

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

Fruchtige Tomatensuppe

Mit Chili und Orange

5,50 €

Spargelcremesüppchen

Mit Sahne, Bärlauchpesto & Brotchips

5,50 €



Genussmomente

Rumpsteak 200g

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

24,50 €

Rumpsteak 200g

Vom Waldecker Weiderind, medium gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelecken & Salat vom Buffet

24,50 €

„Meiers 1838“

100 % Beef, mit hausgemachter Burgersoße, Speck & Röstzwiebeln,
Rotkohlstreifen, Müritzer dazu Kartoffelecken mit Sauercreme

16,90 €

„Süßes Schweinchen“

Rückensteak vom Landschwein mit Camembert überbacken, Preiselbeere,
Kartoffelkroketten & Salat vom Buffet

16,50 €

Meiers Empfehlungen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Berndorfer Landschwein

Mit Preiselbeeren & Zitrone, Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet

14,50 €

250g frischer Deutscher Stangenspargel

Mit Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Drillinge

16,50 €



Gerne auch als Kombination mit

- Schweineschnitzel „Wiener Art“ 9,50 €
- Portion roher oder gekochter Schinken von der Metzgerei Gassner 5,50 €
- 200g deutsches Rumpsteak vom der Metzgerei Ludwig Tent 14,50 €



Vegetarisch

Kleiner Grüner

Beilagen Salat vom Buffet

4,50 €

Bärlauch Pasta

Pasta geschwenkt in Bärlauchpesto, Kirschtomaten & Sahne

12,50 €

Wirtshaussalat

Saisonale Salatschüssel mit gebratenen Champignons

12,50 €

Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis

Mit Eierlikör Espuma & frischen Erdbeeren

6,90 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeit steht Ihnen unser Servicepersonal mit einer Allergenliste zur Verfügung