# Weintage

Rinteln
Stadt an der Weser

## 2. bis 4. Oktober 2026

**Das Gastro-Event auf dem Kirchplatz**

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

# Herzlich willkommen auf den Rintelner

# Weintagen

Wo guter Wein, kulinarische Genüsse und gesellige Stunden zusammenkommen, ist die besondere Atmosphäre der **Rintelner Weintage** garantiert. Genießen Sie entspannte Stunden auf dem stimmungsvoll beleuchteten Kirchplatz und lassen Sie sich von einem abwechslungsreichen Angebot verwöhnen.

In diesem Jahr freuen wir uns auf folgende Teilnehmende:

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

Ob Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, Feinschmeckende oder alle, die einen genussvollen Abend in geselliger Runde verbringen möchten – die **Rintelner Weintage** versprechen unvergessliche Momente in besonderem Ambiente.

Die **Rintelner Weintage** verwandeln den Kirchplatz in eine stilvolle Genussmeile mit besonderem Flair. Die örtliche Gastronomie präsentiert erlesene Spitzenweine und internationale Köstlichkeiten vor einer eindrucksvollen Kulisse. Für die stimmungsvolle Atmosphäre sorgen elegante Pagodenzelte, die von den Stadtwerken Rinteln mit moderner LED-Beleuchtung in Szene gesetzt werden.

Im Mittelpunkt des Platzes lädt ein großzügiges Veranstaltungszelt mit zahlreichen Sitzgelegenheiten zum Verweilen und Genießen ein. Liebevoll gestaltet und dekoriert von den teilnehmenden Gastronomiebetrieben entsteht hier ein gemütlicher Treffpunkt für gesellige Stunden in entspannter Atmosphäre.

Das kulinarische Angebot reicht von einer herbstlichen Gulaschsuppe über Flammkuchen und hausgemachte Pasta bis hin zum „Armen Ritter“. Nicht fehlen darf der saisonale Zwiebelkuchen.

*Guten Appetit!*

die BEEF BAR

die PIX BOX

die HOF BAR

# 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** VEGETARISCH 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:

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

| **Weingut KESSELRING aus der Pfalz**<br>Ökologisches Familienweingut seit 1648 | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Riesling**<br>Weißwein<br>feinherb | Duftiger Riesling, frisch-fruchtig mit ausgeprägtem Süße-Säure-Spiel | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Chardonnay**<br>Weißwein<br>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**<br>Weißer<br>Spätburgunder | Aus Rotwein-Trauben gekelterter Weißwein, leicht moussierend mit zarter Restsüße | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Cabernet-Sauvignon & Merlot**<br>Rotwein trocken | Milde Säure, frisch und elegant, dunkle Schokolade, süßliche Vanille und Brombeere | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Pinot Grigio alkoholfrei**<br>Weißwein<br>< 0,5% vol. | Alkoholfreier Pinot Grigio mit feinen Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißem Pfirsich | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

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

| **Alkoholfreie Getränke** | | **0,2 l** | **0,75 l** |
|---|---|---|---|
| **Mineralwasser** | Extaler classic | 3,00 € | 6,00 € |

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

***zzgl. 4,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas***

fein & köstlich

**GENUSSWELTEN**
Weserstraße 15, Rinteln
Shop in Shop bei UNIKUM Geschenk für Dich

# Speisekarte

## Unser Tipp:

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

## Auch als Gedeck:

**Ofenfrischer Zwiebelkuchen** **10,00 €**
mit einem **Glas Federweißer** (0,2 l)

**Winzer-Teller**
mit Schinken, Mettwurst, Käse, Kräuter-Dip, Gewürzgurke, Weintrauben, Butter mit
1 Laugenstange 10,00 €
2 Laugenstangen 12,00 €

**Fleischkäse im Brötchen** 6,00 €
warmer Fleischkäse im salzigen Laugenbrötchen, garniert mit Krautsalat, dazu süßer Senf

**Weißwurst „Bayrische Art“** 6,00 €
ein Pärchen klassische Weißwurst (warm) mit einer ofenfrischen Laugenstange mit Salz bestreut, dazu süßer Senf

**Käse-Snack** VEGETARISCH 5,00 €
Pärchen von Käsespießen mit Weintrauben

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

**Ofenwarme Brezel** VEGETARISCH 3,00 €
mit Salz bestreut

**Ofenwarme Laugenstange** VEGETARISCH 3,00 €
mit Gouda-Käse überbacken

# Getränkekarte

## Prädikatsweine der Marke „Vier Jahreszeiten“ aus der Pfalz

*Alle Sorten gleicher Preis!*

| | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|
| | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

### Weißwein

**Riesling Kabinett**
**halbtrocken**, 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**
**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

| | 0,2 l | Fl./1 l |
|---|---|---|
| **Frischer Federweißer** | | |
| Das typisch frische Erlebnis des fruchtigen Federweißen | 5,00 € | 20,00 € |

*Unser Tipp!*

### Aperitif

| | | |
|---|---|---|
| **Aperol Spritz** | Flasche 0,2 l | 7,00 € |
| **Lillet Berry** | Flasche 0,2 l | 7,00 € |

### Andere Getränke

| | | |
|---|---|---|
| **Mineralwasser Classic** | Flasche 0,75 l | 6,00 € |
| **Cola / Fanta / Sprite / Apfelschorle** | Glas 0,2 l | 2,50 € |
| **Edel-Obstler** | je 2 cl | 2,50 € |
| **Barre Pils / Barre Pils - alkoholfrei -** | Flasche 0,33 l | 3,50 € |
| **Barre Weizen / Barre Weizen - alkoholfrei -** | Flasche 0,5 l | 6,00 € |

***zzgl. 4,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas***

Schaumburger Ritter
HOTEL ★★★ superior
RESTAURANT
Freude am Genuss

# Speisekarte

| | |
|---|---|
| **Laugenbrezel** (VEGETARISCH) | 3,00 € |
| **Matjesbrötchen** | 6,00 € |
| **Erbseneintopf** (VEGETARISCH) | 6,00 € |
| **Antipastigemüse mit Kräuterdip** (VEGETARISCH) | 6,00 € |
| **Gebackener Hähnchenspieß mit Antipastigemüse mit Kräuterdip** | 10,00 € |
| **Geflämmtes Jakobsmuschelcarpaccio auf Cous Cous und Krustentiersauce** | 10,00 € |
| **Cremige Pfifferlinge mit Semmelknödel** (VEGETARISCH) | 9,00 € |
| **Gratinierter Jungschweinrücken mit cremigen Pfifferlingen und Semmelknödel** | 12,00 € |
| **Schaumburger Wildragout mit Rübengemüse und Spätzle** | 12,00 € |

*Unser Dessert-Tipp!*

| | |
|---|---|
| **Armer Ritter mit Vanillesoße** (VEGETARISCH) | 5,00 € |

# Getränkekarte

| | | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **Aperitif** | | | | |
| **Pina Colada Sprizz** (auch alkoholfrei) | Sekt, Ananas, Kokos | | 7,50 € | |
| **Sekt** | | | | |
| **Unser BergSekt** | Rosé | | 7,00 € | 22,00 € |
| **Salz Pomeranze** | alkoholfrei | | 7,00 € | 22,00 € |

| **Weißwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Tugana Grauer Burgunder** trocken | Weingut Kilian Hunn, Baden | 4,00 € | 7,00 € | 22,00 € |
| **8 Grad Ost Weißwein Cuvée** lieblich | Weingut Steinmühle\|Rheinhessen - fruchtbetonte Aromatik \| exotische Früchte | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Sauvignon Blanc** alkoholfrei | Weingut Steinmühle\|Rheinhessen - Stachelbeeren, am Gaumen angenehm trocken | 4,00 € | 7,00 € | 22,00 € |
| **Lugana, Rebe-Turbiana** trocken | Italien \| Lombardei \| Weingut Cantina Bertagna- Nase: Aprikose, Honigmelone, Pfirsich Gaumen: Zitrusblüten, frisch, leichte Mineralität, anhaltend | 5,00 € | 8,00 € | 25,00 € |

| **Roséwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Spätburgunder & Portugieser 8 Grad Ost „Rose“** trocken | Weingut Steinmühle\|Rheinhessen - Himbeeren, rote Früchte, erfrischend | 4,00 € | 7,00 € | 22,00 € |
| | | **Magnum Flasche** | **1,5 l** | 42,00 € |

| **Rotwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Cabernet Sauvignon & Merlot** trocken | Weingut Steinmühle\|Rheinhessen - leicht fruchtig\| schwarze Johannisbeere | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Rondeur Appassimento, Vin Rouge** halbtrocken | Weingut La Grange, France-Languedoc\| Grenache\|Syrah\|Shiraz\| Mourvèdre - feinfruchtig | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

| **Alkoholfreie Getränke** | | **0,2 l** | **0,33 l** | **0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Mineralwasser** | Extaler classic / still | 3,00 € | | 6,00 € |
| Heda Limonade | | | | |
| **Cola / Cola zuckerfrei** | | | 3,50 € | |
| **Zitronenlimonade / Orangenlimonade** | | | 3,50 € | |
| Heda Schorlen | | | | |
| **Rhabarberschorle / Apfelschorle** | | | 3,50 € | |

***zzgl. 4,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas***

Restaurant Paschenburg

Essen mit Aussicht

# Speisekarte

| | |
|---|---|
| **Käse-Roggenstange** VEGETARISCH | 3,50 € |
| **Tatar vom gebeizten Lachs**<br>mit Zitronen-Dill-Schmand, Feldsalat<br>und gebackenem Kartoffelplätzchen | 7,00 € |
| **Geschmorte Entenkeule**<br>mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß & Entenjus | 14,00 € |
| **Hausgemachte Pasta** VEGETARISCH<br>**mit Petersilien-Walnuss-Pesto,**<br>Salbeibutter und Grana Padano | 7,00 € |
| **Hausgemachte Pasta**<br>**mit getrüffelter weißer Wildbolognese,**<br>Grana Padano und frischem Trüffel | 12,00 € |
| **Rosa gegarter Kalbstafelspitz**<br>mit Kürbis-Bouillonkartoffeln, Meerrettichrahm<br>und Rote-Bete-Salat | 13,00 € |
| **Gebackene Ziegenkäse-Kürbistarte** VEGETARISCH<br>mit Birnen-Radicchio-Salat<br>und gerösteten Haselnüssen | 8,00 € |

# Getränkekarte

| | | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **Aperitif** | | | | |
| **Aperol Pink Grapefruit Spritz** | Aperol \| GOLDBERG Pink Grapefruit \| Eis | | 6,00 € | |
| **Weißwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
| **Sauvignon Blanc Languedoc** trocken | Domaine Les Yeuses \| Aromen von Stachelbeere, Maracuja und Limette \| frisch und lebendig | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Bacchus Franken** halbtrocken | Weingut Juliusspital \| kernige Johannisbeernote \| hellgelbe Farbe | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Grauburgunder Rheinhessen** trocken | Weingut Hartmann \| reife Birne \| gelber Apfel \| helles Goldgelb | 4,00 € | 7,00 € | 22,00 € |
| **Charleston Pfalz** süß | Winzer Herrenberg \| weiße Blüten \| Cassis \| tropische Früchte \| feine Süße | 4,00 € | 7,00 € | 22,00 € |
| **Roséwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
| **Leider Geil Pfalz** trocken | Dornfelder, Lemberger, St. Laurent \| hellrosa Farbe \| fruchtig und frech \| knackig-frischer Cuvée | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Rotwein** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
| **Merlot Frankreich** trocken | Domaine les Yeuses \| Languedoc \| rubinrot \| lang-anhaltender Abgang \| dunkle Beeren \| Kirsche | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Wein alkoholfrei** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
| **Julius Zero** Weißwein, alkoholfrei | Franken, VDP-Weingut Juliusspital \| Riesling \|gelbe Fruchtaromen | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Alternativa 0.0 Rosato Dry** Roséwein | Italien \| starke rosa Farbe \| gemischte Beeren, reiches Bouquet | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Bier** | | **0,25 l** | **0,33 l** | **0,75 l** |
| **The Fabulous Birdy Beer - Vogeltränke Bio Helles** | Süffig \| goldgelb \| unfiltriert \| aus 100 % Bio-Zutaten \| 5,2 % vol. Alkohol \| weicher Malzkörper \| dezente Hopfennote | | 4,00 € | |
| **Alkoholfreie Getränke** | | **0,2 l** | **0,33 l** | **0,75 l** |
| **Mineralwasser** | Extaler classic / still | 3,00 € | | 6,00 € |
| **Erdinger Weizen** | Zitrone, alkoholfrei | | 4,00 € | |
| Heda Limonade | | | | |
| **Cola / Cola zuckerfrei / Zitrone / Orange** | | | 3,50 € | |
| Heda Schorlen | | | | |
| **Rhabarberschorle / Apfelschorle** | | | 3,50 € | |

***zzgl. 4,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas***

SPEISE | KAMMER
ANNO 1583

# Speisekarte

**Burrata mit zweierlei Tomaten** (VEGETARISCH) 9,00 €
Pesto und Rucola

**Pasta Volanti** 8,00 €
aus dem Parmesanlaib mit Salsiccia und Kirschtomaten

**Tagliere San Daniele** 10,00 €
mit Prosciutto di San Daniele, Oliven, Schafskäsesalat, gebrochenem Parmigiano, Paprikacrème und hausgebackenem Focaccia

**Flammkuchen klassisch** 8,00 €
mit Speck, Sauerrahm und Lauchzwiebeln

**Winzerpfanne** 10,00 €
mit Schmorzwiebeln, Rindfleisch und Grillkäsespieß im Roggenlaib

*Unser Dessert-Tipp!*

**Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce und Apfelkompott (VEGETARISCH) 7,00 €

**Eierlikör-Tiramisu** im Glas (VEGETARISCH) 5,00 €

*Tipp!* **Entdecken Sie auch unsere Raritäten und Großflaschen auf dem Champagner-Rüttelpult**

# Getränkekarte

| **Aperitif** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
|---|---|---|---|---|
| **Aperol Spritz** | Spritzig leichter Aperitif aus Aperol, Prosecco und Mineralwasser | | 7,00 € | |
| **Prosecco** | | **0,1 l** | **0,2 l** | **Fl./0,75 l** |
| **Prosecco Spumante** Col de Mez Asolo Superiore DOCG Extra Brut | Cantina Colli del Soligo Bukett mit Noten von grünen Äpfeln und tropischen Früchten | 5,00 € | | 28,00 € |

# Getränkekarte

| Weißwein | | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **Pinot Grigio Contessa Camilla** | Abruzzo IGT, Bukett von Äpfeln und Melonen, angenehme Fruchtnuancen, harmonisch: | 5,00 € | 8,00 € | 22,00 € |
| **Lugana „Limne“** | Tenuta Roveglia Veneto Südufer des Gardasees, deutliches florales Bukett und Aromen von Apfel und Mirabelle | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Cuvée Nachschlag** | vom Winzerhof Stahl in Franken. Nachschlag duftet herzhaft nach Ananas, Zitrus und Melone | 5,00 € | 8,00 € | 21,00 € |
| **2025 Riesling** trocken oder feinherb | vom Weingut Königswingert von der 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. | 5,00 € | 8,00 € | 22,00 € |
| **2025 Grauburgunder „S“** trocken | vom Weingut Königswingert von der Nahe. Ein eleganter Alleskönner. Frisch, saftig, mit eleganter Mineralität und langem Abgang. Perfekt für alle, die auf stilvollen Wein mit Charakter stehen. Er passt sehr gut zu Flammkuchen. | 5,00 € | 8,00 € | 25,00 € |
| **2025er Sauvignon Blanc** | vom Weingut Stern aus der Pfalz. Ein hocharomatischer Wein mit erfrischender Säure. Die Aromatik geht von grünen Früchten, wie Kiwi, Stachelbeere und Litschi, über Holunderblüten und grünem Apfel. Das ideale Sommergetränk. | 5,00 € | 8,00 € | 25,00 € |
| **2025er Blanc de Noir** | vom Weingut Königswingert von der Nahe. Der Weißwein mit der schwarzen Seele. Saftig, mit feiner Mineralität und lebendiger Frische. | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

| Roséwein | | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **2025er Rosé** trocken | vom Weingut Königswingert von der Nahe. Im Fokus steht eine saftige Beerenfrucht, in der Nase kitzeln Erdbeeren. Im Mund angenehm mineralisch, was dem trockenen Rosé gut steht. | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

| Rotwein | | 0,1 l | 0,2 l | Fl./0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **2023er Cuvée Nachschlag red** | Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und fränkischen Klassikern mit tief dunklen, würzig roten Beerenaromen, die einen vollmundig feurigen Körper ins Glas bringen. | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |
| **Primitivo Rocca Antica** trocken | Bukett mit Nuancen von Backpflaumen, Holunder und Zimt. | 5,00 € | 8,00 € | 24,00 € |

| Alkoholfreie Getränke | | 0,2 l | 0,4 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| **Mineralwasser** | Extaler classic / still | 3,00 € | | 6,00 € |
| **Softgetränke** | Coca-Cola, Fanta, Sprite | 3,00 € | | |
| **Saftschorlen** | | | 4,00 € | |

| Bier | | 0,33 l | 0,5 l |
|---|---|---|---|
| **Benediktiner „Helles“** | | 3,50 € | 5,00 € |
| **König Pilsner** | alkoholfrei | 3,50 € | |

***zzgl. 4,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas***

# Unsere Tipps!

## Shoppen, schlemmen und genießen …

Ein besonderes Highlight erwartet Sie am **Sonntag, 4. Oktober 2026: Von 13 bis 18 Uhr** lädt der Rintelner Einzelhandel zum **verkaufsoffenen Sonntag** ein. Verbinden Sie Ihren Besuch der Weintage mit einem entspannten Einkaufsbummel und genießen Sie einen abwechslungsreichen Tag voller Genuss und Einkaufserlebnis.

Die ausgewählten Weine werden selbstverständlich wieder im stilvollen **„Rinteln Weinglas“** ausgeschenkt. Das Glas kann für 4,00 Euro erworben und als schöne Erinnerung an die **Rintelner Weintage** mit nach Hause genommen werden.

*Zum Wohl!*

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

BAUER GIESE
CATERING

fein & köstlich
FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE

Restaurant Paschenburg
Essen mit Aussicht

Schaumburger Ritter
HOTEL ★★★ RESTAURANT
Freude am Genuss

SPEISE|KAMMER
ANNO 1583

Rinteln
Stadt an der Weser

**Veranstalter und Informationen:**
Stadt Rinteln
Amt für Stadtmarketing,
Wirtschaftsförderung
und Öffentlichkeitsarbeit
Klosterstr. 19 | 31737 Rinteln
veranstaltung@rinteln.de | www.rinteln.de
**stadt rinteln-stadtverwaltung** | **stadt_rinteln**