

WEINGÜTER & SPEISEN

1 Weinbar Künstler @ Schloss Schönborn
Burger und mehr von Schregel Catering.



2 Kaufmann
Texanisches BBQ mit Jimmy Atwell:
Beef Brisket aus dem Smoker – Folienkartoffeln
aus dem Feuer mit Sour Cream.



3 DerWolf. Das Weingut.
Kaiberg Events und Catering: Pulled Pork
im Baguette – Spundekäse mit Laugenstange –
Gulaschsuppe mit Sylter Weissbrot –
Wrap gefüllt mit Tandoori Chicken.



4 Georg-Müller-Stiftung
Hattenheimer Bratwurst im Brötchen.



5 Hattenheimer Berg
Spundekäse – Kesselsuppe.



6 Leon Gerhard
Selbstgemachte Kartoffel- und Linsensuppe.



7 Balthasar Ress
Grillstation im Weinberg: Wildburger im
Brioche Bun mit Preiselbeer-Rotkohlsalat,
würzigem Emmentaler und Cinnamon-Plumsauce –
Winzerweck – Oberhessische Bauernbratwurst
in der Laugenstange mit Oma's Sauerkraut,
Gurkenrelish und grobem Senf.



8 Hans Bausch
WINZZA. Die Winzerpizza!
Fluffig wie eine Pizza und knusprig wie ein
Flammkuchen, belegt mit regionalen und
saisonalen Toppings.



9 Gerster-Wagner
Steaks vom Holzofengrill mit hausgemachtem
Kartoffelsalat & Zaziki
Spezialitäten aus dem Schlemmerzelt:
Kartoffeltraum mit gerösteten Schinkenwürfel
und Croutons oder mit Nordsee Krabben –
Champignons-Pfanne mit hausgemachter cremiger
Knoblauchsauce und Baguette – Putengeschnetzeltes
an Kokos-Currysauce Gemüse mit Basmati Reis –
Schweinefilet-Geschnetzeltes an Paprikasahnesauce
mit Nudeln – Kaffee und Rotwein- und Eierlikörkuchen.



10 Christoph Pesch
Glöckner Eventgastronomie: Leckereien vom Grill.



11 Karl-Johann Molitor
Spießbratenbrötchen mit Winzerwiebeln –
Bratwurst – Herbstlicher Käsesalat –
Suppe der Weinleser – Mettbrötchen.



12 Josef Laufer – Zum Krug
„Der Taunus trifft den Spreewald“
Spreewälder Quark und Gewürzgürkchen mit
hausgebackenem Leinsaat Brot und geräuchertem
Schinken vom Taunus Wild.



13 Wein- und Sektgut Barth
Speisen vom Restaurant ZWEI UND ZWANZIG in
Geisenheim. ORGANIC ° VEGAN ° FRESH:
Kartoffelcurry – Spicy Tempeh Burger – Hummus
mit Auberginenragout, Couscous und Kichererbsen –
Dinkel-Waffel mit Puderzucker oder Schokocreme.



Gestaltung: www.konzept-ci.de – Luftbildaufnahmen: Heibel, www.digitalatelier.de



NATUR PUR

2022

03. Okt
11.00 – 18.00 UHR

WEIN- UND SCHLEMMERPFAD
DURCH DIE WEINBERGE VOM
PFAFFENBERG ZUM STEINBERG

Früher als Geheimtipp unter den »wandernden Gourmets« gehandelt, lockt die Veranstaltung mittlerweile Jahr für Jahr tausende Gäste auf den Wein- und Schlemmerpfad. Ein toller Ausblick, viele Kinder, nette Menschen und eine riesige Auswahl an herrlichen Weinen lassen keine Wünsche offen. Auf markierten Wegen erwandern Sie sich in Etappen die Hattenheimer Flur und können an Wein- und Essensständen rasten.





WEINGÜTER

- 1 Weinbar Künstler @ Schloss Schönborn
- 2 Kaufmann
- 3 DerWolf. Das Weingut.
- 4 Georg-Müller-Stiftung
- 5 Hattenheimer Berg
- 6 Leon Gerhard
- 7 Balthasar Ress
- 8 Hans Bausch
- 9 Gerster-Wagner
- 10 Christoph Pesch
- 11 Karl-Johann Molitor
- 12 Josef Laufer – Zum Krug
- 13 Wein- und Sektgut Barth

🚑 Rettungsdienst
Telefon: 0160.5008112

- 1 Hauptstraße
- 2 Rheinallee
- 3 Eberbacher Straße
- 4 Erbacher Landstraße
- 5 Interessentenweg
- 6 Eisenbahnstraße
- 7 Waldbachstraße

OESTRICH

- 🚆 Bahnhof
- P1** REWE-Parkplatz
- P2** EBS-Parkplatz oberhalb der Bahn
- P3** EBS-Parkplatz unterhalb der Bahn
- P4** Parkplatz Schloss Schönborn

- P5** Parkplatz an den Hattenheimer Weinfässer
- P6** Parkplatz am Sportplatz
- P7** Parkplatz am Weingut Balthasar Ress
- P8** Parken am Friedhof / Grillhütte

VERKEHRSMITTEL

Wir empfehlen allen Gästen, zu Fuß mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Für diejenigen, die mit dem Auto anreisen, bieten wir eine Vielzahl an ausgeschilderten Parkplätzen an.

Für die Heimreise mit dem Zug nutzen sie die Fahrten der Rheingau Linie RB 10 des RMV (Rhein-Main-Verkehrsverbund). Züge ab Bahnhof Hattenheim in Richtung Koblenz fahren stündlich um 23 und 53, in Richtung Wiesbaden um 04 und 34.



www.rmv.de



Telefon: 06123.999777