

# Liebe Gäste

## Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant „Bei Meiers“

- Unser Hotel und Restaurant ist seit über 180 Jahren in Familienbesitz und wird schon in der 6. Generation geführt. Das Haus Dalwigerstr. 9 ist sogar schon seit 1745 in Familienbesitz. Unsere Familie lebt seit 1711 in Korbach und ist seit nun mehr als 9. Generationen hier ansässig.
- Im Jahr 1838 wurden im „Letzten Heller“ zum ersten Mal Gäste bewirtet. Aus der damaligen Kneipe wurde im Laufe der Zeit eine kleine Gastwirtschaft mit angeschlossener Landwirtschaft die bis 1989 hier betrieben wurde.
- Nach Karl und Berta Meier im Gasthaus Zum Südbahnhof sowie Manfred und Marianne Meier im Gasthaus Am Dalwiger Tor sind seit 2012 das Ehepaar Marc und Maria Meier am Ruder.
- Von 2012 bis 2022 wurde das gesamte Haus und Gästehaus nach für nach Renoviert und Umgebaut. Die neu entstandenen Räume und Zimmer strahlen nun Charme und eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre aus.

## Genießen Sie bei uns kulinarische Momente

Und lassen Sie sich in unserem gemütlichen Räumen verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Meier und das gesamte Team

Wir beziehen so viel wie möglich an heimische Produkten um kurze Lieferwege und eine frische Qualität zu wahren und um unsere Region zu stärken

## Natürlich Regional! Unsere Partner:

Aufschnitt & Fleisch | Fleischerei Udo Arno Gassner | Korbach

Fleisch | Metzgerei Ludwig Tent | Korbach

Eier & Kartoffeln | Bauer Becker | Twiste

Bäcker | Bäckerei Plücker | Alraft

Milch & Sahne | Upländer Bauernmolkerei | Usseln

Kornbrennerei | Hof Lauterbach | Vöhl

## Aperitif Empfehlung

Regionaler Gin aus dem nahen Winterberg & Diemelsee

Fruchtig Herb - Miley´s Himbeer Gin mit Minze, Eis & Tonic 0,25ltr  
6,90 €

Apple Tonic - Fieldfare Diemel Gin mit Apfel, Zitrone & Tonic 0,25ltr  
6,50 €

## Suppen & Vorspeisen

### Rinderkraftbrühe

Mit Pfannkuchenstreifen & Gemüse

4,90 €

### Rote Beete Carpaccio



Mit Wild-Kräuter Salat, karamellisierten Ziegenkäse, Landbrot Chips & gerösteten Nüssen

9,90 €

## Genussmomente

### Tafelspitz von der Kalbsbrust

Mit feiner Meerrettichsoße dazu Wildpreiselbeeren, Garten-Apfelgemüse & Petersilienkartoffeln

17,50 €

### Rumpsteak 200g

Vom Waldecker Weiderind, medium gebraten  
mit Dramboui-Whiskey-Soße, Kartoffelgratin und Speckböhnchen

24,50 €

### „Hausmacher Rindergulasch“

Vom Waldecker Weiderind, medium gebraten  
mit Paprika & Zwiebeln dazu Nudeln und Krautsalat

16,50 €

### Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Geschwenkt in cremiger Rahmsauce mit Champignons & Zwiebeln dazu reichen wir ein  
Kartoffel-Karottenrösti & Grilltomate

16,50 €

## Meiers Empfehlungen

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Berndorfer Landschwein

Mit Preiselbeeren & Zitrone, Petersilienkartoffeln & Gurkensalat

14,50 €

### Bärlauchpasta



Pasta geschwenkt in Bärlauchpesto, Kirschtomaten & Sahne

12,50 €

## Vegetarisch

### **Kartoffel-Karottenrösti**



Mit Crème fraîche, hausgemachten Bärlauchpesto & geschmolzenen Tomaten

**12,50 €**

## Kinderträume

### **Paniertes Schnitzel**

Mit Pommes Frites & Salat

**6,90 €**

### **Dolle Tüte**

Hähnchenmuggets mit Pommes Frites

**6,50 €**

### **Pfannkuchen**

Mit Apfelkompott, Zimt-Zucker & Preiselbeeren

**5,50 €**

### **Portion Pommes**

Mit Ketchup oder Mayonnaise

**3,50 €**

## Dessert

### **Hausgemachtes Vanilleeis**

Mit Eierlikör Espuma & frischen Erdbeeren

**6,90 €**