

Kein Honky Tonk in 2026

Kneipenfestival findet in Gifhorn wohl nie wieder statt

Gifhorn. Es war viele Jahre lang ein Highlight im Veranstaltungskalender: das Honky Tonk-Festival. Das Erfolgsrezept schlug ein: Einmal Eintritt zahlen und an mehreren Orten der jeweiligen Stadt Livemusik genießen. Ende Januar kam dann die traurige Nachricht: Die geplanten Honky Tonk-Festivals für Gifhorn, Peine und Wolfsburg wurden abgesagt.

Und auch für 2026 sind die Aussichten nicht rosig, wie Dominik Brähler von der Veranstaltungsagentur Honky Tonk Events erklärt.

Die Gründe dafür seien vielfältig und von Stadt zu Stadt verschieden. In Gifhorn haben die Gastronomen laut Brähler bei dem Konzept nicht mehr mitgespielt: „In Gifhorn gab es zum

Schluss Gastronomen, die parallel lieber eine eigene Party veranstaltet haben.“ Darum wollte er Anfang des Jahres, als die Veranstaltung für 2025 abgesagt worden war, die Hoffnung noch nicht aufgegeben. Jedoch habe sich kein geeignetes Konzept finden lassen, um das Festival mit seiner rund 20-jährigen Geschichte in Gifhorn wieder aufleben zu lassen.

Und nun? Ist das das endgültige Aus für Honky Tonk in Gifhorn? Wahrscheinlich schon, wenn man Brählers Ausführungen zugrunde legt: „Eine Wiederbelebung bräuchte eine große Kraftanstrengung im Zusammenspiel von unserer Agentur, Sponsoren, Stadtmarketing, Gastronomen. Ob es dann funktioniert, ist aber auch fraglich.“



Das Honky Tonk-Festival wird es wohl künftig in der Mühlenstadt nicht mehr geben.

FOTO: LEA BEHRENS

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Ohne
Geschmacks-
verstärker

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

vom 06.10. – 12.10.2025 / 41. Woche

	Montag – 06.10.2025	Dienstag – 07.10.2025	Mittwoch – 08.10.2025	Donnerstag – 09.10.2025	Freitag – 10.10.2025
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	2 Hack-Medaillons "Toscana" mit Kräutern auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöplli-Nudeln
Menü 2	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpllinudeln	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crème-sauce mit Rosenkohl und Zöplli-Nudeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen vegetarisch mit Vanillesauce	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln
Menü 3	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwürstchen, dazu Salzkartoffeln	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseris
Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette vegetarisch auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Tortellini con sugo alla zucca vegetarisch Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Gemüse-Pastapfanne vegetarisch Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse	Rote Linsenbolognese vegetarisch mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Bunte Gemüseplatte vegetarisch Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln
Kaltes Menü	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	Kokosmilchreis mit Mangokompott vegetarisch Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat mit Feigen vegetarisch grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Frischkäse Salat vegetarisch mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Neukunden-Aktion! -20%*

Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 26.10.2025

Samstag – 11.10.2025

Somstags-Menü (gekühlt)

Geflügel-Geschnetzeltes
in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln

Rostbratwurst
mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Sonntags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

Rheinischer Sauerbraten
in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen

Frischer Möhreintopf
mit Petersilie und 1 Bockwürstchen

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 (nur Festnetz) • Tel. 05144-698 823 0 • www.meyer-menue.de