



Weintage

Rinteln
Stadt an der Weser

**2. bis 5.
Oktober
2025**

**Das
Gastro-Event
auf dem
Kirchplatz**

- **Donnerstag: 17-23 Uhr**
- **Freitag: 12-23 Uhr**
- **Samstag: 16-23 Uhr**
- **Sonntag: 12-19 Uhr**
- **Verkaufsoffener Sonntag 13-18 Uhr**



**Herzlich willkommen
auf den Rintelner**

Weintagen



Hier treffen Geselligkeit und Genuss aufeinander.
Freuen Sie sich auf die besondere Atmosphäre
auf dem festlich beleuchteten Kirchplatz.

In diesem Jahr werden Sie auf den **Rintelner Weintagen** von diesen Teilnehmenden verwöhnt:

- **Bauer Giese**
- **fein & köstlich**
- **Marktwirtschaft & Genusswerkstatt by GOP**
- **Restaurant Paschenburg**
- **Schaumburger Ritter**
- **Speisekammer Anno 1583**

Dieses beliebte Event verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Weinliebhaber, Feinschmeckende und Freundinnen und Freunde geselliger Zusammenkünfte.



Guten Appetit!



Einzigartiges Ambiente

Die Rintelner Weintage schaffen eine einzigartige Atmosphäre auf dem Kirchplatz. Beim kulinarischen Fest der lokalen Gastronomie erwarten die Besucher exzellente Spitzenweine und internationale Gaumenfreuden – eingerahmt von einer eindrucksvollen Kulisse. Stilvolle Pagodenzelte werden von den Stadtwerken Rinteln stimmungsvoll LED-beleuchtet.





Im Zentrum des Platzes lädt ein großes Zelt mit zahlreichen Sitzgelegenheiten zu einer entspannten, gemütlichen Atmosphäre ein.

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



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  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:

Cocktails/Apéro 0,2 l

Aperol Spritz	Aperol, Bio Secco, Soda, Orange	8,00 €
Lillet White Peach	Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsich	8,00 €
Gin Tonic	Siegfried Gin, Thomas Henry Tonic	8,00 €
Garden Tonic	Seedlip Garden 108, Botanical Tonic	8,00 €
alkoholfrei		

Bio-Landwein vom Rhein 0,1 l 0,2 l Fl./0,75 l

Landpartie Weiß	Cuvée aus Müller-Thurgau & Phönix, fruchtig und leicht	5,00 €	8,00 €	24,00 €
halbtrocken				
Landpartie Rosé	Cuvée mit Duft nach roten Beeren, geschmeidig und fruchtig	5,00 €	8,00 €	24,00 €
halbtrocken				
Landpartie Rot	Cuvée aus Dornfelder & Regent, fruchtig, füllig und rotbeerig	5,00 €	8,00 €	24,00 €
halbtrocken				

Weingut KESSELRING aus der Pfalz 0,1 l 0,2 l Fl./0,75 l

Ökologisches Familienweingut seit 1648

Riesling	Duftiger Riesling, frisch-fruchtig mit ausgeprägtem Süße-Säure-Spiel	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Weißwein feinherb				
Chardonnay	Viel Frucht von gelbem Apfel und reifen Aprikosen mit etwas Karamell und einer zarten Rauchigkeit	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Weißwein trocken				
Blanc de Noir	Aus Rotwein-Trauben gekelterter Weißwein, leicht moussierend mit zarter Restsüße	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Weißer Spätburgunder				
Cabernet-Sauvignon & Merlot	Milde Säure, frisch und elegant, dunkle Schokolade, süßliche Vanille und Brombeere	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Rotwein trocken				
Pinot Grigio alkoholfrei	Alkoholfreier Pinot Grigio mit feinen Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißem Pfirsich	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Weißwein < 0,5% vol.				

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, Bio-Rhabarbersaftschorle	3,50 €
---	--------

fritz kola	3,50 €
-------------------	--------

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

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

5-Korn-Quark-Brot (Vollkornbrot)

5,00 €

mit Griebenschmalz und einem Stück Harzer Käse
oder mit Camembert und Preiselbeer-Marmelade

Käse-Snack



5,00 €

Pärchen von Käsespießen mit Weintrauben

Ofenwarme Riesen-Brezel



5,00 €

mit Gouda-Käse überbacken

Ofenwarme Brezel



3,00 €

mit Salz bestreut

Ofenwarme Laugenstange



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
4,00 €	7,00 €	22,00 €

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

Frischer Federweißer

Das typisch frische Erlebnis
des fruchtigen Federweißen

0,2 l	Fl./1 l
5,00 €	20,00 €

Unser Tipp!

Andere Getränke

Mineralwasser Classic

Glas 0,2 l 3,00 €

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 €

(Williams-Birne oder Wald-Himbeere)

Jägermeister

je 2 cl 2,50 €

Barre Pils / Barre Pils - alkoholfrei -

Flasche 0,33 l 3,50 €

Barre Alster

Flasche 0,33 l 3,50 €

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

Speisekarte

Laugenbrezel



3,00 €

Maronensuppe mit Croûtons



6,00 €

Tomatentörtchen

mit Parmaschinken und Rucola

8,50 €

Gemüsecurry mit Tomatengnocchi

zusätzlich mit Garnelen



8,50 €
12,00 €

Gebackene Hähnchenroulade

mit Gerstoni-Pilzrisotto

12,00 €

Geschmorte Rinderbacke

mit Rübengemüse und Kartoffelpüree

14,00 €

Unser Dessert-Tipp!

Armer Ritter mit Vanillesoße



5,00 €



Getränkekarte

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

Aperitif

Pina Colada Sprizz Sekt, Ananas, Kokos 7,50 €
(auch alkoholfrei)

Sekt

Unser BergSekt Rosé 3,50 € 21,00 €

Salz Pomeranze alkoholfrei 3,50 € 21,00 €

Weißwein

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

Tugana Grauer Weingut Kilian Hunn, Baden 4,00 € 7,00 € 21,00 €

Burgunder trocken

Schäferstündchen Weingut Joh. Bapt. Schäfer, 5,00 € 8,00 € 24,00 €
trocken Nahe; Silvaner | Scheurebe |
Riesling

Blanco Frizzante Weingut Bodega Capel Vinos | 4,00 € 7,00 € 21,00 €
leicht, fruchtig, süß Murcia-Spanien | Moscatel
5,5 %

Roséwein

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

Spätburgunder Rosé Weingut Baum | Rheinhessen | 5,00 € 8,00 € 24,00 €
Spätburgunder

Rosado Frizzante Weingut Bodega Capel Vinos | 4,00 € 7,00 € 21,00 €
leicht, fruchtig, süß Murcia-Spanien | Moscatel &
Bobal 5,5 %

Rotwein

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

Cabernet Sauvignon Weingut Steinmühle | Rhein- 5,00 € 8,00 € 24,00 €
& Merlot hessen - leicht fruchtig |
trocken schwarze Johannisbeere

Rondeur Weingut La Grange, 5,00 € 8,00 € 24,00 €
Appasimento, Vin France-Languedoc |
Rouge Grenache | Syrah | Shiraz |
Mourvèdre - feinfruchtig

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. 3,00 € Pfand für das Rinteln-Weinglas

Restaurant Paschenburg

Essen mit Aussicht

Speisekarte

Käse-Roggenstange		3,50 €
Tatar vom gebeizten Lachs mit Dill-Meerrettich-Schmand, Feldsalat und gebackenem Kartoffelplätzchen		8,00 €
Rehragout mit Rotkohl und Kartoffelkloß		14,00 €
Hausgemachte Pasta mit Kräuter-Pesto		8,00 €
Hausgemachte Pasta mit getrüffelter weißer Kalbsbolognese mit Grana Padano und frischem Trüffel		13,00 €
Rinderroulade mit Rübchengemüse und Kartoffel-Kürbispüree		13,00 €
Gebackene Ziegenkäse-Kürbistarte mit Balsam-Pfirsichen		7,00 €



Getränkekarte

Aperitif

Kir	BergSekt Crème de Cassis	4,50 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
------------	----------------------------	--------	-------	-------	------------

Weißwein

Grauburgunder trocken	Weinhaus Adelseck, Nahetal: Stachelbeere und Quitten, beeindruckende Mundfülle	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
---------------------------------	--	--------	-------	-------	------------

Bacchus halbtrocken	Weingut Juliusspital, Franken: kernige Johannisbeernote, hell- gelbe Farbe, Restsüße	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
-------------------------------	--	--------	-------	-------	------------

Riesling trocken	Weingut Sander, Rheinhausen: Bio, gelb-grüne Reflexe, grüner Apfel, Zitrus, Holunder knackig-frisch	4,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
----------------------------	---	--------	-------	-------	------------

Charleston süß	Winzer Herrenberg, Pfalz: weiße Blüten, Cassis, tropische Früchte, feine Süße, etwas Kohlensäure	4,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
--------------------------	---	--------	-------	-------	------------

Roséwein

Leider Geil Cuveé trocken	Pfalz: Dornfelder, Lemberger, St. Laurent: hellrosa Farbe, fruchtig und frech, knackig-frischer Cuvée, Kirschfrucht, harmonische Säure	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
-------------------------------------	---	--------	-------	-------	------------

Rotwein

Merlot trocken	Domaine les Yeuses, Frank- reich (direkt am Mittelmeer): rubinrot, langanhaltender Ab- gang, dunkle Beeren, mittlere Kraft, feine Tannine	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
--------------------------	---	--------	-------	-------	------------

Wein alkoholfrei

Julius Zero Weißwein, alkohol- frei	Franken, VDP-Weingut Juliusspital: Riesling, gelbe Fruchtaromen	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
--	---	--------	-------	-------	------------

Alternativa 0.0 Rosato Dry Roséwein	Italien: starke rosa Farbe, gemischte Beeren, reiches Bouquet	5,00 €	0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
---	---	--------	-------	-------	------------

Bier		0,25 l	0,33 l	0,75 l	
The Fabulous Birdy Beer - Ziegenmel- ker-Pilsner (Bio)	Kaltgehopftes Pilsner (Bio), gestopft mit US Citra (Bio), unfiltriert, Zitrus, Ananas, mit kräuterigen, grasigen Noten		4,00 €		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Extaler classic / still	3,00 €	0,2 l	0,33 l	0,75 l
----------------------	-------------------------	--------	-------	--------	--------

Erdinger Weizen	Zitrone, alkoholfrei	4,00 €			
------------------------	----------------------	--------	--	--	--

Heda Limonade

Cola / Cola zuckerfrei / Zitrone / Orange	3,50 €				
--	--------	--	--	--	--

Heda Schorlen

Rhabarberschorle / Apfelschorle	3,50 €				
--	--------	--	--	--	--

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



Speisekarte

Currywurst mit Brot 4,50 €

Flammkuchen 8,00 €

mit Speck, Sauerrahm und Lauchzwiebeln
oder Schafskäse, Sauerrahm, Lauchzwiebeln



Winzer-Vesper 9,00 €

mit Bergkäse, Westfälischem Schinken,
Bierknacker und Bauernschmalz

Hausgemachte Taglierini 10,00 €

mit Pfifferlingssauce und Piccata vom Schwein

ohne Piccata 7,00 €



Unser Dessert-Tipp!

Kaiserschmarrn 7,50 €

mit Vanillesoße und Apfelkompott



Getränkekarte

Aperitif

Sarti Spritz

vereint die Aromen von süßer Mango,
fein säuerlicher Blutorange und tropi-
scher Maracuja, aufgeossen mit prickelndem Prosecco

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

7,00 €

Aperol Spritz

Spritzig leichter Aperitif aus Aperol, Prosecco und Mineralwasser

8,00 €

Sekt

Sekt cuvée trocken

Die knallige Frucht des Rieslings und der Scheurebe gepaart mit leichter Restsüße machen das Ganze wunderbar rund.

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

5,00 € 8,00 € 21,00 €



Getränkekarte

Weißwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
Cuvée Nachschlag	vom Winzerhof Stahl in Franken. Nachschlag duftet herzhaft nach Ananas, Zitrus und Melone	5,00 €	8,00 €	21,00 €
2023 Riesling trocken	vom Weingut Königswingert. 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 €
2023 Grauburgunder trocken	Birkensohler Herrenstück, Baden. Der Grauburgunder eignet sich sehr vielfältig als Begleitung zum Essen: Aufgrund seiner milden Säure und den ausgeprägten Fruchtaromen passt er sehr gut zu Flammkuchen und Vesper.	5,00 €	8,00 €	23,00 €
2023er Sauvignan 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. Durch seine schwerelose Art ist er das ideale Sommergetränk.	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Roséwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
2023er Blafränkisch Rosé	vom Weingut Strehn, Burgenland/Österreich	5,00 €	8,00 €	24,00 €
Rotwein		0,1 l	0,2 l	Fl./0,75 l
2023er Cuvée Nachschlag red red trocken	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 €	22,00 €
St. Leopold blaufränkisch	Kloster Neuburg, Niederösterreich Feine Aromen nach Waldbeeren, offener, dezente Tanninstruktur, harmonisch am Gaumen	5,00 €	8,00 €	22,00 €
Primitivo Rocca Antica trocken	Bukett mit Nuancen von Backpflaumen, Holunder und Zimt.	5,00 €	8,00 €	22,00 €
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 €		
Schorlen	Apfelschorle, Johannisbeerschorle		4,00 €	
Bier		0,33 l		0,5 l
Benediktiner „Helles“		3,50 €		5,00 €
König Pilsner	alkoholfrei		3,50 €	

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

Marktwirtschaft

Restaurant Cafe Pilsstube



Speisekarte

Schaumburger Sushi

8,50 €

Vegetarisch | Fisch | Fleisch

Rösti

Kräuterschmand | marinierte Blattsalate



6,50 €

Hausgebeizter Lachs

9,50 €

Ragout vom Landhuhn 'Zürcher Art'

10,50 €

Krustentiersuppe

7,50 €

Sesam-Knusperstange | Piment d'espelette

Pulled Duck

12,50 €

Gebackene Süßkartoffel | mariniertes Herbst-
gemüse | Soja-Chili Dip

Variation vom Rohmilchkäse



9,50 €

Brie | Taleggio | Reblochon | Quittensenf |
Grissini



Getränkekarte

Aperitif

Aperol Spritz

Aperol, Secco, Orangenscheibe

0,2 l
8,00 €

Weißwein

Weinmann

Weißer Burgunder Theodor QbA trocken

Apfel, Birne und ein Hauch Muskat. Ein absolut typischer Weißburgunder, der mit seiner harmonischen Frische mit jedem Schluck Lust auf mehr macht.

0,1 l 4,00 € **0,2 l** 6,50 € **Fl./0,75 l** 20,00 €

Britzingen

Gutedel QbA trocken

Dieser Gutedel begeistert mit einem harmonischen Zusammenspiel von milden Fruchtaromen und einer dezenten Säure. Er zeigt eine fein nuancierte Noten von grünen Äpfeln, Birnen und einem Hauch Zitrus.

5,00 € 7,50 € 24,00 €

Britzingen

Nobeling QbA trocken

Hergestellt aus der Nobling-Traube, präsentiert er sich mit einer blassen, goldgelben Farbe und einem aromatischen Bouquet von exotischen Früchten, Pfirsichen und einem Hauch von Honig.

6,00 € 8,50 € 27,50 €

Roséwein

Britzingen

Spätburgunder Rosé QbA

Ein herrlich erfrischender Roséwein, der mit seiner leuchtend rosa Farbe und seinem fruchtigen Aroma begeistert. Dieser trockene Qualitätswein besticht mit Noten von frischen Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch von Zitrusfrüchten.

0,1 l 4,50 € **0,2 l** 8,50 € **Fl./0,75 l** 22,00 €

Rotwein

Weinmann

Dornfelder Paulus QbA trocken

In der Nase Aromen von Erdbeere, Kirschen, Holunder und Blaubeeren. Am Gaumen saftig und etwas erdig mit guter Säurestruktur.

0,1 l 4,50 € **0,2 l** 7,00 € **Fl./0,75 l** 22,00 €

Storz Trollinger/ Lemberger QbA halbtrocken

Die Kirscharomen des Trollingers kombiniert mit der Würze des Lembergers verleiht dieser Cuvée eine fruchtige und ausgewogene Fülle.

6,00 € 8,50 € 28,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

medium / still

0,2 l 3,00 € **0,75 l** 6,00 €

Bier

Birra Moretti

Heineken

Gösser Natur Radler

alkoholfrei

0,33 l
4,00 €
4,00 €
4,00 €

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



Das Rinteln Weinglas als besonderes Andenken

Natürlich werden die edlen Tropfen wieder im eleganten „**Rinteln Weinglas**“ serviert, das Sie auch als Andenken gegen ein Entgelt von 3,00 Euro mit nach Hause nehmen können.





Shoppern, schlemmen und genießen ...



Besuchen Sie unsere malerische, historische Altstadt und freuen Sie sich mit uns auf vielfältige Gaumenfreuden an den weinseligen Tagen in unserer schönen Weserstadt.

Als kleines Extra-Schmankerl lädt der Rintelner Einzelhandel **am 5. Oktober 2025 von 13 bis 18 Uhr** zum **verkaufsoffenen Sonntag** ein. Dann heißt es also nicht nur vorzüglich schlemmen und genießen, sondern auch richtig gut einkaufen.

Wir sind mit dabei und freuen uns auf Ihren Besuch!

BAUER GIESE
CATERING

**& fein
& köstlich**

FEINKOST, WEINE & PRÄSENTE

Restaurant  Paschenburg
Essen mit Aussicht

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

SPEISE | KAMMER
ANNO 1583

Marktwirtschaft
RESTAURANT

Restaurant Cafe Pilsstube

CATERING
Genusswerkstatt
BY
G.O.P.

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](#)