



Weintage

Rinteln
Stadt an der Weser

**3.–6.
Oktober
2024**

**Das
Gastro-Event
auf dem
Kirchplatz**

- **Donnerstag: 12-23 Uhr**
- **Freitag & Samstag: 16-23 Uhr**
- **Sonntag: 12-19 Uhr**
- **Verkaufsoffener Sonntag 13–18 Uhr**



Herzlich willkommen auf den Rintelner

Weintagen

Hier treffen Geselligkeit und Genuss aufeinander. Freuen Sie sich auf die besondere Atmosphäre auf dem festlich beleuchteten Kirchplatz.

In diesem Jahr werden Sie auf den **Rintelner Weintagen** von folgenden Teilnehmenden verwöhnt:

- **Bauer Giese**
- **fein & köstlich**
- **Restaurant Paschenburg**
- **Schaumburger Ritter**
- **Speisekammer Anno 1583**

Dieses beliebte Event verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Weinliebhabenden, Feinschmeckenden und Freundinnen und Freunden geselliger Zusammenkünfte.



Die Rintelner Weintage in einzigartigem Ambiente

Auf dem kulinarischen Fest der **Rintelner Gastronomie** erwarten die Besucherinnen und Besucher **exzellente Spitzenweine und internationale Gaumenfreuden** in einer **atemberaubenden Kulisse** auf dem Kirchplatz.

Die stilvollen Pagodenzelte werden von den Stadtwerken Rinteln stimmungsvoll mit LED-Licht beleuchtet und von den gastgebenden Gastronomiebetrieben liebevoll dekoriert.

Inmitten des Platzes wird ein großes Zelt mit zahlreichen Sitzgelegenheiten für eine angenehme und gemütliche Atmosphäre sorgen.

Das kulinarische Angebot reicht von einer herbstlichen Kürbissuppe über eine „Brettl Jause“ und Rinderrouladen bis hin zu Kaiserschmarrn. Aber auch der zur Jahreszeit so typische Zwiebelkuchen darf nicht fehlen.

Guten Appetit!




Speisekarte

Die BEEFBAR von BauerGiese präsentiert:

Wild-Knacker hausgemacht 6,00 €
Wildschwein-Krakauer gebraten
mit Preiselbeer-Senf und Roggenbaguette

Gulaschsuppe vom Angus-Weide-Rind 7,00 €
kräftig im Geschmack mit frischen
Champignons und Roggenbaguette

Winzer-Pinsa  10,00 €
knusprig gebackener Fladen mit Kürbispüree,
Feldsalat, Birne, Feige, Ziegenfrischkäse und
karamellisierten Walnüssen

Pulled-Pork vom Boston Butt 11,00 €
gezupftes Fleisch aus der Schweineschulter
von unseren Stroh-Schweinen im
Roggen-Bun mit Feldsalat, Barbecue-Soße
und Gewürzgurken-Relish

Angus-Rinder-Schmorbraten 13,00 €
aus der Semerrolle vom Weide-Rind mit
kräftiger Braten-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree
und Apfel-Rotkraut

Die PIXBOX von BauerGiese fotografiert:

Ihre kostenlose Erinnerung mit unserer Fotobox...
Kommen Sie zu uns und drücken Sie ab!



Getränkekarte

Die HOFBAR von BauerGiese präsentiert:

Cocktails/Apéro		0,2 l
Aperol Spritz	Aperol, Bio Secco, Soda, Orange	8,00 €
Limoncello Spritz	Limoncello, Bio Secco, Soda, Zitrone	8,00 €
Gin Tonic	Siegfried Gin, Thomas Henry Tonic	8,00 €
Garden Tonic alkoholfrei	Seedlip Garden 108, Botanical Tonic	8,00 €

Bio-Landwein vom Rhein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Landpartie Weiß halbtrocken	Cuvée aus Müller-Thurgau & Phönix, fruchtig und leicht	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Landpartie Rosé halbtrocken	Cuvée mit Duft nach roten Beeren, geschmeidig und fruchtig	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Landpartie Rot halbtrocken	Cuvée aus Dornfelder & Regent, fruchtig, füllig und rotbeerig	5,00 €	8,00 €	24,00 €

Weingut KESSELRING aus der Pfalz Ökologisches Familienweingut seit 1648		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Riesling Weißwein feinherb	Duftiger Riesling, frisch-fruchtig mit ausgeprägtem Süße-Säure-Spiel	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Chardonnay Weißwein trocken	Viel Frucht von gelbem Apfel und reifen Aprikosen mit etwas Karamell und einer zarten Rauchigkeit	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Blanc de Noir Weißer Spätburgunder	Aus Rotwein-Trauben gekelterter Weißwein, leicht moussierend mit zarter Restsüße	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Cabernet-Sauvignon & Merlot Rotwein trocken	Milde Säure, frisch und elegant, dunkle Schokolade mit süßlicher Vanille, Brombeere und schwarzer Johannisbeere	5,00 €	8,00 €	24,00 €

Lager Bier aus Bayern		0,33 l
Mooser Liesl	Brauerei Arcobräu in Moos	3,50 €

Alkoholfreie Getränke		0,25 l	0,75 l
Mineralwasser	Extaler classic	3,00 €	6,00 €

fritz-spritz		0,33 l
Bio-Apfelschorle		3,50 €
Bio-Traubenschorle		3,50 €
Bio-Rhabarbersaftschorle		3,50 €
fritz kola		3,50 €

zzgl. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas

Speisekarte

Unser Tipp:

Ofenfrischer Zwiebelkuchen 7,00 €
lecker belegt mit Zwiebeln, Schinkenspeck
und Schmand

Auch als Gedeck:

Ofenfrischer Zwiebelkuchen 12,00 €
mit einem **Glas Federweißer** (0,2 l)

Winzer-Teller 10,00 €
mit Schinken, Mettwurst, Käse, Kräuter-Dip,
Gewürzgurke, Weintrauben und dazu Baguette

Fleischkäse im Brötchen 7,00 €
warmer Fleischkäse im salzigen Laugenbrötchen,
garniert mit Krautsalat, dazu süßer Senf

Ofenwarme Riesen-Brezel  5,00 €
mit Gouda-Käse überbacken

Weißwurst „Bayrische Art“ 7,00 €
ein Pärchen klassische Weißwurst (warm) mit einer
ofenfrischen Laugenstange mit Salz bestreut, dazu
süßer Senf

Käse-Snack  6,00 €
Pärchen von Käsespießen mit Weintrauben

Ofenwarme Laugenstange  4,00 €
mit Gouda-Käse überbacken

Ofenwarme Laugenstange  3,00 €
mit Salz bestreut

Unser Dessert-Tipp!

Frischer Pflaumenkuchen  5,00 €
mit Sahne



Getränkete Karte

Prädikatsweine der Marke „Vier Jahreszeiten“ aus der Pfalz

Alle Sorten gleicher Preis!

0,1 l 0,2 l Fl./0,75 l
4,00 € 7,00 € 23,00 €

Weißwein

Riesling Kabinett

halb trocken, feinherbe Fruchtnote, klassisch ausgeprägte Eleganz

Chardonnay

trocken, kraftvoll, nachhaltiger Geschmack, feine reife Fruchtnote

Grauburgunder

trocken, ausgeprägte mineralische Noten, trotzdem frisch und fruchtig

Weißburgunder Kabinett

halbtrocken, elegante Fruchtsüße, sehr aromatisch, geschmacksreich

Scheurebe Spätlese

lieblich, sehr fruchtintensiv und süffig, einfach ein Gaumenschmaus

Rosé

Spätburgunder Rosé

halbtrocken, feinfruchtig mit leichter Restsüße, angenehm leicht

Merlot Rosé – alkoholfrei

halbtrocken, frischer alkoholfreier Wein, würzig und vollmundig, weich

Rotwein

Blauer Portugieser

lieblich, fruchtig und leicht im Geschmack, zartes Bukett, sehr süffig

Merlot

trocken, elegante Fruchtnote, feine ausgeprägte Aromen, vollmundig

Frischer Federweißer

0,1 l 0,2 l Fl./1 l

Das typisch frische Erlebnis
des fruchtigen Federweißen!

4,00 € 7,00 € 20,00 €

Unser Tipp!

Cocktails/Aperol

Flasche 0,2 l

Aperol Spritz

legendärer Mix aus Aperol, Prosecco &
Sodawasser

7,00 €

Wild Berry Lillet

spritziger Berry Mix mit Lillet, fruchtig &
frisch

7,00 €

Andere Getränke

Mineralwasser Extaler Classic

Glas 0,2 l

2,50 €

Mineralwasser Extaler Classic

Flasche 0,75 l

6,00 €

Cola / Fanta / Sprite / Apfelschorle

Glas 0,2 l

2,50 €

Edel-Obstler oder Jägermeister

je 2 cl

2,50 €

Bitburger Pils

Flasche 0,33 l

3,50 €

Bitburger Pils - alkoholfrei -

Flasche 0,33 l

3,50 €

zzgl. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas

Speisekarte

- | | | |
|--|---|---------|
| Laugnbrezel |  | 3,00 € |
| Kürbissuppe mit Croûtons |  | 6,00 € |
| Räucherlachstörtchen
mit Senf-Honig-Soße, Gurkensalat und
Wildkräutern | | 8,50 € |
| Vitello Tonnato
Scheiben von der Kalbskeule mit Thunfisch-
Soße, Kapern und Salat | | 8,50 € |
| Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln |  | 9,00 € |
| Geschmorte Wildschweinkeule
mit Champignons, Rübengemüse und
Preiselbeerknöpfe | | 13,00 € |

Unser Dessert-Tipp!

- | | | |
|-------------------------------------|---|--------|
| Armer Ritter mit Vanillesoße |  | 5,00 € |
|-------------------------------------|---|--------|



Getränkemenu

Aperitif

P31 Green Spritz Sekt, Limette, Minze **0,1 l** 7,50 € **0,2 l** **Fl./0,75 l**

Sekt

Unser BergSekt Rosé 3,50 € 23,00 €

Salz Pomeranze alkoholfrei 3,50 € 23,00 €

Weißwein

Tugana Grauer Burgunder trocken Weingut Kilian Hunn, Baden **0,1 l** 4,00 € **0,2 l** 7,00 € **Fl./0,75 l** 22,00 €

Schäferstündchen trocken Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe; Silvaner | Scheurebe- | Riesling 5,00 € 8,00 € 24,00 €

TRILOGIE Cuvée weiß feinherb Weingut Knobloch, Rheinhessen; Silvaner | Sauvignon Blanc | Riesling 4,00 € 7,00 € 22,00 €

Roséwein

Win Win Rosé Weingut von Winning, Pfalz Spätburgunder **0,1 l** 5,00 € **0,2 l** 8,00 € **Fl./0,75 l** 24,00 €

Rotwein

That's Neiss trocken Weingut Neiss, Pfalz; Cabernet Sauvignon | Cabernet France **0,1 l** 5,00 € **0,2 l** 8,00 € **Fl./0,75 l** 24,00 €

Cabernet Sauvignon trocken Weingut Stonewall, Südafrika-Stellenbosch 5,00 € 8,00 € 24,00 €

Rondeur Appasimento, Vin Rouge Weingut La Grange, France-Languedoc Grenache | Syrah | Shiraz | Mourvèdre - feinfruchtig 5,00 € 8,00 € 24,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Extaler classic / still **0,25 l** 3,00 € **0,33 l** 6,00 € **0,75 l**

Heda Limonade **0,33 l**

Cola / Cola zuckerfrei 3,50 €

Zitronenlimonade / Orangenlimonade 3,50 €

Heda Schorlen

Rhabarberschorle / Apfelschorle 3,50 €

zzgl. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas

Restaurant Paschenburg

Essen mit Aussicht

Speisekarte

Käse-Roggenstange



3,50 €

Tatar vom gebeizten Lachs

8,00 €

mit Dill-Meerrettich-Schmand, Feldsalat und gebackenem Kartoffelplätzchen

Confiertes Entenragout

13,00 €

mit Rotkohl und Kartoffelarté

Hausgemachte Pasta mit Kräuter-Pesto



8,00 €

Hausgemachte Pasta mit weißer Wildbolognese

13,00 €

mit Grana Padano und frischem Trüffel

Rinderroulade

13,00 €

mit Rübchengemüse und Kartoffel-Kürbispüree

Karamellierter Grunehäger Schafskäse

7,00 €

mit Balsam-Pfirsichen



Getränkemenu

Aperitif

Canonita de Mallorca	Prosecco, Canonita, Orange	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
			7,50 €	

Weißwein

Grauburgunder trocken	Weinhaus Adelseck, Nahetal; Stachelbeere und Quitten, beeindruckende Mundfülle	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
		5,00 €	8,00 €	24,00 €

Bacchus halbtrocken	Weingut Juliusspital, Franken: kernige Johannisbeernote, Restsüße	4,00 €	7,00 €	21,00 €
----------------------------	---	--------	--------	---------

Faberrebe lieblich	Weingut Adelseck, Nahetal; Kabinett, Aprikose, Honig, tropische Früchte	5,00 €	8,00 €	24,00 €
---------------------------	---	--------	--------	---------

Roséwein

Leider Geil Cuvéé trocken	Pfalz: Dornfelder, Lemberger und Heroldtraube; hellrosa Farbe, fruchtig, harmonische Säure, Aromen von roten und gelben Früchten	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
		4,00 €	7,00 €	21,00 €

Rosé Muscaté Muskateller trocken	Domaine Les Yeuses, Languedoc, Frankreich: erfrischend aromatisch, fruchtig und weich	5,00 €	8,00 €	24,00 €
---	---	--------	--------	---------

Rotwein

Lost Boys Cuvéé trocken	Frankreich, Grenache-Syrah, würzige Noten, schwarze und rote Beeren, würzige Note, Pfeffer und Nelke, seidige Tannine	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
		5,00 €	8,00 €	24,00 €

Wein alkoholfrei

Cero Chardonnay trocken	USA, kalifornischer Chardonnay; stroh-gelbe Farbe, Banane, Melone, würzige Vanille	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
		5,00 €	8,00 €	24,00 €

Lussory Premium Rose Cuvéé trocken	Spanien, Tempranillo und Arien, frische rosa Farbe, gemischte Beeren, Sauerkirsche	5,00 €	8,00 €	24,00 €
---	--	--------	--------	---------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Extaler classic / still	0,25 l	0,33 l	0,75 l
		3,00 €		6,00 €

Heda Limonade				0,33 l
----------------------	--	--	--	--------

Cola / Cola zuckerfrei			3,50 €	
-------------------------------	--	--	--------	--

Zitronenlimonade / Orangenlimonade			3,50 €	
---	--	--	--------	--

Heda Schorlen				
----------------------	--	--	--	--

Rhabarberschorle / Apfelschorle			3,50 €	
--	--	--	--------	--

zzgl. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas

SPEISE | KAMMER
ANNO 1583

Speisekarte

- Schmalzbrot** 3,50 €
mit geröstetem Knoblauch und Radieschen
- Hähnchen-Wrap** 5,50 €
mit Curry-Dressing, Römersalat und Gemüse
- Flammkuchen - klassisch -** 8,00 €
mit Speck, Sauerrahm und Lauchzwiebeln
- Brettl Jause** 9,00 €
mit Bergkäse, Westfälischem Schinken,
Bierknacker und Bauernschmalz
- Ofenkartoffel**  8,00 €
mit mediterranem Gemüse und Sour Cream
- BBQ-Dämpffleisch** 7,00 €
vom Duroc-Schwein im Laugensemmel mit
Krautsalat und Senfcreme
- Kohlroulade in Specksoße** 10,00 €
mit Salzkartoffeln
- Unser Dessert-Tipp!*
- Kaiserschmarrn**  7,50 €
mit Vanillesoße und Apfelkompott



Getränkete Karte

Aperitif		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Sangria 1583	mit frischen Früchten, Prosecco und Nolino Grappa		6,50 €	
Sekt		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Sekt cuvée trocken	Die knallige Frucht des Rieslings und der Scheurebe gepaart mit leichter Restsüße machen das ganze wunderbar rund.	5,00 €	8,00 €	25,00 €
Weißwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Cuvée Nachschlag	vom Winzerhof Stahl in Franken. Nachschlag duftet herzhaft nach Ananas, Zitrus und Melone	5,00 €	7,00 €	19,00 €
2022 Riesling trocken	vom Weingut Königswingert. Ein schlanker Riesling, der eine aromatische Frucht und einen exotischen Touch liefert. Dank der luftig leichten 11,5 Volumenprozent Alkohol weckt jeder Schluck Lust auf ein weiteres Glas.	5,00 €	7,00 €	21,00 €
2022 Grauburgunder trocken	vom Weingut Stern aus der Pfalz. Cremiger Burgunder mit feinen Düften nach Melone, Quitten, Ananas und einem Hauch von Nüssen.	5,00 €	8,00 €	23,00 €
2022er Weißburgunder & Chardonnay	Goldene Kammerpreismünze, Silber Bundesweinprämierung. Hier sind Frucht und Frische drin, zu denen sich Kraft und Vanillearomen vom Holz gesellen.	5,00 €	8,00 €	23,00 €
Helental Jungwild Grüner Veltliner halbtrocken	Leichter, fruchtig frischer Veltliner. Strahlendes Gelb-Grün, ausgeprägte Fruchtaromen von Äpfeln und Stachelbeeren verwöhnen alle Sinne.	5,00 €	7,00 €	19,00 €
Roséwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
2023er Rosé blaufränkisch Pia Strehn	Die Queen of Rosé hat neue Maßstäbe in Sachen Rosé in Österreich gesetzt. Der beste Rosé 2023 Österreichs. Er besticht durch Zitrusnoten, Kaktusfeige, Anklänge von Pfirsich, Erdbeeren, Wiesenkrauter und saftiger Frucht.	6,00 €	8,00 €	24,00 €
Rotwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Helental Jungwild Zweigelt halbtrocken	Zweigelt in seiner jugendlichsten Form. Sehr fruchtig, elegant und fantastisch rund am Gaumen. Feine Säure, die sehr elegant mit dem vorhandenen Restzucker harmoniert.	5,00 €	7,00 €	19,00 €
Helental Wunderwerk Zweigelt	Ein reinsortiger Blauer Zweigelt mit feinen Tanninen. Eine feine Würze verbindet sich mit typischer Kirschrucht zu einem harmonischen Genuss.	5,00 €	7,00 €	19,00 €
Primitivo Rocca Antica trocken	Bukett mit Nuancen von Backpflaumen, Holunder und Zimt.	5,00 €	7,00 €	20,00 €
Alkoholfreie Getränke		0,2 l / 0,25 l	0,4 l	0,75 l
Mineralwasser	Extaler classic (0,25 l)	3,00 €		6,00 €
Mineralwasser	Extaler still (0,25 l)	3,00 €		6,00 €
Softgetränke	Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,2 l)	3,00 €		6,00 €
Schorlen	Apfelschorle, Johannisbeerschorle		4,00 €	

zzgl. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas



Das Rinteln Weinglas als besonderes Andenken

Natürlich werden die edlen Tropfen wieder im eleganten „**Rinteln Weinglas**“ serviert, das Sie auch als Andenken gegen ein Entgelt in Höhe von 3,00 Euro mit nach Hause nehmen können.





Shoppern, schlemmen und genießen ...



Besuchen Sie unsere malerische, historische Altstadt und freuen Sie sich mit uns auf vielfältige Gaumenfreuden an den weinseligen Tagen in unserer schönen Weserstadt.

Als kleines Extra-Schmankerl lädt der Rintelner Einzelhandel **am 6. Oktober 2024 von 13 bis 18 Uhr** zum **verkaufsoffenen Sonntag** ein. Dann heißt es also nicht nur vorzüglich schlemmen und genießen, sondern auch richtig gut einkaufen.

Wir sind mit dabei
und freuen uns auf Ihren Besuch!

BAUERGIESE
LANDWIRTSCHAFT | HOFLADEN | CATERING

fein
& köstlich

FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE

Restaurant  Paschenburg
Essen mit Aussicht

Schaumburger
HOTEL ^{***} superior
RESTAURANT
Ritter 
Freude am Genuss

SPEISE | KAMMER
ANNO 1583

Veranstalter und Informationen:

Stadt Rinteln

Amt für Stadtmarketing,

Wirtschaftsförderung

und Öffentlichkeitsarbeit

Klosterstr. 19 | 31737 Rinteln | Telefon: 05751 403-177

veranstaltung@rinteln.de | www.rinteln.de

 stadt rinteln-stadtverwaltung |  stadt_rinteln