

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
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 €

SAISONALER BEILAGENSALAT

SCHMANDDRESSING | CROÛTONS | NÜSSE
5,50 €



GENUSSMOMENTE

TAFELSPITZ VON DER FÄRSE

GRÜNE SOSSE | SAISONGEMÜSE | BUTTERKARTOFFELN
23,90 €

OCHSENBÄCKCHEN

GESCHMORT | PORTWEINSCHALOTTEN | AHORNBUTTER
STAMPFKARTOFFELN | SAISONGEMÜSE
24,90

SCHNITZEL VOM BERNDORFER LANDSCHWEIN „WIENER ART“

PREISELBEEREN | POMMES FRITES | SAISONALER BEILAGENSALAT | ZITRONE
17,00 €

MIT PFEFFER-COGNAC SOSSE
18,50 €

PASTA CARBONARA



BUCHENPILZE | EI | GRANA PARDANO | PECORINO KÄSE | SAHNE
18,50 €

STEAKS

LADIES CUT	125G	
REGIONAL RUMPSTEAK		12,50 €
STRIPLOIN	250G	
REGIONAL RUMPSTEAK		21,50 €
SIRLOIN	300G	
ARGENTINIEN HÜFTSTEAK		18,50 €
FLANKSTEAK/BAVETTE	200G	
IRLAND BAUHLAPPEN		16,50 €
RÜCKENSTEAK VOM LANDSCHWEIN	200G	
REGIONAL BERNDORF		10,50 €

ALLE STEAKS WERDEN, WENN NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEBRATEN

BEGLEITER

KRÄUTERBUTTER	2,50 €
POMMES FRITES	3,50 €
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERDIP	5,50 €
SAISONALES GEMÜSE	4,50 €
SAUCE TATAR	2,50 €
PFEFFER-COGNAC SOSSE	2,50 €

DESSERT

KUGEL HAUSGEMACHTES EIS

2,70 €



MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE

BEEREN | MANDELKROKANT | HEIDELBEER-JOGHURT-EIS

8,00 €



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 eine Umbestellung auf Röstkartoffeln berechnen wir 1,50 Euro/€ zusätzlich
Für alle anderen Umbestellungen berechnen wir 1,- Euro/€ zusätzlich