

# 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 & Restaurant nach für nach Renoviert und Umgebaut. Im Gästehaus wird in 2024 Zimmer für Zimmer renoviert. 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 0,2L – FIELDFARE DIEMLE GIN | APFEL | ZITRONE | TONIC  
**6,50 €**

PINK DRAGON SPRITZ 0,2L – SEKT | GUAVE-DRACHENFRUCHT | ZITRONE | SODA | MINZE  
**6,70 €**

PINK DRAGON COCO 0,2L – COCONUT RUM | GUAVE-DRACHENFRUCHT | MINZE  
**6,70 €**

# SUPPEN & VORSPEISEN

## **RINDERBOULLION**

FRITATTEN | WURZELGEMÜSE | KRÄUTER  
**6,50 €**



## **KÜRBISCREMESUPPE**

ZIMTCROUTONS | APFEL | KERNÖL | CRÈME FRAÎCHE | GERÖSTETE KERNE  
**6,00 €**



## **WINTERLICHER BEILAGENSALAT**

ROTKOHLSTREIFEN | KARMELISIERTE NÜSSE | KRÄUTER  
**5,50 €**

# GENUSSMOMENTE

## **BRUST ODER KEULE VON DER MARTINSGANS**

KARTOFFELKLÖSSE | GEWÜRZROTKOHL  
SPEKULATIUS BRÖSEL | PREISELBEEREN | ROTWEINBIRNE  
32,50 €

## **RINDERFILET 200G**

CAFÉ DE PARIS SOSSE | GRATINKARTOFFELN | SPECKBOHNEN  
35,50 €

## **RUMPSTEAK 250G**

PFEFFER-COGNAC-JUS | GRATINKARTOFFELN | SPECKBOHNEN  
28,90 €



## **ONE-POT-KÜRBIS-PASTA**

HOKKAIDOKÜRBIS | ZWIEBELN | PREISELBEEREN | SAHNE  
13,90 €

## **ROSA GEBRATENE ENTENBRUST**

PREISELBEERJUS | SEMMELKNÖDELTALER | ROSENKOHL-KICHERERBSENCREME  
ZWIEBELRELISH | PARMESAN  
24,90 €

# GENUSSMOMENTE

## SCHNITZEL VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN

GEBRATENE WALDPILZE | GEWÜRZROTKOHL | SEMMELKNÖDELTALER

18,90 €

## GEBRATENE SEMMELKNÖDELTALER



GEBRATENE WALDPILZE | ROSENKOHL-KICHERERBSENCREME | PARMESAN

13,90 €

## ROSA SCHWEINEFILET

KRÄUTER | SÜSS-SAURES KÜRBISGEMÜSE | BANDNUDELN | PREISELBEEREN

21,50 €

## WILDBURGER

100% HIRSCHFLEISCH | KÜRBIS BUN | ROTKOHLSTREIFEN | MÜRITZER | WALDPILZE |  
PFLAUMENCHUTNEY | NUSSMAYONNAISE | LAND POMMES FRITES

22,50 €

# DESSERT



**KUGEL HAUSGEMACHTES VANILLEEIS & PFLAUMENSORBET**

5,00 €

## **TOBLERONEEIS**

HEIDELBEEREN | VANILLESCHAUM | KROKANT

7,50 €

## **BRATAPFEL CRUMBLE**

PFLAUMENSORBET | VANILLEEIS | MARZIPAN | SPEKULATIUS

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 bitten 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