

EVENTS UND AKTIONEN IM MEISNERHOF



MÄRZ 2025

JANUAR 2025

SA, 11.01. | Startschuss 2025

Jeder Gast bekommt ein Glas fränkischen Secco zur Begrüßung

SA, 25.01. | Weinprobe

Beginn 18.30 Uhr | Klassisches Franken trifft modernes Franken.

Eine Quervergleichsverkostung mit Weinsommelier Marcus Vogl.

49,00 € pro Person (inkl. 1 Sekt, 8 Weine, Wasser, Brot)

Nur auf Vorbestellung und mit Eintrittskarte.

Auf Vorbestellung Brotzeiteller (nicht im Preis enthalten).

FEBRUAR 2025

SA, 01.02. | Kulinarische Bierprobe

Beginn ab 18.30 Uhr mit Biersommelier Georg Hiernickel

69,00 € pro Pers. (Details unter www.meisnerhof.de)

Nur auf Vorbestellung und mit Eintrittskarte.

SO, 09.02. | Superbowl

Beginn ab 22.00 Uhr | Großbildschirm, typische Snacks, Pitcher Bier.

Nur mit Voranmeldung und ab insgesamt 25 Personen.

FR, 14.02. | Weinprobe

Beginn ab 18.30 Uhr | Valentinstag mal was anderes!?!

Perlendes, Weine und zartschmelzender Käse. Wein- und Käse-

verkostung mit Wein- und Käsesommelier Marcus Vogl.

49,00 € pro Person (2 Prickelnde, 3 Weine, korrespondierender Käse,

Brot) Nur auf Vorbestellung und mit Eintrittskarte.

FR, 21.02. | Fastnacht in Franken

Public Viewing | Ab 18.30 Uhr zeigen wir bei uns im Gewölbekeller

das Fränkische Fastnachtsspektakel auf unserem großen Bildschirm.

SO, 02.03. | Faschingsgarten am Faschingssonntag

Nährisches Treiben mit Musik vom DJ im Biergarten

Beginn 15.00 Uhr, Ende 20.00 Uhr

FR, 21.03. | Frühlingslaube

Beginn 17.00 Uhr | Frühjahrserwachen in unserer Laube

mit coolen Klängen, leckeren Getränken und frischem Flammkuchen

MAI 2025

DO, 15.05. | Kulinarische Bierprobe

Beginn ab 18.30 Uhr mit Biersommelier Georg Hiernickel

69,00 € pro Pers. (Details unter www.meisnerhof.de)

Nur auf Vorbestellung und mit Eintrittskarte.

FR, 16.05. | Biergarteneröffnung (Teil 1)

Beginn 18.30 Uhr | Livemusik mit Donny Vox | Eintritt 10,00 €

SO, 18.05. | Biergarteneröffnung (Teil 2)

Beginn 13.00 Uhr | Livemusik mit Livemusik mit Three4Fun

Eintritt frei, um Spenden für die Künstler wird gebeten.

DO, 22.05. | Livemusik mit Wulli und Sonja

Beginn 18.30 Uhr | Eintritt frei, um Spenden für die Künstler wird gebeten.

JUNI 2025

FR, 06.06. | Livemusik im Biergarten

Näheres unter www.meisnerhof.de

DO, 26.06. | Livemusik mit Anplugged

Beginn 18.30 Uhr | Eintritt frei, um Spenden für die Künstler wird gebeten.

FR, 27.06. | Afterwork-Laube

Beginn 17.00 Uhr | Coole Klänge, leckere Getränke

und frischer Flammkuchen in unserer Laube im Biergarten

VORANKÜNDIGUNGEN

Das 2. Halbjahr 2025 (Juli bis Dezember)

Einzelheiten ab März unter www.meisnerhof.de

JULI 2025

DO, 10.07. | Livemusik mit Jenandy (Beginn 18.30 Uhr)

FR, 18.07. | Afterworklaube

SO, 20.07. | Livemusik mit M.A.N. (Beginn 13.00 Uhr)

AUGUST 2025

DO, 14.08. | Livemusik mit Three4Fun

FR, 29.08. | Afterworklaube

SEPTEMBER 2025

SA, 20.09. | Livemusik mit Donny Vox | Eintritt 10,00 €

SO, 21.09. | Livemusik mit Bluebird

FR, 26.09. | Afterworklaube

OKTOBER 2025

DO, 02.10. bis SO, 05.10 | Oktoberfest

FR, 24.10. | Afterworklaube

NOVEMBER 2025

DO, 20.11. | Musikalischer Abend mit Wulli und Sonja ab 19.00 Uhr

SA, 29.11. | Schlagerweihnacht ab 16.30 Uhr

SO, 30.11. | Familienweihnacht von 14.00 bis 17.00 Uhr

DEZEMBER 2025

DI, 23.12. | Weihnachtslaube ab 17.00 Uhr

DO, 25.12. | Restaurantbetrieb mit Vorbestellung

FR, 26.12. | Restaurantbetrieb mit Vorbestellung



Mainleite 1 | 97250 Erlabrunn

Tel 09364 80870 | Email info@meisnerhof.de

www.meisnerhof.de

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN BIS 13. APRIL

Montag bis Donnerstag 16.30 - 22.00 Uhr

Freitag und Samstag 16.30 - 23.00 Uhr

Sonn-/Feiertage 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.00 Uhr

Die Küche ist stets bis 20.00 Uhr bereit,
letzte Bestellannahme um 19.45 Uhr.

SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN AB 14. APRIL

Montag bis Donnerstag 16.30 - 22.00 Uhr

Freitag 16.30 - 23.00 Uhr

Samstag 15.00 - 23.00 Uhr

Sonn-/Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr

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

Im neuen Jahr sind wir ab Samstag, 11. Januar
wieder für euch da.

BITTE VORMERKEN VON JANUAR BIS MÄRZ 2025

ProBierAbend immer montags

Ein Hauptgericht inkl. ein Bier zum Aktionspreis.

Schnitzelmittwoch

Schnitzel- und Cordon Bleu-Variationen ab 13,90 €

Besuchen Sie uns auch bei



– Änderungen vorbehalten –

KULINARISCHER KALENDER

Januar bis Juni 2025



JANUAR | FEBRUAR 2025



OMA'S KÜCHE

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

VORSPEISE

FRÄNKISCHE KARTOFFELSUPPE

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTES FLEISCHKÜCHLE

Kartoffelgemüse | Bratensoße

FRÄNKISCHE RINDERROULADE

eigene Soße | Kartoffelklöße | Apfelblaukraut
Semmelschmelze

PICHELSTEINER EINTOPF

Fleischbrühe | Gemüse | Rindfleisch

RINDFLEISCH IN MERRETTICH

geschmorter Rinderbraten | Meerrettichsoße
geschmelzte Nudeln

MÄHRISCHE SPATZEN

gewürfelter Schweinebauch | gedämpftes Kraut
böhmische Knödel | Schmelzzwiebeln | Bratenjus

DESSERT

KAISERSCHMARRN MIT PREISELBEEREN

MÄRZ | APRIL 2025



BOWLS UND BÄRLAUCH

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

VORSPEISE

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT CROÛTONS

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCHPESTO

getrocknete Tomaten | Grana Padano Späne

HÄHNCHENBRUST

GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH UND FETA
Bärlauchsoße | Schwenk Gemüse | Tagliatelle

LACHSFORELLE MIT BÄRLAUCHKRUSTE

Schwenk Gemüse | hausgemachter Kartoffelsalat

VEGANE BOWL

Buntes Gemüse | Gemüse Cous-Cous | Avocado | Kichererbsen
veganer Feta | Humussoße

COUS-COUS GARNELEN BOWL

Buntes Gemüse | Gemüse Cous-Cous | Garnelen
Knoblauch-Joghurt-Dip | Zitronendressing

DESSERT

HAUSGEMACHTES NUSSPARFAIT
MIT BEERENRAGOUT

MAI 2025



SPARGELZEIT AB ENDE APRIL

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE

SPARGEL SALAT

HAUPTGERICHTE

PORTION FRÄNKISCHER STANGENSPIRGEL

zerlassene Butter | Sauce Hollandaise | Drillingskartoffeln

DAZU EMPFEHLEN WIR

1 PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

1 KLEINES SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

1 PORTION SCHINKEN (ROH ODER GEKOCHT)

1 GEBRATENES RUMPSTEAK ca. 250 g ROH

1 GEBRATENES ZANDERFILET

DESSERT

ERDBEERQUARKCREME MIT CRUMBLE

JUNI 2025



STEAKS, BURGER AND MORE

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

VORSPEISE

PULLED-PORK-BRUSCHETTA

geschmorter und gezupfter marinierter Schweinenacken | Baguette

HAUPTGERICHTE

GEBRATENES KOTELLET VOM DUROC SCHWEIN

Pilzrahmsauce | Schwenk Gemüse | Pommes frites

HOLZFÄLLERSTEAK

Schweinenackensteak | Bacon | Schmorzwiebeln | Pommes frites

PULLED PORK BURGER

geschmorter und gezupfter Schweinenacken | BBQ-Soße | Krautsalat | „meisnerhaftes“ Burger Bun | Pommes Frites

BBQ-SPARERIBS

marinierte Schweine-Spareribs | BBQ-Soße | Cole-Slaw | Pommes frites

RINDERHÜFTSTEAK

Argentinische Rinderhüfte medium gebraten | Kräuterbutter | Pommes frites

TOMAHAWKSTEAK

für 2 Personen (nur auf Vorbestellung)

DESSERT

RAHMKÄSEKUCHEN MIT ERDBEERSOSSE