

Ein Programm für 3 weinfrohe Tage:

Freitag, 23. September 2011:

12.00 Uhr Eröffnung der Weinstände

18.00 Uhr

Eröffnung der Weinstraße in der Nußbaumallee durch die Brauneberger Weinkönigin mit Prinzessinnen und dem Ortsbürgermeister Klaus Denzer.

Es unterhalten Sie: Männerquartett Brauneberg
De Grenskapel/Stramproy · Schopen Vijf/Roosendaal
Dees Ist/Tilburg · Joekskoeër Toujours
Schottische Dudelsackkapelle Maybole-Band



Samstag, 24. September 2011:

10.00 Uhr Eröffnung der Weinstraße

Musikalische Unterhaltung mit:

Dees Ist/Tilburg · De Grenskapel/Stramproy
Schopen Vijf/Roosendaal · Joekskoeër Toujours
Schottische Dudelsackkapelle Maybole-Band



Sonntag, 25. September 2011:

10.00 Uhr Eröffnung der Weinstraße

Musikalische Unterhaltung mit:

Dees Ist/Tilburg · De Grenskapel/Stramproy
Schopen Vijf/Roosendaal · Joekskoeër Toujours
Schottische Dudelsackkapelle Maybole-Band

21.00 Uhr

Verlosung durch die Ortsweinkönigin Brauneberg:

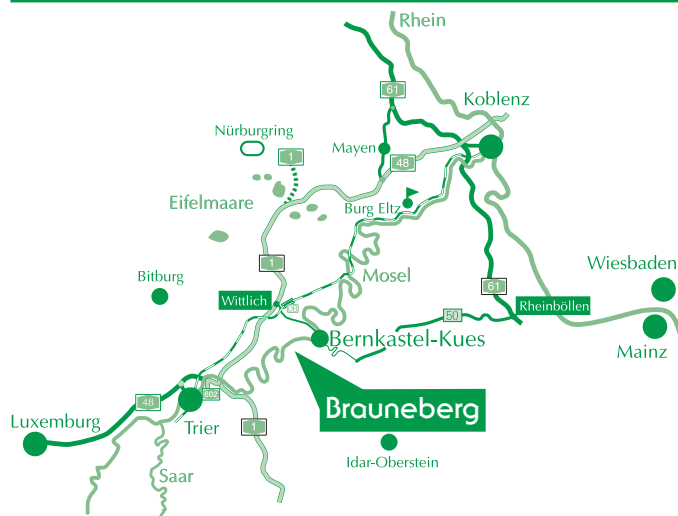
1. Preis: 1 Original-Aquarell von Paul Mentges
2. Preis: 100 Fl. Brauneberger Wein
3. Preis: 1 Wochenende für 2 Personen in Brauneberg sowie weitere wertvolle Sach- und Weinpreise.

(Lose sind ab Mai im Touristikbüro, den teilnehmenden Weingütern und an allen Straßenfesttagen an den Weinständen erhältlich - Lospreis: 1,- €)



An allen Tagen unterhält Sie der Drehorgelspieler
"Andy von der Ahr"

So finden Sie uns:

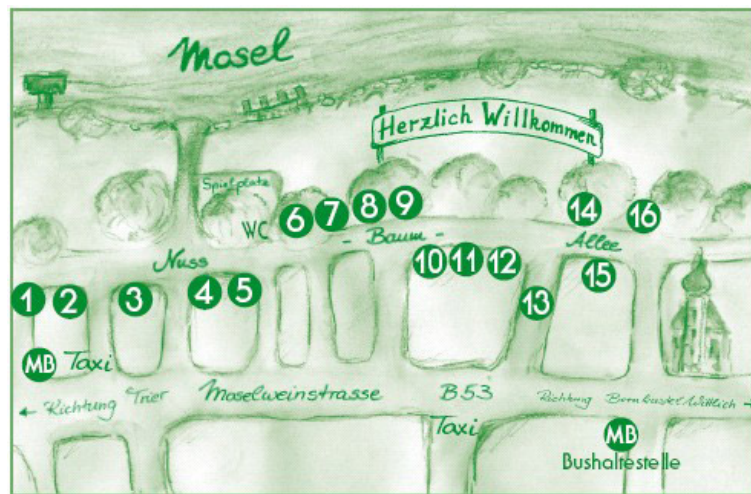


Parkplätze für PKW, Reisebusse und Wohnmobilstellplätze sind rings um die Festmeile ausreichend vorhanden.

Samstags: Bustransfer aus den umliegenden Ortschaften durch die Moselbahn - Fahrplan beim Touristikbüro und an den Weinständen erhältlich.

Bei Zimmerreservierungen hilft Ihnen gerne unser Touristikbüro in der Moselweinstraße 101 weiter:
Tel. 0 65 34 / 93 33 33 · Fax 0 65 34 / 93 33 34
info@brauneberg.de · www.Brauneberg.de

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen im nächsten Jahr am Brauneberger Straßenfest:
21. - 23. September 2012



Brauneberger



© „Die Wurzel“

23. - 25. September 2011

1

Karp-Schreiber

Römisches Wildfrikassee mit Steinpilzen
Römische Käsevariation mit
Wildkräutern, Chutney und Walnusspesto

2

Udo Schiffmann

Fisch im Weinteig mit pikanten Saucen
Weinbergschneckenragout mit Wildreis
Apfelstrudel mit Walnussparfait

3

Rainer Heil

Crêpes herzhaft oder süß
Zwiebelkuchen · Walnusscrepes

4

Hubert Lieser

Leckere Römersteaks in verschiedenen Variationen
Römerteller · Champignons aus der Grillpfanne
Römersteaks mit Walnusssoße

5

Dieter Rädler / Kurt Kranz

Spieße vom Keltergrill · Wildragout
Moselländische Kartoffelsuppe
nach "Großmutter's" Art
Walnussbutter auf Krustenbrot

6

Brauneberger Jungwinzer 2000 e.v.

Feurige Gulaschsuppe · Käse- und Spinatknödel
mit brauner Butter und Parmesan
Hunsrücker Flammkäse gebraten · Walnusspesto

7

Marcus Haag / Michael Siry

Moselländischer Rollbraten vom
Holzkohलगrill · Gratin in Variationen
Ziegenkäse auf Preiselbeerspiegel
mit Walnüssen und Honig

8

Horst Bollig

Reibekuchen · Spießbratenbrötchen
Walnussecen

9

Leo Erz-Baum / Sabine Haugrund

Folienkartoffel an Kräuterquark
Scholes mit Apfelmus · Walnussgebäck

10

Christian Steinmetz

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons
Gekochtes Rindfleisch mit hausgemachter
Remouladensoße oder Sahnemeerrettich
Walnussbrotzeit

11

Christoph Licht

Steillagenriesling · Sekt · Feine Weine
Walnusslikör

12

Norbert Weinand

Winzerfleisch mit Bratkartoffeln
und Beilagen
Walnusspastete mit Kräuter-Crème fraîche

13

Frank Schiffmann
Frank Ruppenthal

Gefüllte Kartoffelklöße in einer pikanten Sauce
Moselländischer Gemüseeintopf
Wildschweinschinken an Walnussbrot

14

Andreas Erz

Moselfränkisches Rieslingschasklik
mit frischen Trauben · Krustenbraten vom Grill
Walnuss-Backpflaumen-Mus

15

Bäckerei Fleury

Kaffee und Kuchen · Waffeln · Laugenbrezeln
Selbstgemachte Nudeln · Versch. Flammkuchen
Walnussahnekuchen

16

Hermann Reuter
Jürgen Dusemund

Rinderzunge in Riesling-Champignonsoße
Winzersteaks mit Krautsalat und Knoblauchsoße
Waldorfsalat mit Walnuss



An jedem Stand erhalten Sie eine
Spezialität rund um die Walnuss.