

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 & 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

PFANNKUCHENSTREIFEN | WURZELGEMÜSE | KRÄUTER
7,00 €



WALDECKER SÜDFRÜCHTE

MÖHRENGREMOLATA | PINIENKERNE | SAHNE | SCHINKENCHIPS
7,90 €

HESSISCHE BROTSUPPE

LANDBROT-CROUTONS | ZWIEBELN | SAHNE
7,00 €

GENUSSMOMENTE

CORBON BLÉU VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN

SCHINKEN-KÄSEFÜLLUNG | LANDHAUS POMMES FRITES | BUTTERGEMÜSE
19,50 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

UR-KORN RISOTTO | ERBSENPUREE | PILZE | MÖHRENGREMOLATA
23,90 €

RUMPSTEAK 250G

SPECKBÖHNCHEN | KRÄUTERBUTTER | KIRSCHTOMATEN | LANDHAUS POMMES FRITES
29,90 €

RINDERTAFELSPITZ

MEERRETTICHSSOSSE | BUTTERGEMÜSE | ÄPFEL | SCHNITTLAUCHKARTOFFELN
24,90 €

GENUSSMOMENTE

FILET VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN „FÖRSTER ART“

PILZE | KARTOFFELGNOCCHIS | BUTTERGEMÜSE | SAHNE

24,90 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

SPECK | BIRNEN | BOHNEN | KARTOFFELGNOCCHIS

27,50 €



VEGETARISCHE FRIKADELLE

GURKENSALAT | APFEL | SALZKARTOFFELN

15,50 €

DESSERT



KUGEL HAUSGEMACHTES EIS

2,70 €

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