



MEISNERHOF

ESSEN 🍷 TRINKEN ❤️ LEBEN

GENIESSEN UND LERNEN

THEMEN-WEINPROBE

FREITAG
13.11.
19.30 Uhr

FRANKEN KANN ROT
mit Weinsommelier Marcus Vogl
Kosten: 35,- EUR / Person

Programm:

- Begrüßung
- Was Prickelndes vorweg
 - Blanc de Noir Sekt brut
- 5 Weine à 0,1 Ltr. passend zum Thema
 - Spätburgunder Mundart trocken vs. Treibstoff mrs red Rotweincuvée trocken
 - Merlot Erste Geige vs. Pinot Noir Erste Geige trocken
 - Cabernet Dorsa Big G trocken Holzfass
- Brot und Wasser während der Weinprobe inklusive

Zubuchbar

Brotzeit auf Vorbestellung für 14,90 EUR oder Abendessen à la carte vor der Weinprobe

Wichtiger Hinweis

Teilnahme nur nach Voranmeldung mit Ticket möglich. Plätze sind limitiert.



WEINPROBE & ÜBERNACHTUNG
Kennen Sie schon unsere Arrangements?
Da ist sicher etwas für Sie dabei!

T 09364 8087-0 | info@meisnerhof.de
www.meisnerhof.de



MEISNERHOF

ESSEN 🍷 TRINKEN ❤️ LEBEN

GENIESSEN UND LERNEN

BIERPROBE mit MENÜ

FREITAG
04.12.
18.30 Uhr

KULINARISCHE BIERPROBE

mit Biersommelier Georg Hiernickel

Kosten: 75,- EUR / Person
im Preis enthalten:

Begrüßung mit Sternquell Vogtländer Helles
Zweierlei „Pastetenschiffchen“ gefüllt mit
Schinken- und Kürbismousse

Fassbieranstich Würzburger Hofbräu Pilsner
Winterlicher Salat mit Kräutergarnelen

Braustolz Landbier
Maronencremesuppe mit Zimtkrusteln

Mönchshof Weihnachtsbier
Entenkeule mit Klößen, Apfelblaukraut
und Wirsing

Scherdel Zoigl
Canapés „Vier Jahreszeiten“ mit Obazda, Koch-
käse, Entenschmalz, Rote-Bete-Meerrettich

Scherdel Schlappenbier Bock mit 6,9%
Winterzauber im Glas

Während der Bierprobe gibt es Fassbier Würz-
burger Hofbräu Pilsner zum Selberzapfen.

Wichtiger Hinweis
Teilnahme nur nach Voranmeldung mit
Ticket möglich. Plätze sind limitiert. Menü
nach Vorabinfo auch vegetarisch möglich.



BIERPROBE & ÜBERNACHTUNG
Kennen Sie schon unsere Arrangements?
Da ist sicher etwas für Sie dabei!

T 09364 8087-0 | info@meisnerhof.de
www.meisnerhof.de