

WEIHNACHTSFEIERN



DIE IDEALE WEIHNACHTSFEIER

für große und kleine Firmen finden Sie hier bei uns.

Ob im Kollegenkreis oder mit Freunden und Vereinskollegen – in der Weihnachtszeit geht man gerne essen. Nutzen Sie unsere tollen Aktionen für Ihr Weihnachtsessen.

Ob im kleinen Kreis oder die große Feier bis zu 60 Gästen – wir gestalten für Sie einen weihnachtlichen Abend.

UNSER ANGEBOT FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

Glühweinpfang an der Feuerschale im Innenhof oder in der Laube, auf Wunsch servieren wir dazu Flammkuchen auf die Hand.

NUR AUF VORBESTELLUNG: GANZE ENTEN

Außerdem halten wir eine Auswahlkarte mit weihnachtlichen Gerichten, Vorspeisen und Desserts bereit.

**RUFEN SIE JETZT AN
UNTER DER WEIHNACHTS-HOTLINE
09364 80870**

LIVE ON STAGE / EVENTS IM MEISNERHOF



JULI 2025

FR, 18.07. | Afterworklaube

SO, 20.07. | Livemusik mit M.A.N.

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

DO, 24.07. | Livemusik mit dem Carswell Duo

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

AUGUST 2025

DO, 14.08. | Livemusik mit Three4Fun

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

DO, 28.08. | Livemusik mit Jenandy

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

FR, 29.08. | Afterworklaube

SEPTEMBER 2025

SO, 21.09. | Livemusik mit Bluebird

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

FR, 26.09. | Afterworklaube

SA, 27.09. | Livemusik mit Donny Vox

Beginn 18.30 Uhr | Eintritt 10,00 €

OKTOBER 2025

DO, 02.10. bis SO, 05.10. | Oktoberfest

mit Livemusik an bestimmten Tagen und Oktoberfest Schmankerl

FR, 24.10. | Afterworklaube

NOVEMBER 2025

DO, 20.11. | Musikalischer Abend mit Wulli und Sonja

Ab 19.00 Uhr | Eintritt frei, um Spenden für die Künstler wird gebeten.

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 mittags mit Vorbestellung

FR, 26.12. | Restaurantbetrieb mittags mit Vorbestellung



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

SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN BIS 05.10.2025

Montag bis Donnerstag	16.30 - 22.00 Uhr
Freitag	16.30 - 23.00 Uhr
Samstag	15.00 - 23.00 Uhr
Sonn-/Feiertage (durchgehend Küche)	11.30 - 22.00 Uhr
Die Küche ist stets bis 21.00 Uhr bereit, letzte Bestellannahme um 20.45 Uhr.	

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN AB 06.10.2025

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.	

AB 03.11.2025 BIS 02.04.2026

Montag und Dienstag Ruhetag. Ausgenommen Veranstaltungen, Familien- und Weihnachtsfeiern nach Absprache.

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 Ihr Tisch im Biergarten oder im Gewölbekeller reserviert ist.

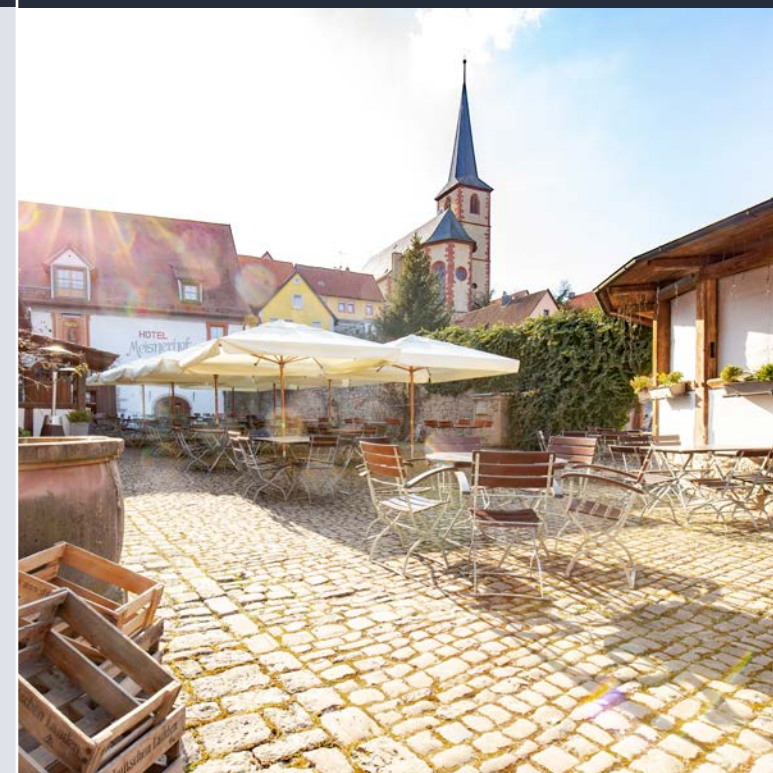
Betriebsferien: 27.12.2025 - 16.01.2026. Im neuen Jahr sind wir dann ab Samstag, 17. Januar wieder für euch da.

Besuchen Sie uns auch bei



– Änderungen vorbehalten –

KULINARISCHER KALENDER Juli bis Dezember 2025



4. BIS 31. JULI 2025	1. AUGUST BIS 30. SEPTEMBER 2025	2. BIS 5. OKTOBER 2025	10.10 BIS MITTE NOVEMBER 2025	NOVEMBER / DEZEMBER 2025
				
GANZ SCHÖN PFIFFIG	KARTOFFEL SUCHT LIEBHABER	OKTOBERFEST IN ERLABRUNN	WILDE ZEITEN IM MEISNERHOF	DIE ENTENZEIT BEGINNT
AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE	AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE	DO, 2.10. – OKTOBERFEST START MIT FASSANSTICH mit Bruno B und die goldenen Silvanergurgeln Live-Musik ab ca. 18.30 Uhr DIE ERSTEN 30 LITER SIND FREIBIER	AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE	AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE – AB ENDE OKTOBER –
<u>VORSPEISE</u>	<u>VORSPEISE</u>	FR, 3.10. – OKTOBERFEST mit der Bläserklasse Erlabrunn ab ca. 11.30 Uhr und Main Stream Live-Musik ab ca. 16.30 Uhr	<u>VORSPEISE</u>	<u>HAUPTGERICHTE</u>
PFIFFERLINGRAHMSUPPE	KARTOFFELSUPPE	SA, 4.10. – OKTOBERFESTSCHMANKERL	KÜRBISSUPPE	¼ BAUERNENTE Kartoffelklöße Blaukraut
<u>HAUPTGERICHTE</u>	<u>HAUPTGERICHTE</u>	SO, 5.10. – OKTOBERFEST mit der Blaskapelle Erlabrunn ab ca. 11.30 Uhr Der Eintritt ist jeweils frei, um Spenden für die Künstler wird gebeten	<u>HAUPTGERICHTE</u>	BARBARIE-ENTENBRUST Rosa gebraten Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Schmand
GEFÜLLTER PFANNKUCHEN hausgemachter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Pfifferlingen in Rahm Salatbouquet	OFENKARTOFFEL Kräuterschmand Salatbouquet	LECKEREIEN ZUM OKTOBERFEST	WILDSCHEINBRATEN in kräftiger Dörrobstsoße Kartoffelklöße Blaukraut	GANZE ENTE AUF VORBESTELLUNG
PFIFFERLINGE IN RAHM Semmeltaler	OFENKARTOFFEL würzige Hackfüllung Grillgemüse Schmand	HALBES HÄHNCHEN mit Pommes frites	WILDGULASCH hausgemachte Semmeltaler Preiselbeeren	<u>DESSERT</u>
PFIFFERLINGRAHMNUDELN Rhöner Schinken	BARBARIE-ENTENBRUST Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Schmand	KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln	WILD SOUS VIDE GEGART UND ROSA GEBRATEN Spätzle Maronen-Birne	APFELSTRUDEL Vanilleeis Sahne
SCHWEINELENDCHEN Pfifferlinge in Rahm Spätzle	<u>DESSERT</u>	OCHSENBRATEN in kräftiger Ochsenjus Kartoffelklöße Blaukraut	<u>DESSERT</u>	<u>AB NOVEMBER GIBT ES AUCH WIEDER UNSERE GÄNSEKEULE</u>
<u>DESSERT</u>	KÄSEKUCHEN Sahne Kürbis-Zimt Soße	SCHWEINSHAXE AUF EIGENER SOSSE Kartoffelklöße mit Semmelschmelze Krautsalat	NUSSPARFAÏT auf Zwetschgenragout	AM 24. DEZEMBER BLEIBT DAS RESTAURANT GESCHLOSSEN.
ZITRONEN-QUARK-CREME				