



MEISENHEIMER HOF

ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT





Familie Pape heißt Sie herzlich willkommen.

Bevor Sie den Meisenheimer Hof durch das Barockportal betreten, haben Sie vielleicht schon einen Blick in die Küche geworfen. Hier herrscht Ihr Gastgeber, der »Chef« Küchenmeister Markus Pape, Gastronom und Koch aus Leidenschaft. Als gebürtiger Sauerländer hat er nach

*Gastgeber
mit Herz*

Wanderjahren mit Stationen in einigen der höchstdekorierten Häuser Deutschlands im Meisenheimer Hof seine kulinarische Heimat gefunden. Familie Pape, auch seine Frau ist vom Fach, suchte ein gemütliches Städtchen zum Leben

und Markus Pape eine Möglichkeit einem neu entstehenden Haus seine ganz persönliche Prägung geben zu können. „Der Gast soll in unserem Haus eine Entschleunigung spüren. Hierfür zelebrieren wir Wein mit Bau- und Esskultur.“, sagt der Gastgeber.





Meisenheim - Welch eine Entdeckung!

Unser Romantikhôtel und Restaurant befindet sich in Meisenheim. Eine Stadt »en miniature«, als einzige im Südwesten Deutschlands seit über 500 Jahren von Kriegen verschont und daher voll wunderbarer Bau- substanz. Wiege schwedischer und bayrischer Könige,

verwoben mit europäischer Geschichte, eingebettet in eine sanfte Natur, von südlich heiterem Charme, vor den Toren einige der besten Weinberge der Welt ...Teil dieser Stadt, Teil dieser Kultur zu sein, ist Programm unseres Hauses.

Perle des Glantals

Die geschichtsträchtigen Gebäude befinden sich alle in der Obergasse, die bereits im Mittelalter das Zentrum gesellschaftlichen Lebens darstellte. Wo einst Adel und Hofprediger siedelten, befindet sich die „Heimat auf Zeit“ für unsere Gäste.





Ankommen. Abschalten. Genießen.

Markus Pape ist im Sauerland groß geworden. Täglich hat seine Großmutter für ihn gekocht – Erbsensuppe oder Pfannkuchen mit Äpfeln aus dem eigenen Garten. Das hat den Küchenchef des Meisenheimer Hofs früh geprägt und ihm den Sinn für die Genüsse

Freude am Genuss

aus dem heimischen Garten mitgegeben. Pape lernte im „Hotel zur Post“, bei Jean-Claude Bourgueil und Dieter Müller. Seit 2013 steht er in der Küche des Meisenheimer Hofs und verwöhnt seitdem seine Gäste mit regionalen

Genüssen. Dabei zeigen seine feinen Kreationen keinerlei Allüren. Er kocht: bodenständig und weltoffen, das heißt mit besten, wenn möglich regionalen Produkten, offen für neue Küchenentwicklungen, aber solide in der Tradition wurzelnd. 2024 wurde er hierfür mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet.





Raum für authentische Gastlichkeit.

In unserem Haus zählt jedes Detail. Sie speisen im historischen Gastraum: »Zur Blume« mit seiner zweihundertjährigen Holztäfelung oder dem mit Augenzwinkern so betitelten »Jägerzimmer« in dem auch Meisenheimer Jäger einen Stamplatz haben... oder in der »Brun-

nenstube«, geprägt durch einen mittelalterlichen Brunnen. Stühle und Tische sind aus heimischem Kirschholz, sie wirken wie modernes Design, doch haben wir sie nach einem Original von 1820, den wir im Gasthaus fanden, ge-

fertigt. Moderne und alte Kunst, Gläser, in denen Wein atmen kann. Schönes Geschirr, freundliche und kompetente Bedienung... Bei schönem Wetter sitzen Sie natürlich draußen im schattigen Innenhof, dessen Abschluss die Stadtmauer bildet. Was wird Ihr Lieblingsplatz?

*Gasthof
seit 1699*





Aus Liebe zur Herkunft.

Im prächtigen barocken Hauptgebäude befand sich seit mindestens 1699 ein Gasthof. 2013 als Weinhotel von Grund auf neu definiert, haben wir unser Haus so gestaltet, dass wir hier selbst gerne Gast wären. Mit Leidenschaft zum Detail und sehr behutsam borgen wir

den Schatz, der sich in Jahrhunderte alten Mauern befand. Hinter vielen Schichten Schutt wurden Brunnen oder Fensterbögen wieder zum Leben erweckt, das Parkett des alten Kinos liebevoll aufgearbeitet und in unserem

Restaurant neu verlegt, Verborgenes wiederbelebt und Historisches bewahrt. Noch heute zeugen original Accessoires wie das alte Kassenhäuschen von einem halben Jahrhundert Meisenheimer Geschichte.

*Erweckt
aus Ruinen*





EHRE, WEM EHRE GEBÜHRT.

Unsere 24 Hotelzimmer und Suiten sind Themenzimmer. Die meisten heißen nach berühmten Weinbergen an der Nahe wie »Kloster Disibodenberg«, »Goldloch«, »Frühlingsplätzchen«, »Kupfergrube«, »Hermannshöhle«, »Bastei« ... Ihre ganz individuelle Einrichtung nimmt

*Bestens
gebettet*

Bezug auf den Weinberg und die prominenten Winzer, die die Weinberge pflegen und Paten der Zimmer sind. Andere Räume erinnern an historische Persönlichkeiten mit Bezug zur Meisenheimer Geschichte und sind als eine Verneigung

vor ihrem Wirken in unserem Städtchen zu sehen. Ob englische Prinzessin oder schwedischer König, lassen Sie sich überraschen ... Moderner Komfort ist selbstverständliche Basis, aber der ganz eigene Stil prägt das Erlebnis.





Feinste Patisserie im Meisentörtchen.

Das Meisentörtchen ist unsere hoteleigene Konditorei bzw. unser Café. Genießen Sie hier hervorragende Kaffeespezialitäten und besondere – natürlich in unserer Backstube selbst hergestellte Patisserie, wie Windbeutel, Tartelettes oder unsere Kreation das namensgebende

»Meisentörtchen«. Wer es deftiger mag, findet mit feinstem Käse oder hausgemachten Quiche eine wunderbare Alternative, die sich selbstverständlich auch mit dem passenden Glas Wein genießen lässt. Bei schönem Wetter

sitzen Sie draußen auf dem Platz am Klenkertor, aber auch im Inneren erleben Sie eine ganz besondere Atmosphäre: Unsere Hans Thoma Stube ist mit klassisch schönen Möbeln und einer Sammlung wertvoller Originalgrafik des namensgebenden, deutschen Künstlers ausgestattet.

*Süßeste
Verlockungen*





„Wo der Wein fehlt, da stirbt der Reiz der Venus, da ist der Himmel der Menschen wüst und freudlos.“ – Euripides

Was Euripides, einer der großen klassischen griechischen Dramatiker 480 v.Chr. bereits proklamierte, unterschreiben wir in unserem Haus noch heute. Vielleicht mag es auch daran liegen, dass unser Hotel nur einen Steinwurf von einigen der großen Deutschen Lagen

entfernt ist, aber Wein spielt in unserem Haus eine nicht unerhebliche Rolle. Hinter dem Restaurant befindet sich das Weingrotto und sozusagen »Gral« des Hauses, der wunderbare Weinkeller mit seinen Schätzen. Hierüber

wacht Sommelier Andreas Held. Humorvoll und geistreich navigiert er mit seinen Gästen durch die 883 Positionen umfassende Weinkarte. Auch bei den Weinen liegt der Fokus auf Regionalität und hält eine herrliche Auswahl von erstklassigen Naheweinen vor. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Bordeaux.

Vinophile Entdeckungen





Ihre Verabredung mit dem Weingut Disibodenberg.

Hinter 1,20 breitem Mauerwerk befindet sich im Adels-
hof Boos von Waldeck die Vinothek des Weingutes
Disibodenberg und ein alter Fasskeller. Hier hat kein
Handy Empfang. Bei Kerzenschein nehmen Sie Platz im
erleuchteten Kellergewölbe und lauschen bei einer ge-

*Mit allen
Sinnen genießen*

führten Weinprobe geballtem
Weinwissen. Gehen Sie mit
Christian Patsch oder Charlot-
te Held auf eine Weinreise an
die Nahe und erfahren alles
über das Weingut, seine Wein-
macher, die Steillagen und
natürlich den Erzeugnissen

daraus. Von Mittwoch bis Sonntag bietet sich ab 16.00
Uhr nach vorheriger Anmeldung die Möglichkeit einem
Querschnitt an Rebsorten, Ausbaustufen und Aromen
ganz „Nahe“ zu kommen.





100% HANDARBEIT. 100% STEILLAGEN.

Das Weingut Disibodenberg in Odernheim am Glan: seit Generationen ein Burgunder-Schwergewicht im sonst vom Riesling dominierten Weinbaugebiet Nahe. 50% der Lagen sind mit roten und weißen Burgundersorten bestückt. 2018 wurden die Flächen des ehemali-

*am Fusse des
Disibodenberges*

gen Weinguts von Racknitz am Disibodenberg in den Betrieb integriert. Dadurch gelangte eine der ältesten Weinberge Deutschlands und eine der besten Rieslinglagen in das Eigentum des Weinguts. Sorgfältige und im Einklang mit

der Natur bewirtschaftete Weinberge, die Pflege alter Rebanlagen, niedrige Erträge, Handarbeit und zu guter Letzt die Leidenschaft für guten Wein sorgen für eine starke Konzentration der Fruchtaromen und komplexe Strukturen in allen Erzeugnissen. Das Ergebnis: prachtvolle, ausdrucksstarke Weine von großem Charakter, sortenreine Lagenweine, perfekt abgestimmte Cuvées.





Für Veranstaltungen, die Ihnen wichtig sind.

Für alle Gelegenheiten finden Sie bei uns den richtigen Rahmen! Auf der gegenüberliegenden Straßenseite liegt unser Boos von Waldeckscher Hof. Der 800-jährige Adelshof ist ein Veranstaltungshaus, das weit mehr als das Übliche bietet. Ob Rittersaal, historischer Speicher,

*Das Leben
hat viele Farben*

Hofkellerei, das elegante Boos von Waldeck-Zimmer oder der Innenhof mit Quellbrunnen – Sie haben die Wahl! Unser Haus ist auch die schönste Dependence des Standesamts. Von einer wundervollen (Hochzeits-)

feier bis zum Strategieworkshop in außergewöhnlicher Umgebung - Sie haben die Möglichkeiten! Ihrer Kreativität sind wenig Grenzen gesetzt.





Exklusive Kochkurse.

Unser Kochhaus „Nicolas Appert“ liegt in einem malerischen alten Gebäude, zwei Minuten zu Fuß von unserem Haupthaus entfernt. Gruppen bis zu 12 Personen können hier perfekt gemeinsam Speisen zubereiten und ganz unter sich an der langen Kirschholztafel mit

den passenden Weinen genießen. Das gemeinsame Kochen kann sowohl für Freundeskreise, Familien als auch Unternehmen ein einzigartiges Erlebnis werden. Bei uns stimmt die Atmosphäre und die Betreuung, denn selbst-

verständlich steht Ihnen Markus Pape assistierend zur Verfügung. Sie erfahren alles Wissenswerte über die Produkte und Zubereitung und bekommen praktische Hilfe. Egal ob Sie nun Anfänger oder ambitionierter Hobbykoch sind, Sie werden viel Spaß haben!

*Vom Profi
lernen*





FEIERN SIE DAS SCHÖNE LEBEN, DAS ESSEN, DEN WEIN.

Unser Veranstaltungskalender ist prall gefüllt: wechselnde Themenkochkurse mit Markus Pape, ein sommerliches Wine & Dine, die legendäre, beschwingte Küchenparty mit Krüger Rockt! oder aber unsere exklusive Trüffelgala. Selbstverständlich spielt bei un-

seren Events Wein eine nicht unerhebliche Rolle, wenn wir beispielsweise zum wiederkehrenden Winzerstammtisch einladen oder mit Ihnen durch unsere Lagen wandern. Im Sommer huldigen wir gerne den Ursprüngen und zeigen

unter freiem Himmel einen Kinofilm, der gewiss auch kulinarisch begleitet wird. Es gibt vielerlei Möglichkeiten! Am besten werfen Sie gleich einen Blick in unseren Kalender.

*Feste
feiern!*





Gehen Sie auf Entdeckungsreise.

Entdecken Sie eine der schönsten Landschaften Deutschlands. Besonders regenarm und besonders sonnenreich, präsentiert sich unsere Region mit südlicher Heiterkeit. Gelegen an den Ausläufern des Nordpfälzer Berglandes und am Rande des Nationalparks Hunsrück Hochwald,

Natur und Geschichte

eingebettet in die romantischen Flusstäler von Nahe und Glan befinden sich wunderschöne Wander- und Radwege direkt vor der Haustür. Kulturelle Sehenswürdigkeiten wie unsere idyllische Altstadt, die römische Palastvilla in

Bad Kreuznach, oder erlebbar gemachte Geschichte im Rheinlandpfälzischen Freilichtmuseum, warten ebenso auf Sie wie Schönheiten der Natur. Beides ist möglich, wenn Sie durch unseren Weinberg Kloster Disibodenberg zur wildromantischen Ruine wandern, die einst für mehr als 40 Jahre Heimat von Hildegard von Bingen war. Dürfen wir für Sie den Picknickkorb packen?





„Alle Dinge sind im ewigen Fluss, im Werden, ihr Beharren ist nur Schein.“ – Heraklit

Erhaschen Sie einen Blick durch das Schlüsselloch. Beobachten Sie, wie Köpfe sich zusammenstecken und über Baupläne und Konstruktionszeichnungen beraten. Denn unweit der Rezeption soll der historisch gewachsene Adelshof „Fürstenwärther Hof“ für Sie um-

gebaut werden. Von 1711 bis 1853 im Besitz der Herren Fürstenwärther, sollen an diesem geschichtsträchtigen Ort 18 Doppelzimmer und Suiten entstehen. Nach der Bauzeit wird Sie hier Erik Koch empfangen. Seit 2016 Sous Chef

des Meisenheimer Hofes übernimmt er die Küchenleitung. Seine Gerichte entstehen in der alten Scheune des Hofes. Genießen Sie diese am Chefs-Table mit Blick in die offene Küche, an Ihrem gedeckten Tisch im alten Pferdestall oder im Sommer im lauschigen Innenhof. Wir freuen uns unglaublich auf mehr Raum für Genuss. Austausch. Entschleunigung!

*Vörychan
auf Neues*





» WIR SEHEN UNS
IN MEISENHEIM «

