Ein Programm für 3 weinfrohe Tage:

Freitag, 15. September 2023:

12.00 Uhr Eröffnung der Weinstände

18.00 Uhr
Eröffnung
des Brauneberger Straßenfestes
durch die
Straßenfestgemeinschaft
unter Mitwirkung der
Brauneberger Weinkönigin Leonie I.
und ihrer
Weinprinzessin Julia
und dem Brauneberger
Ortsbürgermeister Werner Ruppenthal

Musikalisch umrahmt durch:
Grenskapel

Samstag, 16. September 2023:

11.00 Uhr Eröffnung der Weinstraße

Musikalische Unterhaltung mit:
Grenskapel

Sonntag, 17. September 2023:

11.00 Uhr Eröffnung der Weinstraße

So finden Sie uns:

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

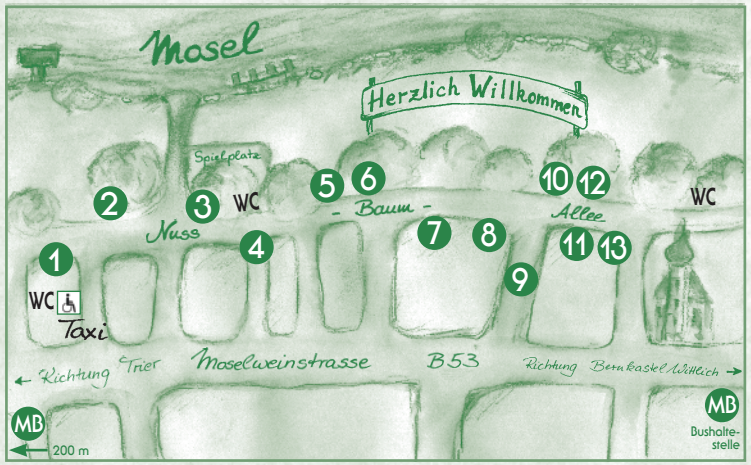
Wohnmobilstellplatz-Gebühr für 2-4 Tage: 25,00 Euro;
Samstag auf Sonntag: 15,00 Euro

Stündlicher Busverkehr (VRT) entlang der Mosel bis 23:00 Uhr.

Bei Zimmerreservierungen hilft Ihnen gerne unser Touristikbüro
info@brauneberg.de · www.Brauneberg.de

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen im nächsten Jahr am Brauneberger Straßenfest:

13. - 15. September 2024



Verantwortlich Straßenfest: Rainer Heil, 1. Vorsitzender
Moselweinstr. 79 · 54472 Brauneberg · Stand Nr. 1

Brauneberger

Wein-Straßenfest in der längsten Nussbaumallee an der Mosel

15. - 17. September 2023

1
Rainer Heil

Zwiebelkuchen · Käsespieße
Winzerschaschlik mit Pommes-Frites
Winzerhackbraten mit Bratkartoffeln
Käsewurst, Rinder- und Bratwurst
Walnusslikör

2
Schiffmann–Conrad

XXL-Schwenkbraten
Gulaschsuppe
Walnusskuchen

3
Klosterhof

Erlesene Weine und Sekte

4
Pizzeria „La Mosella"

Traditionelle Pizza
Pizza to go

5
Marcus Haag

Ausgezeichnete Weine aus unseren Brauneberger Spitzenlagen
Walnusscremelikör

6
Andreas Bollig

Reibekuchen
Spießbratenbrötchen
Walnussecken

7
Christian Steinmetz

Flammlachsbaguette mit zweierlei Soßen
Rindfleisch und hausgem. Remouladensoße oder Sahne-Meerrettich
Schweinegeschnetzeltes, Pilze und Spätzle

8
Kristin und Norbert Weinand

Vom Fleischermeister Haep:
Currywurst / Pommes Frites
Fleischtopf (Schaschlik)
Frikadelle

9
Frank Schiffmann
Frank Ruppenthal

Gefüllte Kartoffelklöße in einer pikanten Sauce
Winzertopf „Mediterraner Art" mit Fleischeinlage
Wildschweinschinken an Walnussbrot

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

10
Schaufelberger Sektmanufaktur

Secco's und Sekte aus der Manufaktur
Zauberhafte Cocktails

11
Bäckerei Fleury

Kaffee und Kuchen
Waffeln · Laugenbrezeln
Käse-Lauch-Suppe
verschiedene Crépes herzhaft und süß
Walnusstorte

12
Andreas Erz

Hirschspitzen flambiert
Steak aus der Riesenpfanne
Rinderzunge in Rieslingsauce
Walnuss-Backpflaumen-Mus

13
Pauly–Bohn Bio–Weingut

Flammkuchenvariationen
Schmalzbrot
Walnussbutter-Brot