

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

Pikante Zwiebelsuppe

Mit Käsecroutons

5,50 €

Genussmomente

Rumpsteak 250g

Vom Waldecker Weiderind, medium gebraten
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Speckböhnchen

24,50 €

„Meiers 1838“ Chees Edition

100 % Beef, mit hausgemachter Burgersoße, Röstzwiebeln,
Cheedar, Blauschimmelkäse & Müritzer dazu ein Kartoffel-Speck-Spieß

16,90 €

„Süßes Schweinchen“

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

16,50 €

Meiers Empfehlungen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Berndorfer Landschwein

Mit Preiselbeeren & Zitrone, Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet

14,50 €

„Waldecker Flammkuchen“

Mit herzhafter Kutscherwurst, Speck, Zwiebeln & Lauch

12,50 €

Vegetarisch

Kleiner Grüner



Beilagen Salat vom Buffet oder aus der Küche

4,50 €

Flammkuchen



Mit Tomaten, Lauch & Zwiebeln

12,50 €

Saisonal

Bandnudeln mit Pfifferling-Carbonara

Mit Speck & Zwiebeln in Sahne geschwenkt

13,90 €

Dessert

Hausgemachtes Kirschorbet

Mit lauwarmen Schokobrownie

6,90 €



Hausgemachtes Milcheis aus Milch der Upländer Molkerei

Mit salzig-süßen Mandelkorkant & Zwetschgen

6,90 €

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