

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 Dalwigkerstr. 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 Dalwigker Tor sind seit 2012 das Ehepaar Marc und Maria Meier am Ruder.
- Von 2012 bis 2022 wurde das gesamte Haus, Gästehaus & Restaurant 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
Honig | Imkerei Botschner | Korbach

APERETIF

Regionaler Gin aus dem nahen Winterberg & Diemelsee

APPLE TONIC – FIELDFARE DIEMLE GIN | APFEL | ZITRONE | TONIC 0,25ltr
6,50 €

SUPPEN & VORSPEISEN

BUILLION VOM TAFELSPITZ

GARTENGEMÜSE | FLÄDLE

5,50 €

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

CROÛTONS | SOUR CREAM | PERTERSILIE

5,50 €

KNOBLAUCHBROT

KÄSE | BLATTSALAT

5,00 €

GENUSSMOMENTE

BARBARIE ENTENBRUSTFILET

RÖSTKARTOFFELN | ROTKRAUT | BALSAMICOJUS

25,50 €

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN | POMMES FRITES | WINTERSALAT

14,50 €

SCHWEINESCHNITZEL MEETS PFEFFER

VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN | CAYENNEPFEFFER | COGNAC

POMMES FRITES | WINTERSALAT

15,90 €

„EIMER KNOCHEN“

SCHWEINERIPPCHEN | DIP | OFENKARTOFFEL DOUBLE

16,50 €

STEAKS VOM HEIMISCHEN RIND

RUMPSTEAK 250G

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER | KNOBLAUCHBROT | WINTERSALAT
26,50 €

RUMPSTEAK 250G

OFENKARTOFFEL DOUBLE | PFEFFER-COGNAC SOSSE | WINTERSALAT
27,50 €

MEIERS EMPFEHLUNG

OCHSENBÄCKCHEN SANFT GESCHMORT

JUS | SÜSSKARTOFFELSTAMPF | RAHMWIRSING
20,50 €

TAFELPITZ VOM WALDECKER WEIDERIND

SUPPENGEMÜSE | PETERSILIENKARTOFFELN | APFELKREN
17,50 €

VEGETARISCH

JAHRESZEITLICHER FLAMMKUCHEN

HOKKAIDOKÜRBIS | ZIEGENKÄSE | SOUR CREME | APFEL | PREISELBEEREN

10,50 €

DESSERT



ROSMARIN-HONIGEIS

KNUSPERWAFFEL | BEEREN

7,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie einfach mit unserem Servicepersonal. Da wir frische Produkte verwenden, weisen wir darauf hin das wir Kreuzkontaminationen bei den Gerichten und Getränken nicht ausschließen können. Wir bitte Sie dies zu Beachten!

Für Seniorenportion berechnen wir 2,- Euro/€ weniger

Für eine Umbestellung auf Röstkartoffeln berechnen wir 1,50 Euro/€ zusätzlich

Für alle anderen Umbestellungen berechnen wir 1,- Euro/€ zusätzlich