

AUS TRADITION UND LIEBE ZUR REGION

Unsere Küche ist sehr stark geprägt von saisonalen und soweit möglich von regionalen Produkten. Auch auf Bio Qualität die schon bei einer kleinen Auswahl in unserem Wein- & Kaffeeangebot für Sie bereit steht wird in unserer Küche soweit es geht geachtet.

Die Eier kommen aus dem schönen Twistetal von Beckers Hühnerhof. Unser Rindfleisch stammt von Sippels Rindern auf dem nahen Waldecker Berg.

Unser Schnitzel- & Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Ludwig Tent, sowie den Aufschnitt für unser Frühstücksbuffet und das Rindfleisch für unseren Burger von der Metzgerei Gassner. Unsere Butter beziehen wir von der Upländer Bauernmolkerei sowie auch die Milch & Sahne für unser hausgemachtes Eis.

Wir legen großen Wert darauf alles frisch zu Zubereiten und verwenden keinerlei Convenience Produkte in unserer Küche. Deswegen kommt es auch vor, dass das ein oder andere Produkt grade nicht zur Verfügung steht. Bitte haben Sie Verständnis dafür auch wenn es mal ein klein Wenig länger dauert.

Denn Gute Dinge brauchen Ihre Zeit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit & schönen Aufenthalt in unserem Haus
Ihre Familie Meier und das gesamte Team

FROM TRADITION AND LOVE TO THE REGION

Our kitchen is very strongly influenced by seasonal and as far as possible regional products. We also pay attention to organic quality in our kitchen as far as possible with a small selection in our wine & coffee range.

The eggs come from the beautiful Twist Valley from Bauer Becker. Our beef comes from Sippels cattle on the nearby Waldecker Berg.

We get our schnitzel and beef from the butcher Ludwig Tent, and the cold cuts for our breakfast buffet from the butcher Gassner. We obtain our butter from the Upland farmer's dairy, as well as the milk and cream for our homemade ice cream.

We attach great importance to preparing everything fresh and do not use any convenience products in our kitchen. That is why it sometimes happens that one or the other product is currently not available. Please understand that even if it takes a little bit longer.

Because good things take time.

We wish you a good appetite and a pleasant stay in our house
The Meier family and the entire team

APERITIF • APERITIF

Regionaler Gin aus dem nahen Winterberg....

Fruchtig Herb - Miley's Himbeer Gin mit, Minze,
Eis & Tonic Water 0,2l 6,90

Fruity Herb - Miley's Raspberry Gin with Tonic Water 0.2l

Fruchtig Spritzig – Miley's Pfirsich Gin mit Sekt 0,1l 5,50

Fruity Sparkling - Miley's Peach Gin with Sparkling Wine 0.1l

VORSPEISEN & SUPPEN • SARTERS & SOUPS



Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis 6,00

mit Sahne, Kernöl und Blauschimmel-Käsetoast

Cream soup from Hokkaido pumpkin with cream, pumpkin seed oil and blue cheese toast

Hessische Brotsuppe

Rinderbrühe mit Zwiebeln, Landbrotcroutons & Sahne 4,90

Hessian bread soup - Beef broth with onions, roasted country bread & cream



HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES

Schnitzel „Wiener Art“ vom Berndofer Landschwein 13,90
mit Zitrone, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & saisonalen Salat
Escalope of pork Viennese Style with lemon, parsley potatoes, Cranberries
and Saison salad

Edelgulasch vom Hirsch, 17,90
dazu hausgemachte Semmelknödeltaler & Apfelrotkohl
Wildgoulash, with bread dumplings & apple red cabbage

Meiers Wildburger aus 100% reinen Wildschweinfleisch 15,50
mit feiner Senfcreme, Rotkohlstreifen, Cranberryrelish &
Blauschimmelkäse dazu Süßkartoffel Pommes & Wildkräuter
Meiers Wildburger made from 100% pure wild boar meat with fine mustard cream, red
cabbage strips, cranberry relish & blue cheese and sweet potato fries and wild herbs

Malzbier – Sauerbraten von der Färse 16,50
serviert mit hausgemachten Semmknödeltalern & Apfelrotkohl
Malt beer – Sour Roast Meet from the heifer served with homemade bread dumplings
and red cabbage with Apple

Rumpsteak vom Jungbullen (250g) 24,50
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Speckbohnen
Rump steak from young bull (250g) 24.50 with herb butter,
fried potatoes & bacon beans

Für eine Umbestellung auf Bratkartoffeln, berechnen wir 1,50 € Extra
For a change to fried potatoes, we charge an extra € 1.50

Empfehlung & Saisonal • Recommendation & seasonal

Rumpsteak vom Jungbullen (250g) 24,50
mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln & Speckbohnen
Rump steak from young bull (250 g) with pepper sauce,
fried potatoes and bacon beans

Pfefferrahmschnitzel vom Berndofer Landschwein 15,90
mit Apfelrotkohl & Semmelknödeltalern
Pepper cream schnitzel from Berndofer country pig
with apple red cabbage & bread dumplings

Schweinerückensteak vom Berndofer Landschwein 15,90
mit Camembert gratiniert dazu Kroketten & Salat
Pork loin steak from Berndorfer Landschwein with Camembert, croquettes and salad

Winterlicher Flammkuchen 12,50
mit Crème fraich, Kürbis & Äpfeln, Ziegenkäse
dazu Preiselbeeren & Wildkräuter
Winter tarte flambée with crème fraich, pumpkin & apples, goat cheese
with cranberries & wild herbs



DESSERTS • DESSERTS



Kugel hausgemachtes Vanilleeis aus Sahne & Milch der 2,50
Scoop of homemade vanilla ice cream made from cream & milk

Gebackener Bratapfel mit hausgemachten Vanilleeis 6,90
Baked apple with homemade vanilla ice cream

Schokoladiger Tassenkuchen mit Zimtkirschen 6,90
Chocolate cup cake with cinnamon cherries

Frische ist eines unserer größten Anliegen. Das bedeutet: Wir kaufen alle Waren frisch und in entsprechender Menge für Sie ein. Bitte haben Sie Verständnis, wenn das von Ihnen gewünschte Gericht einmal „AUS“ sein sollte. Beim nächsten Mal bekommen Sie es bestimmt. Und vor allen Dingen: Jederzeit frisch!!

**DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUGEREFREUEN, UND DANN DEN
MAGEN**

Alle Speisen können Spuren von Nüssen, Gluten oder Laktose enthalten.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere
Service-Mitarbeiter.

Alle Preise in Euro !

Gänse Mahl • Goos Meal

Brust oder Keule von der Martinsgans 22,50
mit hausgemachten Apfelrotkohl, Rotweinbirne
Preiselbeeren dazu wahlweise Kartoffelklöße mit gebutterten
Spekulatius oder Semmelknödeltalern
with homemade apple red cabbage, red wine pear Cranberries and potato dumplings
with buttered spekulatius or homemade bread dumplings

