

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

RINDERKRAFTBRÜHE

GEMÜSE | KRÄUTER | FRITTATEN
7,50 €

SPARGELCREMESUPPE

CROUTONS | ZITRONENREMOLATA | SAHNE
7,50 €



GENUSSMOMENTE

GESOTTENES TAFELSPITZ VOM WEIDERIND

GRÜNE SOSSE | DRILLINGE | FRÜHLINGSGEMÜSE

25,50 €

KLEINES RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN WEIDERIND 180G

BÄRLAUCHBUTTER | OFENKARTOFFEL | SOURE CREME | BAUERN Salat

26,90 €

KLEINES RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN WEIDERIND 180G

COGNAC-PFEFFERSOSSE | OFENKARTOFFEL | SOURE CREME | BAUERN Salat

26,90 €

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

COGNAC-PFEFFERSOSSE | KARTOFFELGRATIN | BAUERN Salat

24,50 €

HAUSGEBEITZTER LACHS

GEMÜSERELISH | OFENKARTOFFEL | SOURE CREME

16,90 €

GENUSSMOMENTE



FRISCHER DEUTSCHER STANGENSARGEL 250G

HAUSGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE ODER BUTTER | DRILLINGE | BUTTERBRÖSEL
17,90 €

- MIT SCHINKENAUSWAHL VON DER METZGEREI GASSNER 22,50 €
- MIT SCHWEINEFILET 25,50 €
- MIT EINEM KLEINEN RUMPSTEAK 180G VON DER METZGEREI TENT 29,90 €

HÜFTSTEAK VOM WEIDELAMM

BALSAMICO ZWIEBELN | KARTOFFELGRATIN | ZITRONENSARGEL
24,50 €



OFENKARTOFFEL

SOURE CREME | FRÜHLINGSGEMÜSE | KRÄUTER
14,50 €

NACHSPEISE

KUGEL HAUSGEMACHTES EIS

2,70 €

CHEESECAKEEIS

ERDBEEREN | RHARBARBER | CHOCOLAT DOUGH

8,50 €

HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

ERDBEEREN | EIERLIKÖR | SCHOKOLADENSPLITTER

8,50 €

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 Umbestellungen berechnen wir 1,- Euro/€ zusätzlich