Samstag von 11.00 - 20.00 Uhr Sonntag von 11.00 - 18.00 Uhr

Kulinarische Weinwanderung ins Himmelreich

Ein himmlisches Vergnügen!

Sieben Ausschankstellen laden ein zum Wandern, Wein und zu Kulinarischem im Herxheimer Rebenmeer der Einzellage "Himmelreich".

Nehmen Sie sich die Zeit, die wunderbare Aussicht in die Rheinebene zu genießen und erleben Sie vollen Genuss auf 4 km in herrlicher Natur.

Rahmenprogramm

Samstag, 17. Mai 2025, 11.00 Uhr

Eröffnung mit den Weinhoheiten aus der Urlaubsregion Freinsheim im Herxheimer Schlossgarten.

Anschließend eine geführte Wanderung mit Weinverkostung an jedem Ausschankstand mit einem Weinbotschafter aus Herxheim. Hierfür ein Unkostenbeitrag von 16,- Euro plus Glaspfand.

Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Weitere Führung um 14.00 Uhr – Treffpunkt Schlossgarten.

Anfahrt:

Herxheim am Berg können Sie bequem mit der Bahn im Rheinland-Pfalz-Takt erreichen. Sie steigen direkt am Wanderweg aus.

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg eG

Weinstraße 1 Tel. 06353-989100 wa-herxheim.de

Weingut Bohnenstiel

Weinstraße 77 Tel. 06353-91186

weingut-bohnenstiel.de

Weingut Gabel-Eger

Weinstraße 57 Tel. 06353-93116 weingut-gabel-eger.de

Weingut Gabel

Weinstraße 45 Tel. 06353-7462 weingut-gabel.de

Weingut Werner Pfleger

Weinstraße 34 Tel. 06353-2101 weingut-pfleger.de

Weingut Messer-Kalsch

Weinstraße 50 Tel. 06353-1857

weingut-messer-kalsch.de

Weitere Informationen: i-Punkt Kallstadt

Urlaubsregion Freinsheim Tel. 06322-667838 Fax 06322-667840

E-Mail: touristik@vg-freinsheim.de www.freinsheim.de

Weitere Veranstaltungstermine 2025 / 2026:

1. – 4. August 2025

6. und 7. Dezember 2025

28. und 29. März 2026

16. und 17. Mai 2026

Weinkerwe

Weihnachtsmarkt

Frühlingsmarkt

Kulinarische Weinwanderung ins Himmelreich

HERXHEIM und 18. Mai 2025 *<u>Kulinarische</u>* Weinwanderung Himmelreich

Digital- und Printmedien | Rainer

Wertvoller Lebensraum in der Natur schützen, nicht nur für Menschen sondern auch für die Vögel! Unterstützen Sie dies und bleiben Sie auf dem ausgezeichneten Wanderweg. So helfen Sie uns die "Weinwanderung ins Himmelreich" für die Zukunft zu schützen. Danke!

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

- Peter's Germanenspieß: feines Schweinefleisch behutsam auf dem Holzkohlengrill gegart, in hauchdünne Scheiben aufgeschnitten, mit hausgemachter Kräuter-Knobisoße garniert und in einem frischem Brötchen serviert, alternativ auch mit Salat kombinierbar
- Nitsche's Lieblingscreperie

Weingut Bohnenstiel & Catering Sebastian Biehler

- Hausgemachte Gemüseguiche
- Pulled Pork Schichtsalat
- Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat.
- Sommerlicher Salat mit Wildkräutern, dazu Hirtenkäse oder Garnelen
- Spargelsalat weiß-grün
- Pfälzer grobe Bratwurst im Brötchen
- für die kleinen Gäste Pommes oder Käsespätzle
- Obsttörtchen und Muffin
- Täglich das Eis- und Kaffeemobil

Familie Lutz und Gutgemacht-Catering

Einfach himmlisch ... direkt am Bahnhof

- Pfälzer Spießbraten im Brötchen mit Tzatziki
- Ratatouille mit Feta und Olivenbrot
- Pulled Pork Wrap mit BBQ-Sauce und Kraut
- Tomate-Mozzarellasalat mit Rucolapesto und Garnelenspieß
- Pommes Frites
- Seccovariationen
- Weine der Winzergenossenschaft Herxheim



Öffnungszeiten:

Samstag von 11.00 - 20.00 Uhr Sonntag von 11.00 - 18.00 Uhr

Toiletten an jedem Ausschankstand.

Weingut Petri und Weingut Pfleger

- Selektierte Weine, das Beste aus beiden Weingütern
- Weincocktails & Specials mit Früchten
- Alkoholfreier Wein & Secco
- Gutes vom Grill aus der Metzgerei Schwamm
- Snacks

Weingut Gabel-Eger

- Pfälzer Spargel-Pfannkuchen mit gekochtem Schinken
- Variationen vom Flammkuchen
- Ondi's Feuerlachs
- Mediterraner Spaghettisalat
- Pfalzburger
- Pfälzer Bratwurst

Weingut Gabel

- Spezialitäten auf Rebenholz gegrillt, im frischen Brötchen
- Pfälzer Bratwurst, Thüringer Bratwurst,
- scharfe Rindswurst und Winzersteak
- Winzersteak mit Pfälzer Erdapfelsalat und Tzatziki
- Gegrillter Erdapfel mit Quark
- Kaffeespezialitäten von Fräulein Barista

Weingut Messer-Kalsch

- Putenstreifen auf Radicchio-Frisée
- Käseschälchen
- Schmalzbrot
- Vinschgauer mit Mett
- Bratwurst oder Saumagen im Brötchen
- Kuchen