

LIVE ON STAGE IM MEISNERHOF

JULI

SO, 07.07. | Konzert mit Redwood Tree
Live-Musik ab ca. 13.30 Uhr

FR, 12.07. | Konzert mit M.A.M.
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr

FR, 19.07., 17 Uhr | After-Work-Lounge
in der Laube im Biergarten

AUGUST

FR, 02.08. | Konzert mit Donny & Jamie
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr | Eintritt 12,00€ pro Person

FR, 30.08. | 17.00 Uhr | After-Work-Lounge
in der Laube im Biergarten

SEPTEMBER

DO, 05.09. | Konzert mit Anplagged
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr

SA, 14.09. | BIERGARTEN-SAISON-
ABSCHLUSS mit Donny Vox
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr | Eintritt 12,00€ pro Person

SEPTEMBER

SO, 15.09. | BIERGARTEN-SAISON-
ABSCHLUSS | Konzert mit Three 4 Fun
Live-Musik ab ca. 13.30 Uhr

FR, 27.09., 17.00 Uhr | After-Work-Lounge
mit Siggı Köbler
Musikalische Untermalung mit Saxophon
in der Laube im Biergarten

OKTOBER

MI, 02.10. | OKTOBERFEST WARM-UP
mit Bruno B und die goldenen Silvanergurgeln
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr

DO, 03.10. | OKTOBERFEST
mit der Blaskapelle Erlabrunn,
der Bläserklasse Erlabrunn und Main Stream
Live-Musik ab ca. 11.30 Uhr

Der Eintritt ist jeweils frei, um Spenden
für die Künstler wird gebeten.



Mainleite 1 | 97250 Erlabrunn
Tel 09364 80870 | Email info@meisnerhof.de
www.meisnerhof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	16.30 bis 22.00 Uhr
Freitag	16.30 bis 23.00 Uhr
Samstag	15.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	11.30 bis 22.00 Uhr

Die Küche ist stets bis 21.00 Uhr bereit,
letzte Bestellannahme um 20.45 Uhr.

Wir erlauben uns, an wenig frequentierten Abenden
die Küche und das Restaurant früher zu schließen.

Da wir ausschließlich unseren Biergarten oder aber
unsere beiden Gewölbekeller öffnen, entscheiden wir
am Tag der Reservierung ob Ihre Tisch im Biergarten
oder im Gewölbekeller reserviert ist.

Besuchen Sie uns auch bei



– SCHON JETZT VORMERKEN –
Meisnerhofs exklusive Bierprobe mit Menü
am 8. & 21. November

Weitere Informationen
finden Sie auf unserer Homepage

– Änderungen vorbehalten –

KULINARISCHER KALENDER Juli bis Oktober 2024



JULI 2024



PIFFIGES VON PFIFFERLINGEN

Mit Leidenschaft für kreative und kulinarische Köstlichkeiten möchten wir Sie mit unseren pffiffigen Ideen rund um die leckeren Pfifferlinge begeistern.

PIFFERLINGGRAHMSUPPE

GEFÜLLTER PFANNKUCHEN

hausgemachter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Pfifferlingen in Rahm an Salatbouquet

PIFFERLINGGRAHMNUDELN

mit Rhöner Schinken

SCHWEINELENDCHEN

mit Pfifferlingen in Rahm dazu Spätzle

ZITRONEN-QUARK-CREME



AUGUST & SEPTEMBER 2024



KARTOFFEL SUCHT LIEBHABER

Entdecken Sie die Vielseitigkeit der Kartoffel! Ob knusprig gebackene Ofenkartoffeln, cremiges Kartoffelpüree oder herzhaftes Kartoffelgratin – die Kartoffel ist ein wahrer Alleskönner.

Lassen Sie sich von unseren pffiffigen Kartoffelrezepten inspirieren und genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack und die Vielfalt dieser tollen Knolle.

Werden auch Sie zum Kartoffelliebhaber und erleben Sie kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau!

KARTOFFELSUPPE

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterschmand an Salatbouquet

OFENKARTOFFEL

mit würziger Hackfüllung dazu Grillgemüse und Schmand

BARBARIE-ENTENBRUST

mit Grillgemüse und Schmand dazu Rosmarinkartoffeln

KÄSEKUCHEN

mit Kürbis-Zimt-Soße und Sahne

2. & 3. OKTOBER 2024



MEISNERHOF-OKTOBERFEST

MITTWOCH, 2. OKTOBER 2024 OKTOBERFEST WARM-UP

mit Bruno B und die goldenen Silvanergurgeln
Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr

DONNERSTAG, 3. OKTOBER 2024 OKTOBERFEST

mit der Blaskapelle Erlabrunn, der Bläserklasse Erlabrunn und Main Stream | Live-Musik ab ca. 11.30 Uhr

Der Eintritt ist jeweils frei,
um Spenden für die Künstler wird gebeten.

LECKEREIEN ZUM OKTOBERFEST

HALBES HÄHNCHEN

dazu Pommes Frites

KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebel

OCHSENBRATEN

in kräftiger Ochsenjus
mit Blaukraut, dazu Kartoffelklöße

SCHWEINSHAXE

auf eigener Soße, dazu Kartoffelklöße
mit Krautsalat

OKTOBER 2024



DER MEISNERHOF WIRD WILD

KÜRBISSUPPE

WILDERRINE

mit Preiselbeeren an Salatbouquet, dazu Steinofenbaguette

WILDGULASCH

mit hausgemachten Semmeltalern
dazu Preiselbeeren

WILD

sous vide gegart und rosa gebraten
dazu Spätzle und Maronen-Birne

NUSSPARFAIT

mit Zwetschgenragout

ENDE OKTOBER BEGINNT BEI UNS DIE ENTENZEIT

¼ BAUERNENTE

mit Blaukraut, dazu Kartoffelklöße

BARBARIE-ENTENBRUST

rosa gebraten, mit Grillgemüse und Kräuterschmand
dazu Rosmarinkartoffeln

– GANZE ENTE AUF VORBESTELLUNG –

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne