



Weintage 2023

Das **GASTRO-EVENT**
auf dem Kirchplatz!

6. - 8. OKTOBER

Freitag & Samstag: 16 - 23 Uhr
Sonntag: 12 - 19 Uhr

mit
verkaufsoffenem
Sonntag



Rinteln
Stadt an der Weser



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**“ vom „**Schaumburger Ritter**“, „**Restaurant Paschenburg**“, der „**Bodega**“, „**Bauer Giese**“ und „**fein & köstlich**“ verwöhnt. Darüber hinaus freuen wir uns sehr über die erstmalige Teilnahme der „**Speisekammer Anno 1583**“.



hier gelangen Sie zur
**digitalen
Speisekarte**






Speisekarte

Die **BEEFBAR** von **BauerGiese** präsentiert:

Wild-Knacker hausgemacht 5,50 €
Wildschwein-Krakauer (gebraten)
mit Preiselbeer-Senf und Roggenbaguette

Gulaschsuppe vom Angus-Weide-Rind 6,50 €
kräftig im Geschmack mit frischen
Champignons und Roggenbaguette

Winzer-Pinsa  9,50 €
knusprig gebackener Fladen mit
Kürbispüree, Feldsalat, Birne, Feige,
Ziegenfrischkäse und karamellisierten
Walnüssen

Pulled-Pork vom Boston Butt 10,50 €
gezupftes Fleisch aus der
Schweineschulter von unseren Stroh-
Schweinen im Roggen-Bun mit Feldsalat,
Barbecue-Soße und Gewürzgurken-Relish

Angus-Rinder-Schmorbraten 12,50 €
aus der Semerrolle vom Weide-Rind
mit kräftiger Braten-Soße, Kartoffel-
Sellerie-Püree und Apfel-Rotkraut

Das **HOFRAD** von **BauerGiese** präsentiert:

Herbstliche Eis-Spezialitäten  5,00 €
mit hausgemachtem Mandel-Granola,
verschiedenen Soßen und diversen Toppings

Getränkekarte

Die **HOFBAR** von **BauerGiese** präsentiert:

Cocktails/Apéro!

		<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>FL/0,75l</u>
Aperol Spritz	APEROL, BIO Secco, Soda, Orange			7,00 €
Limoncello Spritz	LIMONCELLO, BIO Secco, Soda, Zitrone			7,00 €
Sarti Spritz	SARTI ROSA, BIO Secco, Soda, Limette			7,00 €
Gin Tonic	SIEGFRIED GIN, Thomas Henry Tonic			7,00 €
Garden Tonic (alkoholfrei)	SEEDLIP Garden 108, Botanical Tonic			7,00 €

BIO - Landwein vom Rhein

Landpartie Weiß halbtrocken	Cuveé aus Müller-Thurgau & Phönix, fruchtig und leicht	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Landpartie Rosé halbtrocken	Cuveé mit Duft nach roten Beeren, geschmeidig und fruchtig	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Landpartie Rot halbtrocken	Cuveé aus Dornfelder & Regent	4,00 €	7,00 €	22,00 €

Weingut KESSELRING aus der Pfalz

Ökologisches Familienweingut seit 1648

Riesling Weißwein feinherb	Duftiger Riesling, frischfruchtig mit ausgeprägtem Süße-Säure-Spiel	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Chardonnay Weißwein trocken	Viel Frucht von gelbem Apfel und reifen Aprikosen mit etwas Karamell und einer zarten Rauchigkeit	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Blanc de Noir Weißer Spätburgunder	Aus Rotwein-Trauben gekelteter Weißwein, leicht moussierend mit zarter Restsüße	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Cabernet-Sauvignon & Merlot Rotwein trocken	Milde Säure, frisch und elegant, dunkle Schokolade mit süßlicher Vanille, Brombeere und schwarze Johannisbeere	4,00 €	7,00 €	22,00 €

LAGER BIER aus Bayern

Mooser Liesl	Brauerei Arcobräu in Moos	0,33 l	3,50 €
--------------	---------------------------	--------	--------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Extaler classic		0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Extaler classic		0,75 l	5,50 €

fritz - spritz

BIO - Apfelschorle		0,33 l	3,50 €
BIO - Traubenschorle		0,33 l	3,50 €
BIO - Rhabarbersaftschorle		0,33 l	3,50 €

fritz kola		0,33 l	3,50 €
------------	--	--------	--------

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

fein & köstlich

GENUSSWELTEN

Weserstraße 15, Rinteln

Shop in Shop bei UNIKUM Geschenk für Dich

Unser Tipp...

Ofenfrischer Zwiebelkuchen 7,00 €

lecker belegt mit Zwiebeln, Schinkenspeck und Schmand

Als Gedeck:

Ofenfrischer Zwiebelkuchen 12,00 €

mit einem Glas Federweißer (0,2 l)

Speisekarte

Winzer-Teller 10,00 €

mit Schinken, Mettwurst, Käse, Kräuter-Dip, Oliven, eingelegte Gurke, getrocknete Tomate, Olivenöl, Weintrauben und dazu Baguette

Weißwurst „Bayerische Art“ 7,00 €

Ein Pärchen klassische Weißwurst (warm) mit süßem Senf, dazu eine ofenfrische Laugenstange mit Salz bestreut

Käse-Snack 6,00 €

Ein Pärchen von Käsespießen mit Weintrauben



Ofenwarme Laugenstange 5,00 €

mit Gouda-Käse überbacken



Ofenwarme Laugenstange 4,00 €

mit Salz bestreut, dazu Kräuter-Dip



Getränkemkarte

Prädikatsweine der Marke „Vier Jahreszeiten“
aus der Pfalz.

Alle Sorten gleicher Preis!

Glas 0,1 l: 3,50 € Glas 0,2 l: 6,00 € 0,75 l-Flasche: 22,00 €

Weißwein

Riesling Kabinett

trocken, trotzdem fruchtbetont, 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

Pinot Grigio „Villa Mura“ Sartori - Region Venezien (1 l-Flasche)

trocken, intensiv ausgeprägte mineralische Note, besonders aromatisch mit dem typisch fruchtigen Bukett Norditaliens

Rosé

Spätburgunder Rosé Kabinett

halbtrocken, feinfruchtig mit leichter Restsüße, angenehm leicht

Merlot Rosé - alkoholfrei -

halbtrocken, frischer alkoholfreier Wein, würzig und vollmundig, weich

Rotwein

Regent

trocken, frischer lebendiger Genuss, ausgeprägte Frucht, vollmundig

Blauer Portugieser

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

Merlot

trocken, elegante Fruchtnote, feine ausgeprägte Aromen

Unser Tipp...

Frischer Federweißer

Das typisch frische Erlebnis des fruchtigen Federweißen gibt es nur jetzt!

Glas 0,1 l: 3,50 € Glas 0,2 l: 6,00 € 1-Liter-Flasche: 20,00 €

Andere Getränke

Mineralwasser Extaler Classic	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Extaler Classic	0,75 l	5,50 €
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	3,00 €

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



Speisekarte

TAPAS und ANTIPASTI...

nach spanisch-italienischer Art mit Brot & Aioli

- | | |
|--|----------|
| Caprese  | 7,50 € |
| Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto & Rucola | |
| Knoblauchbaguette  | 6,50 € |
| geröstete Brotscheiben mit frischem Knoblauch | |
| Bruschetta  | 7,50 € |
| Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch & Basilikum | |
| Pimientos  | 6,50 € |
| frittierte Minipeperoni mit Meersalz | |
| Spaghetti mit hausgemachtem Pesto  | 8,50 € |
| Rucola, Pinienkernen, getrockneten Tomaten & Grana Padano | |
| mit Gambas | + 6,50 € |
| Albondigas | 6,50 € |
| Hackbällchen in würziger Tomatensauce | |
| Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel | 6,50 € |
| Antipasti Gemüse  | 6,50 € |
| mit Knoblauch & Olivenöl | |
| Pollo Diavolo zwei Hähnchenspieße | 8,50 € |
| Jamón Serrano spanischer Schinken | 7,50 € |
| Queso Manchego & Oliven  | 7,50 € |
| spanischer Hartkäse und Oliven mit Kern | |
| Gambas ajillo | 12,50 € |
| Garnelen mit Oliven, scharf gewürzt | |

Getränkekarte

Weine:

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>Fl./0,75l</u>
Gemeinschafts-Winzer von Buhl und Siener Weißburgunder / Riesling / Rosé	3,50 €	6,50 €	22,50 €

Weiß

Chardonnay	3,50 €	6,50 €	22,50 €
Pinot Grigio	4,00 €	7,00 €	23,50 €
Bianco del Veneto	4,00 €	7,50 €	24,50 €
Lugana dei Frati	6,50 €	11,50 €	39,50 €

Rosé

Veranza	3,50 €	6,50 €	22,50 €
---------	--------	--------	---------

Rot

Cabernet Sauvignon	3,50 €	6,50 €	22,50 €
Rioja Crianza	4,00 €	7,50 €	24,50 €
Primitivo Salento	4,50 €	8,50 €	27,50 €
Moskato (Perlwein, süß)	3,50 €	6,50 €	22,50 €

Weißweinschorle

Prosecco (0,2 l)	5,50 €
------------------	--------

Aperol Sprizz	6,50 €
---------------	--------

Lillet	7,50 €
--------	--------

Hugo	7,50 €
------	--------

Spezialitäten

Hausgemachte Sangria mit frischem Obst	0,35 l	6,50 €
---	--------	--------

San Miguel	3,50 €
------------	--------

Hierbas (mallorquinischer Kräuterschnaps)	2,00 € (2cl)
---	--------------

alkoholfreie Getränke

Extaler Mineralwasser - classic	0,25 l - 2,50 €	0,75 l - 5,50 €
---------------------------------	-----------------	-----------------

Extaler Mineralwasser - still	0,25 l - 2,50 €	0,75 l - 5,50 €
-------------------------------	-----------------	-----------------

Heda Limonaden	0,33 l	3,50 €
----------------	--------	--------

Cola Original / Cola zuckerfrei /
Zitronenlimonade / Orangenlimonade

Heda Schorlen	0,33 l	3,50 €
---------------	--------	--------

Rhabarber
Apfel

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

Speisekarte

Laugenbrezel		3,00 €
Kürbissuppe mit Croûtons		5,00 €
Räucherlachs-Törtchen mit Senf-Honig-Sauce, Gurkensalat und Wildkräuter		8,50 €
Spanferkel-Maultaschen mit Parmesan-Sauce und Sprossengemüse		9,50 €
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln		7,50 €
Warmes Hummer-Carpaccio auf Kaiserschoten-Tagliolini		11,00 €
Geschmorte Wildschweinkeule mit Champignons, Rübengemüse und Walnuss-Kartoffelpüree		11,00 €
Dessert Armer Ritter mit Vanillesauce		5,00 €

Getränkete Karte

0,1l 0,2l Fl./0,75l

Aperitif

P31 Green Spritz Sekt | Limette | Minze 7,50 €

Sekt

„Unser Bergsekt“ Rosé 3,50 € 23,50 €

Salz Pommeranze - alkoholfrei - 3,50 € 23,50 €

Gemeinschafts-Winzer

von Buhl und Siener 3,50 € 6,50 € 22,50 €

Weißburgunder /
Riesling / Rosé

Weißwein

Grauburgunder 4,00 € 7,00 € 22,50 €

Weingut Geils | Rheinhessen

trocken | vollmundig | nussig | feine Note von Butter

Schäferstündchen

Weingut Joh. Bapt. Schäfer | Nahe 4,00 € 7,00 € 22,50 €

trocken | Silvaner | Scheurebe | Riesling |

feinherbe Grapefruit | Südfrüchte

TRILOGIE Cuveé

Weingut Knobloch | Rheinhessen 3,50 € 6,50 € 22,00 €

feinherb | Silvaner | Sauvignon Blanc | Riesling

Roséwein

Inspiration Pinot Noir Rosé 3,50 € 6,50 € 22,00 €

Weingut Künstler | Rheingau

trocken | feinsaftig | elegant | leicht verspielt | Himbeeren | Pfirsiche

Rotwein

Spätburgunder Granit 4,00 € 7,00 € 22,50 €

Weingut Schloss Ortenberg | Baden

trocken | vollmundig | Aromen von Kirschen und Brombeeren

Cabernet Sauvignon

Stonewall | Südafrika - Stellenbosch 4,00 € 7,00 € 22,50 €

trocken | Pflaumen | Kirschen | Minze | Zedernholz

alkoholfreie Getränke

Extaler Mineralwasser - classic 0,25l - 2,50 € 0,75l - 5,50 €

Extaler Mineralwasser - still 0,25l - 2,50 € 0,75l - 5,50 €

Heda Limonaden 0,33l 3,50 €

Cola Original / Cola zuckerfrei /

Zitronenlimonade / Orangenlimonade

Heda Schorlen 0,33l 3,50 €

Rhabarber / Apfel

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

Restaurant Paschenburg

Essen mit Aussicht

Speisekarte

- Käse Roggenstange**  3,00 €
- Tatar vom gebeizten Lachs** 7,00 €
Dill-Meerrettich-Schmand | Feldsalat | Rösti
- Krustentier-Schaumsuppe** 6,00 €
Garnelen Ravioli | Fenchelgemüse
- Hausgemachte Fusilli**  8,00 €
frischer Herbsttrüffel | Grana Padano
- Hausgemachte Fusilli** 11,00 €
getrüffelte weiße Wild-Bolognese | Grana Padano
- Rinderroulade** 12,00 €
Rübchengemüse | Kartoffel-Röstzwiebel-Püree
- Karamellisierter** 
Grupenhäger Schafskäse 6,00 €
Honig | Balsam-Zwetschgen



Getränkete Karte

	0,1l	0,2l	0,75l
Sekt			
„Unser Bergsekt“ Chardonnay	3,50 €		23,50 €
Gemeinschafts-Winzer	3,50 €	6,50 €	22,50 €
von Buhl und Siener Weißburgunder / Riesling / Rosé			
Weißwein			
Grauburgunder	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Weinhaus Adelseck Nahetal trocken reife Birnen Stachelbeeren und Quitten beeindruckende Mundfülle		1,5 l Flasche - 50,00 €	
Bacchus	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Weingut Juliusspital Franken halbtrocken kernige Johannisbeernote hellgelbe Farbe Restsüße ist deutlich zu spüren			
Kaitui, Sauvignon	4,50 €	7,50 €	24,00 €
Markus Schneider Pfalz trocken hellgold feiner Glanz Ginster Limette viel Zitronengras ordentliche Säure			
Roséwein			
Rosé Muscaté Muskateller	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Domaine Les Yeuses Languedoc trocken erfrischend aromatisch fruchtig und weich			
Rotwein			
Dornfelder	3,50 €	6,50 €	20,00 €
Weinhaus Adelseck Nahetal lieblich fruchtig nach Kirschen und Brombeeren fein eingebundene Restsüße			
Vividor Vino Tinto	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Bodega Antonio Arráez trocken Der Wein für den Lebemann in uns! Idealer Begleiter für die Verrücktheiten des Lebens! Frische rote Früchte Blütenaromen und Balsamico ausgewogene Holznote angenehm rund			
alkoholfreie Getränke			
Campagner Bratbirne - alkoholfrei -	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Manufaktur Jörg Geiger Flaschengärung Reifung von mindestens drei Jahren erlesene Gewürze und Blüten feine Bröchenoten Abgang trocken			
Extaler Mineralwasser - classic	0,25 l - 2,50 €		0,75 l - 5,50 €
Extaler Mineralwasser - still	0,25 l - 2,50 €		0,75 l - 5,50 €
Heda Limonaden	0,33 l		3,50 €
Cola Original / Cola zuckerfrei / Zitronenlimonade / Orangenlimonade			
Heda Schorlen	0,33 l		3,50 €
Rhabarber / Apfel trüb			

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

Speisekarte

- | | |
|---|---------|
| Schmalzbrot
mit geröstetem Knoblauch | 4,00 € |
| Winzersuppe
mit Käse, Riesling, Hackfleischbällchen
und Hausbrot | 5,50 € |
| Flammkuchen „klassisch“
mit Speck, Sauerrahm und Lauchzwiebeln | 7,00 € |
| Flammkuchen „vegetarisch“
mit Schafskäse, Peperoni und
halbgetrockneten Tomaten | 7,50 € |
| „Brettl Jause“
mit Bergkäse, westfälischem Schinken,
Bierknacker & Bauernschmalz | 9,00 € |
| „Wirtshausstulle“
von unserem Hausbrot mit Krautsalat,
Leberkäse und Spiegelei | 7,00 € |
| „Fiaker-Gulasch“
mit Kaspress-Knödel, Schmorkohl und
Würstchen | 10,00 € |
| Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce und Apfelkompott | 7,50 € |



Getränkemenu

0,1l 0,2l FL/0,75l

Aperitif

Holunderbowle

mit Wild-Berry und Rieslingsekt

7,00 €

Sekt

Sekt Cuvee

4,50 €

8,00 €

25,00 €

Weingut Königswingert | Nahe

Nicht ganz so trocken und das ist auch gut so. Die knallige Frucht des Rieslings und der Scheurebe gepaart mit leichter Restsüße machen das ganze wunderbar rund.

Weißwein

Cuvee Nachschlag

3,50 €

6,00 €

19,00 €

Winzerhof Stahl | Franken

Nachschlag duftet herzhaft nach Ananas, Zitrus und Melone

2022 Riesling | trocken

4,00 €

6,50 €

20,00 €

Weingut Königswingert | Nahe

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.

2022er Sauvignon Blanc

4,00 €

6,50 €

20,00 €

Winzerhof Stahl | Franken

Zitronengelb im Glas. Im Duft grüne Stachelbeere und süßliche Holunderblüte. Angenehme Säure und feinstrukturierte Mineralik.

2022 Weißburgunder & Chardonnay 4,50 € 8,00 € 24,00 €

Weingut Königswingert | Nahe

Goldene Kammerpreismünze, Silber Bundesweinprämierung
Wohlig und saftig schmiegt sich diese Cuvee harmonisch an die Geschmacksknospen. Hier sind Frucht und Frische drin, zu denen sich Kraft und Vanillearomen vom Holz gesellen.

Rotwein

Primitivo Rocca Antica

Bukett mit Nuancen von Backpflaumen, Holunder und Zimt

4,00 €

6,50 €

20,00 €

Cuvee Royale

4,50 €

8,00 €

24,00 €

Weingut Königswingert | Nahe

Silberne Kammerpreismünze
Ein entspannter, fruchtbetonter Rotwein-Cuvée mit schöner Frische und weichen Gerbstoffen. Ein runder Wein, der von Anfang an begeistert.

alkoholfreie Getränke

Extaler Mineralwasser - classic

0,25l - 2,50 €

0,75l - 5,50 €

Extaler Mineralwasser - still

0,25l - 2,50 €

0,75l - 5,50 €

Afri-Cola, Bluna und Zitronenlimonade

0,33l

3,50 €

Johannisbeer-Schorle, Apfelschorle

0,4l

4,00 €

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

Shoppen, schlemmen und genießen....

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 Gastronomie-Betrieben liebevoll dekoriert.



Inmitten des Platzes wird wieder 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 spanische Tapas bis hin zu Kaiserschmarrn. Aber auch der zur Jahreszeit so typische Zwiebelkuchen darf nicht fehlen.

Guten Appetit!!!



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.



Als kleines Extra-Schmankerl lädt der Rintelner Einzelhandel **am 8. Oktober 2023 von 13 bis 18 Uhr zum verkaufsoffenen Sonntag** ein. Dann heißt es also nicht nur vorzüglich schlemmen und genießen, sondern auch richtig gut einkaufen.



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



Herzlich willkommen!

Rinteln
Stadt an der Weser



Wir sind mit dabei...
... und freuen uns auf Ihren Besuch!

BAUERGIESE
LANDWIRTSCHAFT | HOFLADEN | CATERING

Bodega
est. 2002

Restaurant  Pashenburg
Essen mit Aussicht

fein
& köstlich

FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE

Schaumburger
HOTEL ***
RESTAURANT
Ritter 
Freude am Genuss

SPEISE | KAMMER
ANNO 1583

Rinteln
Stadt an der Weser

Veranstalter und Informationen:

Stadt Rinteln

Klosterstraße 19, 31737 Rinteln

Telefon 05751/403-177

veranstaltung@rinteln.de

www.rinteln.de

Öffnungszeiten

Freitag	16 Uhr - 23 Uhr
Samstag	16 Uhr - 23 Uhr
Sonntag	12 Uhr - 19 Uhr

Sonntag, 08. Oktober

13.00 Uhr - 18.00 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag

Shoppen & Bummeln