

Weinfrühling Randersacker



Genuss Bayern
GenussOrte

Premium - Weinort
Randersacker

Samstag, 14. März 2026

Wein und Schokolade – ein verführerisches Duett: Erleben Sie mit Winzer Rafael König eine außergewöhnliche Verkostung von 4 ausgewählten Weinen mit dazu passenden köstlichen Premium-Schokoladen. Dabei erfahren Sie spannendes über Wein und Schokolade.

Ort: Weingut König, Herrngasse 29, Randersacker

Beginn: 14.00 Uhr, Dauer: ca. 1,5 Stunden, Genussbeitrag: 29 €/Person

Anmeldung: info@weingut-koenig.de, Tel. 0931/708166

Wein trifft Käse: Verkosten Sie zusammen mit dem Käsesommelier Jürgen Hammer und dem Winzer Florian Steigerwald 5 ausgesuchte Käsespezialitäten mit den dazu passende Weinen. Hier erfahren Sie Wissenswertes über die Käse- und Weinherstellung.

Ort: Vinothek Steigerwald, Würzburger Straße 13, Randersacker

Beginn: 14 Uhr, Dauer: ca. 1,5 Stunden, Genussbeitrag: 42 €/Person

Anmeldung: info@weingut-steigerwald.de, Tel. 0931 7000 401

Rund um die Kaffeewelt - ein Kaffeeseminar: Umrunden Sie einmal mit dem Kaffeeröster Falco Winschel die Kaffeewelt bei einer Tasse Kaffee. Ein Kaffeetrip, der Ihr Wissen auf die nächste Stufe bringt.

Ort: Kaffeerösterei Röstfreunde, Maingasse 8, Randersacker

Beginn: 14.30 Uhr, Dauer: ca. 1,5 Stunden, Genussbeitrag: 30€/Person

Anmeldung: info@roestfreun.de, Tel. 0152 229 432 78

Genusstour mit dem Mountainbike rund um Randersacker: Lernen Sie auf einer geführten sportlichen Tour die Trails rund um Randersacker kennen. Genießen Sie bei einer Genusspause kleine Köstlichkeiten und das Panorama über die Weinberge und den Main. Gemeinsam lassen wir das Erlebnis in der wohligen Weinstube Körner ausklingen.

Treffpunkt: Goldene Badewanne

Beginn: ca. 2,5 Stunden, MTB-Tour ca. 20 km, ca. 300 hm (auch für Einsteiger geeignet),
Genussbeitrag: 10€/ Person

Anmeldung: reservierung@weinstube-koerner.de, Tel.: 0931/40620411

Date mit Franz – Weinbergstour mit Verkostung: Bei der Wengerts-Tour spazieren Sie genau dorthin, wo unser Wein herkommt, in die Weinberge. Erfahren Sie hier mehr über die Rebsorten und den Arbeiten im Weinberg, vom Pflanzen bis zur Weinlese. Unterwegs werden 4 Weine verkostet.

Treffpunkt: Goldene Badewanne

Beginn: 15 Uhr, Genussbeitrag: 15 €/Person

Anmeldung: vinfoufou@t-online.de, Tel. 0931 7000 881

Weinfrühling Randersacker

Samstag, 14. März 2026

Kulinarischer Abend ab 18.00 Uhr

Frühlingsmenü mit korrespondierenden Weinen

**Gasthof Bären mit Weingut Störlein-Krenig &
Bio-Weingut Schmitt's Kinder** (Reservierung: 0931-70 51 0)

**Restaurant Spielberg & Käse Hammer mit Weingut Arnold &
Bio-Weingut Markus Schmachtenberger** (Reservierung 0931-70 83 91)

**Weinhaus Ewig Leben mit Weingut Trockene Schmitts &
Bio-Weingut König im Bergmeisterhaus** (Reservierung 0931-46 55 99 33)

Weinstube Körner mit Weingut Edelhof German König & Weingut Florian Reus
(Reservierung 0931-40 62 04 11)

Gasthof Löwen mit Bio-Weingut Stefan Bardorf & Bio-Weingut Sandrine Heimig
(Reservierung 0931-70 55 0)

Sonntag, 15. März 2026

Tag der offenen Weingüter und Vinotheken

Schlendern Sie durch den Ort und genießen Sie Weine des Jahrgangs 2025 und Besonderheiten der vergangenen Jahre von 12 Winzerbetrieben:

Bio-Weingut Markus Schmachtenberger & Weingut Florian Reus (Klosterstraße 43)

Weingut Arnold mit Weingut Störlein Krenig & Bio-Weingut Schmitt's Kinder (Friedenstraße 4)

Weingut Martinshof & Kaffeerösterei Röstfreunde (Maingasse 8)

Bio-Weingut Stefan Bardorf & Bio-Weingut Sandrine Heimig (Klosterstraße 13)

Weingut Trockene Schmitts & Weinbau Familie Schlosser (Maingasse 14a)

Bio-Weingut König im Bergmeisterhaus (Herrngasse 29)

Weinbau Steigerwald (Würzburger Str. 13)

**Der Genussbeitrag für die Weinverkostung beträgt 20 € / Person.
Die Gläserausgabe findet in der Maingasse 2 statt. Rücknahme erfolgt in den Betrieben.**

Nutzen Sie diese besondere Gelegenheit, die 2025er Randersackerer Weine zu verkosten und besuchen Sie uns am Frühlingmarkt hier in Randersacker.

Frühlingmarkt auf dem Flecken – für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt!

**Weitere Infos
und Menüs:**

