

## 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

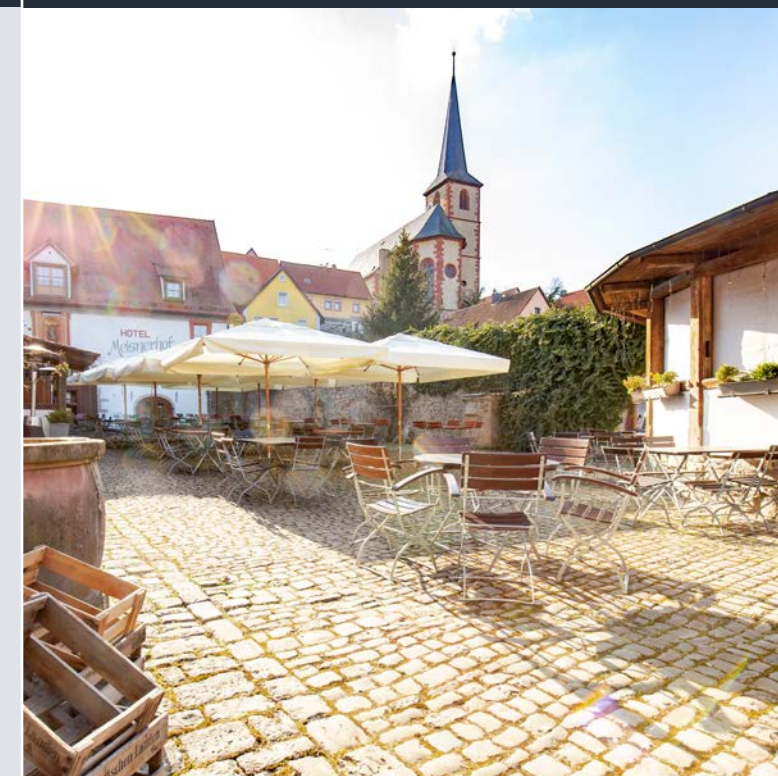


– SCHON JETZT VORMERKEN –  
Meisnerhofs exklusive Bierprobe mit Menü  
am 8. & 21. November

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