

Das macht den Meyers Keller einzigartig:

Genuss erleben vom Brauereikeller bis zum Malzboden

Jockl Kaiser betreibt den Meyers Keller in Nördlingen seit 1984 und das bereits in der dritten Familiengeneration. Mit 21 Jahren hat er das Wirtshaus übernommen und es in die Liga der Spitzen-Restaurants geführt.

„Wir bieten unseren Kunden eine mehrfach ausgezeichnete Küche mit fein komponierten Genussmomenten sowie traditionelle und authentische Wirtshausklassiker an. Unser Fokus liegt auf der Vielfalt der engagierten Regionalküche, die natürliche zeitliche Verfügbarkeit der Lebensmittel ist für uns dabei das A und O.“, so Jockl Kaiser.

Die Sterneküche wird in „Genussmomenten“ zelebriert, die als 3- bis 7-Gänge-Menü bestellt werden können und zwischen 75 € bis 168 € kosten. In der authentischen Regionalküche gibt es traditionelle Gerichte wie Krautwickel oder Zwiebelrostbraten und jeweils zwei saisonale Empfehlungen des Tages. Selbstverständlich wird auch immer ein besonderes vegetarisches Gericht angeboten. Klassiker im Meyers Keller sind daneben Wiener Schnitzel oder der Kaiserschmarrn.

Seit 2009 besitzt der Meyers Keller durchgängig einen Michelin-Stern, der Gault Millau gibt dem Restaurant 14 Punkte, der Schlemmer Atlas vergibt FFF+ „Spoons“ und GUSTO kürte Jockl Kaiser zum „Koch des Jahres 2017“.

Der Malzboden hat dem Meyers Keller in Nördlingen die Krone aufgesetzt

Seit April 2022 beherbergt der Dachstuhl des Hauses, der einst als Malzboden diente, den eigens dafür hinzugefügte Anbau: die neue Eventlocation. Raffiniert ist der zweiteilige Eventbereich, bestehend aus Veranstaltungsraum und Showküche, in die alte Substanz integriert. Der Malzboden ist der perfekte Ort für einzigartige Erlebnisse.

Hier finden **Salongespräche** statt, die die frühere Stammtischkultur auf eine neue Bühne heben. Der Austausch auf Augenhöhe, der gesellschaftliche Diskurs beim Vis-à-Vis und zu einem guten Essen! Die Diskurspartner/innen kommen aus diversen Bereichen: von Denis Scheck, über Michaela May, Margot Käßmann uvm.

Ebenfalls dient der Malzboden als Dancefloor der mittlerweile legendären Gourmetparty **Eat to the Beat** mit Gastköchen, Winzern, Produzenten und Lieferanten der Spitzenklasse.

Auch **Kochkurse** werden ganzjährig in der offenen Eventküche durchgeführt – und beinhalten Themen quer durch die Kulinarik.



Bei den **Kulinarischen Matineen** präsentieren die besten Lebensmittelerzeuger ihre Produkte, wie Käse, Kaviar, Trüffel, Champagner, Brot, Schokolade uvm. Dazu kocht die Crew des Meyers Keller ein besonderes Menü aus eben diesen Produkten.

Das Format der **4-Hands-Dinner** lädt renommierte Gastköche zu einem hochkarätigen und exklusiven Erlebnis, bei dem Jockl Kaiser mit u.a. Nils Henkel, Tobias Bätz, Rolf Fliegau uvm vor den Gästen kocht.

Das hauseigene Spitzenprodukt: der Rieser Culatello Riserva

Namensgeber des Meyers Keller ist ein alter Brauereikeller, auf dem das Haus steht und der heute ein ganz besonderer kulinarischer Segen ist. Denn im Keller hängen momentan ca. 1.000 Schinken „Rieser Culatello Riserva“, die dort in Chargen 30 Monate reifen. Das Milieu im Wirtshauskeller ist perfekt für den benötigten Edelschimmel, den der Culatello braucht, um sein tiefes und besonderes Aroma zu entfalten.

Bestes Schwäbisch-Hällisches Schwein, reines Meersalz, altes Wissen und bestes Handwerk. Den Rest macht die Natur. Und deswegen ist es nicht verwunderlich, dass der Culatello nicht nur ein Hit im Restaurant Meyers Keller ist, sondern auch gern direkt nach Hause bestellt wird.

Dafür schlägt das Herz im Meyers Keller:

Die höchste Qualität der Speisen, eine nachhaltige und faire Produktion und Erzeugung sowie die Ursprünglichkeit der Lebensmittel: hier machen wir keine Kompromisse!

Wir lieben die Produkte unserer Region und bevorzugen sie, ohne brutal lokal zu sein. Das Nördlinger Ries bietet zum Beispiel Wild, Getreide- und Mehlprodukte (teilweise aus alten Sorten) aber auch Lämmer aus reiner Hüte-Schäfferei von heimischen Wacholderheiden oder tolle Wildkräuter, die wir selbst sammeln.

Verzichten möchten wir nicht auf überregionale Spitzenprodukte, wie Olivenöle, besondere Weine oder andere Spezialitäten, die unsere sorgfältig komponierten Gerichte perfekt machen.

Außerdem

Jockl Kaiser ist Gründungmitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) und dem Netzwerk als Membre d'Honneur aktiv verbunden. Auch im Genussnetz der JRE ist er als Koch und Produzent des Rieser Culatello Riserva vertreten.



Adresse Meyers Keller

Meyers Keller
Marienhöhe 8
86720 Nördlingen
Tel. 09081 4493

E-Mail: mail@jockl-kaiser.de oder restaurant@meyerskeller.de

Im Web:

Website: <https://www.jockl-kaiser.de>

Facebook: <https://www.facebook.com/jocklkaiser.meyerskeller/>

Instagram: <https://www.instagram.com/jockl.kaiser.meyers.keller/>

Öffnungszeiten Meyers Keller

Mittwoch: 18.00h bis 22:00h

Donnerstag bis Sonntag: 12.00h bis 14.00h und 18.00h bis 22.00h

Ruhetage: Montag und Dienstag

Links & Downloads

<https://jockl-kaiser.de/presseinformationen/>

Pressekontakt

Mia Zmija-Maurice
Tel.: 0178 851 1004

Denia Henkel
Tel.: 0179 697 3516

Team Jockl Kaiser | Meyers Keller
Agentur Ocular Online
presse@jockl-kaiser.de

