - 11 Weingüter - 120 Höhenmeter.
Erleben und entdecken Sie die renommierte Weinlage „Keschdebusch“ während eines der romantischsten Weinfeste in der Umgebung. Entdecken Sie diesen bei einer Wanderung über den 2 km langen Rundkurs und pausieren Sie bei einer der 7 Stationen an denen 11 Winzer aus Birkweiler und 7 Gastronomen aus der Region, ihre leckeren Weine und feine Speisen in der freien Natur anbieten.

Rotliegendes mit Schiefer und rote und gelbe Sandsteinverwitterungsböden sind die vorherrschenden Bodenarten und prägen auch die vielseitigen Weine der Birkweilerer Winzer - selten findet man so viele besondere „Terroirs“ in einer Lage wie im Kastanienbusch. Die dominierenden Rebsorten dieser Weinbergslage sind Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Wer noch mehr über die Lage Kastanienbusch wissen möchte, findet entlang des Rundwanderwegs Informationsschilder über die geologischen Beschaffenheiten, die Rebsorten und vieles mehr.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Offizielle Eröffnung: Pfingstamsstag 17:00 Uhr

Die Ausschilderung zum Rundkurs erfolgt ab dem Bahnhof Birkweiler/Sieboldingen, von dort aus muss man mit ca. 1 km Anmarsch durch das schöne Dorf Birkweiler rechnen. Eine Parkplatzregelung innerhalb Birkweiler durch die Beschilderung stellt sicher, dass der „Keschdebusch“ zur „Wander- und Genusszone“ wird.

Ein Infostand steht für Sie Samstag, Sonntag und Montag am Beginn des Wanderweges bereit.

Eine Anmeldung bzw. Reservierung ist für unseren Birkweiler Weinfrühling nicht erforderlich.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

30. Mai - 1. Juni 2020

Sa. ab 16 Uhr So.+ Mo. ab 11 Uhr



Schönstes
Weinfest

2 0 1 2



*Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.*

Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer · Achim Doll
achim.doll@t-online.de
www.weinfruehling-birkweiler.de

**1 Weingut Kerth-Hüther
Rebmann**

- ▶ Feuerwurst (scharf) oder Bratwurst im Brötchen
- ▶ gebratenes Lachssteak mit Salat von jungem Spinat und Aprikosen
- ▶ Schweinemedallion auf Süßkartoffel Parmesan Gnocchi, Paprika Bohnengemüse
- ▶ Spargelsalat mit Kresse und Rettich-Chips
- ▶ Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm
- ▶ Tappas Teller mit Seranoschinken, Coppa, Chorizo, ital. Salami, Oliven, Hartkäse

**2 Weingut Lencer-Löhr
Stiftsgut Keysermühle**

- ▶ Spargelsalat und Erdbeeren mit Baguette
- ▶ Good Life Bowl mit Hanf-Emmer-Bällchen, Rohkost und Tahin Joghurt
- ▶ Falafel im Pitabrot mit Gurken, Krautsalat und Harizza-Minz-Joghurt - vegan
- ▶ Pulled Porc im Brötchen mit Krautsalat und Barbequesoße
- ▶ Currywurst mit hausgemachter Soße und Baguette
- ▶ diverse Flammkuchen - auch vegan

**3 Weingut Graßmück / Weingut Wolf
ESSLUST.catering**

- ▶ Apero-Picknick-Korb für 2 Personen mit Südtiroler Schinken, Bergsalami und Sennerkäse
- ▶ Kartoffel-Wedges mit Joghurt-Minz- Dipp
- ▶ Spargel-Kartoffel-Cappuccino mit Bärlauchpesto und Chips
- ▶ Hausgemachte Lasagne Ricotta-Spinat mit Parmesan und glacierten Tomaten
- ▶ BBQ- Rinderhüfte rosa mit Wedges, Grilltomate und Kräuterdipp
- ▶ Panna Cotta Vanilla mit Mango-Soße

**4 Weingut Siener / Weingut Gies-Düppel
Gaumenfreunde Catering**

- ▶ Burger aus dem Wingertruck
- ▶ Würstchen Budde mit Currywurst oder Pfälzer Brutzler
- ▶ Wingertrieß vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knoblauch-Quark
- ▶ Kalbsleber Berlin Style mit Kartoffelflaum
- ▶ Gebrilltes Rotbarschfilet mit Salbei, Tomate und Pasta
- ▶ Kaffeekränzchen

**Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler
Restaurant Schneider**

- ▶ Schneiders Saumagen, Sauerkraut und Schmorzwiebeln
- ▶ Wehrheims Wildschweinbratwurst und Sauerkraut
- ▶ Spargelsalat & hausgebeizter Lachs und gekochtes Ei
 - ▶ „Belegtes“, Roastbeef, Trüffelmayo, Tomate und Coleslaw
 - ▶ Dernbacher Wildragout, Knödel, Preiselbeere und Champignon

**Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann /
Weingut Rothhaas / Weisbrods Hausmacher**

- ▶ Gegrillte Lachsschnitte mit Sesam auf buntem Linsensalat mit grüner Soße
- ▶ Bratwurst oder Merguez im Baguettebrötchen
- ▶ Pikante Erdnuss-Suppe mit gebratenen Garnelen und Zitronengras
- ▶ Hausgemachte Quiche mit Salatbouquet
- ▶ Steaksandwich vom Entrecote mit einer Tomatensalsa und frischem Meerrettich
 - ▶ Hausgemachte Kuchen & Kaffee

**Weingut Dicker-Doll
Weiß & Wellauer**

- ▶ Pfälzer Spinatknödel mit gehobeltem Parmesan
- ▶ Kräuter-Crepes gefüllt mit Stangenspargel
 - ▶ Bruschetta Platte mit Parmesan, Balsamico und Rucola
- ▶ Mediterraner Ziegenkäse mit Feigensenf und Antipasti
 - ▶ Sauburger und Bratwurst
 - ▶ Süße, knusprige Leckerei und Kaffee

Bitte beachten Sie, dass das Betreten des Veranstaltungsortes in den Weinbergen auf eigene Gefahr erfolgt, da das Gelände unbefestigt ist - freie Natur - und eventuell Dunkelheit vorherrschen kann.

1

1

2

2

3

3

4

4

5

5

6

6

7

7

A

B

C