

# 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 Dalwigker Str. 9 ist sogar schon seit 1745 im 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“, übernahmen 2012 das Ehepaar Marc und Maria Meier das Ruder.
- Von 2012 bis 2022 wurde das gesamte Haus & Restaurant nach für nach Renoviert und Umgebaut. Im Gästehaus wird im Jahr 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 heimischen Produkten, um kurze Lieferwege und eine frische Qualität zu gewähren 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

# APERITIF VOR DEM ESSEN

## Regionaler Gin aus dem nahen Winterberg & Diemelsee

APPLE TONIC 0,2L – FIELDFARE DIEMLE GIN | APFEL | ZITRONE | TONIC  
7,50 €

MARTINI POMEGRANATE | MARTINI BIANCO | ZITRONE | POMEGRANATE | MINZE  
7,50 €

PINK DRAGON COCO 0,2L – COCONUT RUM | GUAVE-DRACHENFRUCHT | MINZE  
7,50 €

# SUPPEN

## STECKRÜBENSUPPE

WALNUSSPESTO | SCHMAND | CROÛTONS  
7,50 €



## FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

ÜBERBACKEN | CROÛTONS | KÄSE  
7,50 €

# GENUSSMOMENTE

## HIRSCHBRATEN AUS DER KEULE

PREISELBEEREN | APFELROTKOHL | KARTOFFELKRAPFEN  
23,90 €

## OCHSENBÄCKCHEN

GESCHMORT | ROTWEINJUS  
SÜSSKARTOFFELSTAMPF | TOPPING | NÜSSE | PILZE | KERNE  
26,90

## SCHNITZEL VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN „WIENER ART“

PREISELBEEREN | POMMES FRITES | WINTERLICHE BLATTSALATE | ZITRONE  
17,00 €

MIT PFEFFER-COGNACOSSE  
18,50 €

## PASTA WINTERSTYLE

RUCOLA | EI | GRANA PADANO | CRANBERRYS | SAHNE | WALNÜSSE  
17,50 €



# GENUSSMOMENTE

## RUMPSTEAK 220G

PFEFFER-COGNAC JUS | WILDER MANDELBROKKOLI | KARTOFFELKRAPFEN  
29,90 €

## BRUST ODER KEULE VON DER MARTINSGANS

PREISELBEERJUS | APFELROTKOHL | KARTOFFELKNÖDEL | SPEKULATIUS | ROTWEINBIRNE  
25,50 €

## ROSA GEBRATENES FILET VOM LANDSCHWEIN

KÜRBISGEMÜSE | PREISELBEEREN | KARTOFFELKRAPFEN | RUCOLA  
25,50 €

## KARTOFFELKNÖDEL



KÜRBISGEMÜSE | PREISELBEEREN | RUCOLA | GRANA PADANO  
15,50 €

# DESSERT

## **BRATAPFEL MIT RUMROSINENEIS**

MARZIPAN | MANDELN | SPEKULATIUSBRÖSEL

7,90 €

## **EIS VON GEBRANNTEN MANDELN**

PFLAUMENKOMPOTT | SPEKULATIUSBRÖSEL

7,90 €

## **KUGEL HAUSGEMACHTES EIS**

2,70 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Da wir frische Produkte verwenden, weisen wir Sie darauf hin, dass wir Kreuzkontaminationen bei den Gerichten und Getränken nicht ausschließen können. Wir bitten Sie dies zu beachten!

Für Seniorenportion berechnen wir 2,- Euro/€ weniger  
Für alle anderen Umbestellungen berechnen wir 1,- Euro/€ zusätzlich