



Weintage

Das Gastro-Event auf dem Kirchplatz!

30.09.-03.10.2022

Fr. + Sa. 16-23 Uhr · So. 12-23 Uhr · Mo. (Feiertag). 12-19 Uhr

mit
verkaufsoffenem
Sonntag



Getränke- &

Speisekarte

Rinteln
Stadt an der Weser





Speisekarte

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

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

Rote Beete Carpaccio  7,50 €
mit Rucola, Avocado-Creme, Aioli-Espuma
und knusprigem Walnuss-Bauernbrot

**Caesar Salad mit Zitronen-
Hähnchenbrustfilet** 8,50 €
Hähnchenbrustfilet sous-vide gegart
im Zitronensud auf Römersalat, confierte
Kirschtomaten, Kräuter-Croûtons und
gehobeltem Grana Padano

Pulled-Pork vom Boston Butt 9,50 €
gezupftes Fleisch aus der
Schweineschulter von unseren Stroh-
Schweinen im Roggen-Bun mit
Barbecue-Soße und Gewürzgurken-Relish

Angus-Rinder-Schmorbraten 10,50 €
aus der Semerrolle vom Weide-Rind
mit kräftiger Braten-Soße, Kartoffel-
Sellerie-Püree und Apfel-Rotkraut

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

Frozen-Yogurt & Eis-Spezialitäten  5,00 €
mit hausgemachtem Mandel-Holler-Granoler,
verschiedenen Soßen und diversen Toppings

Getränkekarte

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

<u>Cocktails/Apéro</u>		<u>0,2 l</u>
Lillet Wild Berry	LILLET BLANC, Thomas Henry Wild Berry	7,00 €
P31 Green Spritz	GREEN P31, BIO Secco, Soda, Limette	7,00 €
Batida Passion	Batida de Côco, Maracuja-Nektar, Minze	7,00 €
Garden Tonic (alkoholfrei)	SEEDLIP Garden 108, Botanical Tonic	7,00 €

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

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 €

Winzer-genossenschaft MAYSCHOSS-ALTENAHR IM AHR TAL

älteste Winzer-genossenschaft der Welt, gegründet 1868

Riesling Weißwein trocken	Ein rassiger, zauberhaft frischer Riesling, durch seine feine Säure erfrischend und spritzig	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Spätburgunder Rosé Roséwein halbtrocken	Ein sehr beerig duftender Wein, mit einer reifen Frucht und Süße	4,00 €	7,00 €	22,00 €
Spätburgunder Rot Rotwein trocken	Typischer Ahr-Burgunder, der ausschließlich in Steillagen gewachsen ist, mit ausgeprägtem Burgunderbukett voller Harmonie	4,00 €	7,00 €	22,00 €

Hoffnung spenden!

Wir spenden von jeder verkauften Flasche Wein einen Euro für den Verein:

„Ahr - A Wineregion needs Help for Rebuilding e.V.“

für den Wiederaufbau der Weinregion Ahr

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 VIVA CON AGUA		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

FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE
Geschäftshaus: Weserstraße 15, Rinteln
Shop in Shop mit UNIKUM Geschenke

Speisekarte

- | | |
|--|--------|
| Weißwurst „Bayerische Art“ | 6,00 € |
| Ein Pärchen klassische Weißwurst (warm) mit süßem Senf, dazu eine ofenfrische Laugenstange mit Salz bestreut | |
| Käse-Snack | 5,00 € |
| Pärchen von Käsespießen mit Weintrauben | |
| Ofenwarme Laugenstange | 3,50 € |
| mit Gouda-Käse überbacken | |
| Ofenwarme Laugenstange | 2,50 € |
| mit Salz bestreut | |

Unser Tipp...

- | | |
|---|--------|
| Ofenfrischer Zwiebelkuchen | 6,00 € |
| lecker belegt mit Zwiebeln, Schinkenspeck und Schmand | |

... und dazu

Federweißer - das Highlight der Saison
Das typisch frische Erlebnis des fruchtigen Federweißen gibt es nur jetzt! Einfach ein Genuss.

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

Ein besonderes Wein-Angebot - nur solange Vorrat reicht -
Italienischer Spitzen-Weißwein, Jahrgang 2016:

Pino Grigio „Villa Mura“ Sartori - Region Venezien

Trocken, intensiv ausgeprägte mineralische Note, besonders aromatisch mit dem typisch fruchtigem Bukett Norditaliens

Nur in der 1-Liter-Flasche 25,00 €

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

Halbtrocken, klassisch ausgeprägte Eleganz, fruchtintensiver Genuss

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

Regent

Trocken, frischer lebendiger Genuss, ausgeprägte Frucht, vollmundig

Blauer Portugieser - halbtrocken -

Trocken ausgebaut, trotzdem feinherbe Note, angenehm fruchtintensiv

Blauer Portugieser - lieblich -

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

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

Cola / Fanta / Sprite / Apfelschorle / Wasser Glas 0,2 l 2,50 €

Edel-Obstler oder Jägermeister je 2 cl 2,50 €

Bitburger Pils Flasche 0,33 l 3,50 €

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
- Bruscetta**  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
- Datilles con tocino** Datteln im Speckmantel 6,50 €
- Antipasti Gemüse**  6,50 €
mit Knoblauch & Olivenöl
- Pollo Diavolo** 2 Hähnchenspieße 8,50 €
- Jamón Serrano** spanischer Schinken 7,50 €
- Queso Manchego & Oliven**  6,50 €
Spanischer Hartkäse und Oliven mit Kern
- Patatas Bravas**  7,50 €
würzig gebratene Kartoffeln auf spanische Art
- Gambas ajillo** 12,50 €
Garnelen mit Oliven, scharf gewürzt
- Tiramisu**  6,50 €

Getränkekarte

<u>Weine:</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>Fl./0,75l</u>
Weiß			
Chardonnay	3,50 €	6,00 €	22,00 €
Pinot Grigio	3,50 €	6,00 €	22,00 €
Luganadei Frati	6,00 €	11,00 €	36,50 €
Rosé			
Veranza	3,50 €	6,00 €	22,00 €
Rosato del Salento	4,50 €	8,00 €	27,50 €
Rot			
Cabernet Sauvignon	3,50 €	6,00 €	22,00 €
Rioja Crianza	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Primitivo Salento	4,50 €	8,00 €	27,50 €
Weißweinschorle			
Prosecco (0,2 l)	5,50 €		
Aperol Sprizz	6,50 €		
Hugo	7,00 €		
Spezialitäten			
Hausgemachte Sangria mit frischem Obst	0,35 l	6,00 €	
San Miguel		3,50 €	
Hierbas (mallorquinischer Kräuterschnaps)		2,00 € (2cl)	
Karamello		2,00 € (2cl)	
Beerchen		2,00 € (2cl)	
alkoholfreie Getränke			
Extaler Mineralwasser - classic	0,2l - 2,50 €		0,75l - 5,50 €
Extaler Mineralwasser - still	0,2l - 2,50 €		0,75l - 5,50 €
Heda Limonaden	0,33l		3,50 €
Cola Original / Cola zuckerfrei / Zitronenlimonade / Orangenlimonade			
Schorlen	0,33l		3,50 €
Lütts Landlust Rhabarber			
Lütts Landlust Streuobst-Apfel			

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



Schaumburger
Ritter 
HOTEL ***
RESTAURANT superior
Freude am Genuss

Speisekarte

Laugenbrezel 	3,00 €
Kürbissuppe mit Croûtons 	5,00 €
Getrüffelte Praline von der Barbarie Entenkeule mit hausgemachtem Zwetschgensenf und Herbstsalat	8,00 €
Gratinierter Jungschweinerücken mit Rahmpfifferlingen und Semmelknödel	9,50 €
Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln 	8,00 €
Lachs mit hausgemachten bunten Nudeln und Gemüse	10,00 €
Geschmorte Rinderbacke mit Champignons, Speck, Crôtons und Kartoffelpüree	11,00 €
Dessert Armer Ritter mit Vanillesauce 	5,00 €

Getränkete

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

Aperitif

Pampelle Grapefruit-Likör & Tonic Water 7,50 €

Sekt

„Unser Bergsekt“ Rosé 4,40 € 30,00 €

Salz Pommeranze - alkoholfrei - 4,50 € 30,00 €

Weißwein

Riverstone Grauburgunder 4,00 € 7,00 € 22,50 €

Weingut Gunderloch | Rheinhessen

trocken | fruchtig | mit Aromen von Birnen und gelben Früchten

Sauvignon Blanc 4,00 € 7,00 € 22,50 €

Weingut Gunderloch | Rheinhessen

trocken | Zitrus | Note von Stachel- und Johannisbeeren

Lina Amelie Cuvee 3,50 € 6,50 € 22,00 €

Weingut Pflüger | Pfalz

viel Frucht | Saftigkeit | Spaß im Glas

Roséwein

Rotling 3,50 € 6,50 € 22,00 €

Weingut Julius Spital | Franken

saftig und intensiv | Aromen von roten Beeren

Rotwein

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

Weingut Schloss Ortenberg | Baden

trocken | vollmundig | Aromen von Kirschen und Brombeeren

alkoholfreie Getränke

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

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

Heda Limonaden 0,33l 3,50 €

Cola Original / Cola zuckerfrei /

Zitronenlimonade / Orangenlimonade

Schorlen 0,33l 3,50 €

Lütts Landlust Rhabarber

Lütts Landlust Streuobst-Apfel

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



Restaurant Paschenburg

Essen mit Aussicht

Speisekarte

Käse Roggenstange  3,00 €

Mosaik vom gebeizten Lachs 7,00 €
Dill Meerrettich Schmand | mariniertes Feldsalat

Pfifferlingssamtsuppe  5,50 €
Herbsttrompeten | Kürbiskernpesto

Falafel Spieß  7,00 €
Rote Beete Humus | Rotkohl

Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe 11,00 €
Zwiebelsauce | Kartoffel-Baumkuchen | Rahmspitzkohl

Lasagne mit Wild-Bolognese 10,00 €
Wurzelgemüse | Kürbis | Rotkrautsalat

Karamellierter Ziegenkäse  5,50 €
mit getrüffeltem Honig von der „Imkerei Paschenburg“



Getränkemkarte

	0,1l	0,2l	0,75l
Sekt			
„Unser Bergsekt“ Riesling	4,40 €		30,00 €
Weißwein			
Grauburgunder	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Weinhaus Adelseck Nahetal			
trocken reife Birnen Stachelbeeren und Quitten beeindruckende Mundfülle			
Chardonnay	3,50 €	6,50 €	22,00 €
Weingut „Ca Bolani“ Italien Friaul-Julisch Venetien Friuli Aquileia DOC			
trocken sehr frisch ausgewogener Wein angenehm fruchtig			
Roséwein			
La Grande Cuvée	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Estabel „Comtesse“			
Weingut „Caves de Cabrières“ Frankreich – Languedoc			
trocken BIO Cuvée von Syrah-, Grenache- und Cinsault-Trauben			
Spätburgunder Rosé	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Weinhaus Adelseck Nahetal			
trocken klassisch trockener Roséwein eleganter Wein Duft nach Rosen			
Rotwein			
Rotweincuvée	4,00 €	7,00 €	22,50 €
Markus Busch Mosel			
Ökozertifiziert Pünderich Bio-Winzer und Pionier			
trocken Rebsorten Dornfelder, Spätburgunder und Dabernet Dorsa			
Zum Schlendern & Vorweg			
„Bellini“ Prosecco Weißes Pfirsichpüree		7,00 €	
Vaux Träublein - alkoholfrei -	4,50 €		30,00 €
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG			
leichter Rosé-Touch Fruchtigkeit Cassis Traube erfrischend prickelndes Erlebnis			
alkoholfreie Getränke			
Extaler Mineralwasser - classic	0,2l - 2,50 €		0,75l - 5,50 €
Extaler Mineralwasser - still	0,2l - 2,50 €		0,75l - 5,50 €
Heda Limonaden	0,33l		3,50 €
Cola Original / Cola zuckerfrei / Zitronenlimonade / Orangenlimonade			
Schorlen	0,33l		3,50 €
Lütts Landlust Rhabarber Lütts Landlust Streuobst-Apfel			
Espresso			3,00 €

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

Shoppern, 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 stimmungsvoll beleuchtet und liebevoll dekoriert.



Die Stadtwerke Rinteln lassen den historischen Platz in festlich warmem LED-Licht erstrahlen.



Bewährt hat sich auch das große Zelt in der Mitte des Platzes, welches den Gästen noch mehr überdachte Sitzplätze ermöglicht.

In diesem Jahr werden Sie auf den **„Rinteler Weintagen“** vom **„Schaumburger Ritter“**, **„Restaurant Paschenburg“**, der **„Bodega“**, **„Bauer Giese“** und **„fein & köstlich“** verwöhnt.

Das kulinarische Angebot reicht von einer Pfifferlingssamtsuppe über spanische Tapas bis hin zu gratiniertem Jungschweinrücken. Aber auch der zur Jahreszeit so typische Zwiebelkuchen darf nicht fehlen.



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 2. Oktober 2022 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 Rinteln.

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 Paschenburg
Essen mit Aussicht

fein & köstlich
FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE

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

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 - 23 Uhr
Montag (Feiertag)	12 Uhr - 19 Uhr

Sonntag, 02. Oktober

13.00 Uhr - 18.00 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag