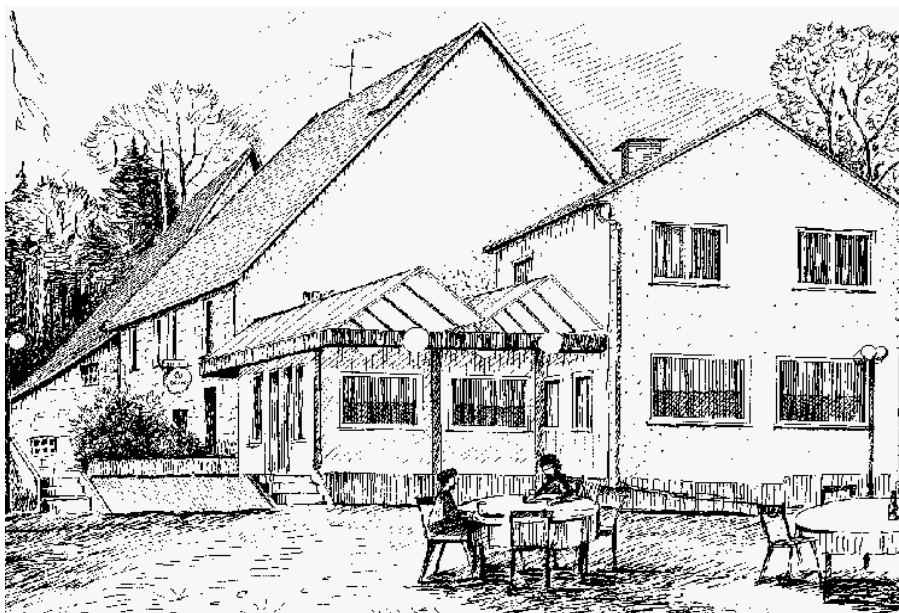


Ein Ausflugsziel seit 1865

# Gaststätte Weyher

Im Haxtergrund



## Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie in unserem Hause  
herzlich willkommen  
und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt.

Öffnungszeiten:

Dienstag, Freitag

Ruhetag

Montag, Mittwoch, Donnerstag,

Kaffee, Kuchen, Brotzeit  
Ab 15:00 Uhr

Warme Küche:

17:00 Uhr - 20.30 Uhr  
Annahme von Speisen halbe  
Stunde  
vor Küchenschluss

Samstag

Warme Küche

11:45 Uhr - ca. 14:00 Uhr  
17:00 Uhr - 20.30 Uhr

Sonntag

Warme Küche

11:45 Uhr - ca. 14:00 Uhr  
17:00 Uhr - 19:00 Uhr

Wochenende: Kaffee, Kuchen, Brotzeit

14:00 Uhr - 17:00 Uhr

SEIT  1865  
Gaststätte  
Weyher

[www.gasthof-weyher.de](http://www.gasthof-weyher.de)



### *Die Geschichte ...*

*... dieses Gasthauses begann 1850. In diesem Jahr trat Hermann Weyher als Förster in den Dienst des Grafen von Haxthausen und Carnitz. Schon früh erkannte Hermann Weyher die gute Lage der Försterei im Haxtergrund als Ausflugsziel nahe Paderborn. Er gründete am 27. Mai 1865 die Gaststätte Weyher, die schnell ein Anziehungspunkt für Paderborn und seine Umgebung wurde.*

*Hermann Weyher's Sohn führte die Gaststätte in der nächsten Generation weiter. Wie sein Vater hieß auch er Hermann. Gemeinsam mit seiner Frau Maria Eggers hatte er vier Kinder: Karl, Paula, Franz und Maria. Im Jahre 1902 verlor Hermann Weyher durch einen tragischen Unfall mit dem Pferd sein Leben, so dass seine Frau Maria zunächst den Betrieb der Gaststätte übernahm, bis Franz Weyher nach seiner Rückkehr aus dem Krieg die Nachfolge seines Vaters antreten konnte.*

*1920 heiratete Franz Weyher Katharina Rudolphi aus Bad Lippspringe. Aus dieser Ehe überlebte den 2. Weltkrieg nur der jüngste Sohn Karl. Dieser erbte den Hof und heiratete 1952 Margret Stork. Gemeinsam hatten sie zwei Kinder: Konrad und Maria. Diese setzten den Familienbetrieb der Gaststätte Weyher fort.*

*1985 heiratete Konrad Weyher Adelheid Surmund aus Asseln. Gemeinsam bekamen Sie 2 Kinder: Stefan und Franz. Im Jahre 2017 ist Konrad Weyher überraschend verstorben.*

*Heute betreiben Franz Weyher und seine Mutter Adelheid Weyher die Gastwirtschaft.*

*Ohne unsere Gäste wäre dies nicht möglich gewesen. Wir bedanken uns herzlich für Ihre Treue zu unserem Hause!*

## Für unsere kleinen Gäste

Dazu ein paar Entscheidungshilfen:

*„Ich weiß es nicht.“*

*Schnitzel mit Bratkartoffeln*

8,90 €

*„Ich habe keinen Hunger.“*

*Tagliatelle mit mediterranen Gemüse*

8,50 €

*„Ist mir egal.“*

*Currywurst nach Weyhers Art mit Bratkartoffeln*

6,80 €

*„Irgendwas.“*

*Ein Wienerwürstchen mit Bratkartoffeln*

6,50 €

*Ketchup oder Mayonnaise 1,00 €*



## Bratkartoffelgerichte

Portion

Bratkartoffeln mit  
zwei Spiegeleiern

8,50 €

Portion Bratkartoffeln  
mit zwei Scheiben Sülze  
und Remouladensoße

11,50 €

Portion Bratkartoffeln  
mit Wienerwürstchen

7,50€

Vom Feld in die Pfanne!

Umweltschonend,  
transparent, regional!

Geerntet und geliefert von  
unserem Weweraner Bauern  
Jakobs,

von uns geschält,  
geschnitten und gekocht,  
mit Zwiebeln und Schmalz  
in der Pfanne goldig  
gebraten,

damit sie wohlschmeckend  
zubereitet auf Ihrem Teller  
serviert werden können.

Eine Reise, auf die ich mich  
wohl freuen würde, wenn  
ich eine Kartoffel wäre.



## Bratheringe

Ein eingelegter Brathering mit  
Bratkartoffeln und Zwiebeln

12,50 €

Zwei Bratheringe mit

Bratkartoffeln und Zwiebeln

18,50 €

*Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte vor.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service*

# Spezialitäten des Hauses

## Westfälische Platte

Brot mit Schinken, Mettwurst  
und einer Scheibe Sülze, dazu  
reichen wir Bratkartoffeln und  
ein Spiegelei

15,50 €

## Metzgersteller

Zwei frische grobe Bratwürste  
auf Bratkartoffeln mit  
Krautsalat

13,90 €

## Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Schweinerücken,  
in der Pfanne goldig gebraten,  
mit Bratkartoffeln und  
gemischtem Salat

16,90 €

## Schnitzel Jäger Art

mit Bratkartoffeln,  
hausgemachte Champignonsoße  
und Beilagensalat

19,90 €

## Fleischspezialitäten

Als gelernter Metzger liegt  
mir die Fleisch- und  
Wurstproduktion  
besonders am Herzen.

Deshalb verwenden wir für  
Sie als Gast  
stets nur das Beste aus der  
Region.

Lassen Sie sich  
überzeugen!  
Genießen Sie unsere fein  
abgestimmten  
Fleischspezialitäten!

Und durch die alten  
überlieferten Rezepte ist  
Papa Konrad auch  
weiterhin  
noch ganz nah bei seinen  
Gästen



Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir  
jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte vor.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service

## Knackige Salate

### Großer gemischter Salat

Bunt gemischter Salat mit frischen Paprika, Kraut, Gurke,  
Bohnen, Tomaten und hausgemachtem Dressing

10,50 €

*dazu reichen wir frisches Ciabatta Brot*

Beilagensalat 3,90 €

Tomatensalat 3,50 €

Krautsalat 2,90 €

Bohnensalat 2,90 €

## Aus dem Suppenkessel

Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe 4,20 €

Hausgemachte Hühnerbrühe 4,20 €

### Körbchen

Ciabatta Brot mit hausgemachtem

Kräuterdip

4,90 €

## Pasta Variationen

Tagliatelle 

mit mediterranem Gemüse

12,90 €

# *Etwas Süßes für die Hüfte*

## *Bambino Eisbecher*

*Zwei Kugeln Eis mit einem Klecks frischer Sahne und  
bunten Smarties*

3,90 €

## *Schwarz-Weiß-Becher*

*Je zwei Kugeln Schoko- und Vanilleeis,  
Sahne, Eierlikör und Schokosoße*

7,90 €

## *Feuerkirschbecher*

*Zwei Kugeln Vanilleeis auf heißen Sauerkirschen,  
dazu Sahne, Schokoraspeln und  
einen Schuss Kirschwasser*

7,90 €

## *Schmelzendes Herz*

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu eine Kugel  
Vanilleeis und Sahne*

9,50 €

## Kaffee-Spezialitäten

Kännchen Kaffee	5,20 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,10 €

*Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert*

Heiße Schokolade	3,60 €
------------------	--------

### Teespezialitäten Glas

<b>ASSAM SPECIAL</b> Nordindiens kräftigster Schwarzer Tee- würzig, malzig	2,10 €
--	--------

<b>Pfefferminze</b> Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminze-Blättern	2,10 €
--	--------

<b>Sommerbeeren</b> harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer - und Erdbeeraroma verfeinert	2,10 €
---	--------

<b>Rooibos</b> ein trendiges, koffeinfreies Wellnessgetränk	2,10 €
---	--------

<b>Kamille</b> gesund, harmonisierend	2,10 €
--	--------

<b>Heißer Grog (4cl Rum)</b>	3,50 €
------------------------------	--------



## Ein kühles Blondes darf nicht fehlen!

### Biere und Hefeweizen vom Fass

Krombacher Pils	0,3l - 3,30 € / 0,5l - 5,40 €
Auch als Radler/ BMW	0,3l - 3,30 € / 0,5l - 5,40 €
Rheder St. Annen dunkel	0,3l - 3,30 € / 0,5l - 5,40 €
Alt Schuss	0,3l - 3,30 € / 0,5l - 5,40 €
Augustiner hell	0,3l - 3,80 € / 0,5l - 5,90 €
Weißenstephaner Hefeweizen Hell / alkoholfrei	0,3l - 3,30 € / 0,5l - 5,40 €

#### Aus der Flasche :

Hefeweizen Dunkel / Kristall	0,5l - 5,00 €
Erdinger Urweisse	0,5l - 5,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33l - 3,80 €
Krombacher Radler alkoholfrei	0,4l - 4,40 €
Berliner Weiße	
Himbeere / Waldmeister	0,33l - 4,90 €

### Bad Meinberger Mineralwasser

Classic oder still	0,75l - 6,50 €
--------------------	----------------

### Softgetränke

Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Pepsi Max, Wasser	0,3l - 3,20 €
Apfelschorle selbst gemischt mit Brautmeiers Apfelsaft	0,4l - 4,30 € 0,5l - 5,30 €
Rheder Malzbier	0,33l - 3,80 €
Bad Driburger Sport Aktiv	0,25l - 3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l - 3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l - 3,50 €

### Säfte und Schorlen

Wir verwenden 0,2l Flaschen, jedes Glas ein frischer Genuss

Kirsche, Traube, Bananensaft	0,2l - 2,90 €
Auch als Schorle	0,4l - 4,80 €
Kiba	0,4l - 5,60 €
Orangensaft	0,3l - 4,20 €
Brautmeier Apfelsaft	0,3l - 4,20 €
Rhabarber Fassbrause	0,33l - 3,80 €



Alle Gläser werden in der  
Spülmaschine gespült

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte vor.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service

# Offene Weine aus Rheinhessen

## Weißweine

0,2l

### Müller-Thurgau

fruchtbetont, mit dezenter Süße und Säure

5,80 €

Als Schorle

4,90 €

### Riesling

Mineralität vereint mit typischer Rieslingfrucht

6,10 €

### Silvaner

Volkacher Kirchberg

saftig, fruchtig (Apfel, Birne), erfrischende Säure

6,50 €

### Grau Burgunder

Kräftig und nachhaltig,

ausdrucksvoll mit dichter Struktur

6,80 €

### Rose Weißherbst

Ein „Gute-Laune“-Rose

6,10 €

Als Schorle

5,10 €

## Rotweine

### Dornfelder

kräftig, mit ausgeprägtem Kirscharoma

5,80 €

### Corte dei Mori *Italien*

mittlerer Rubinton, saftig mit einer jugendlichen

Frucht, dezenter Würze, Kirscharomen

und einem Hauch von Eukalyptus

6,50 €

### Spätburgunder

feinfruchtiger Burgunder

6,80 €

## *Edelbrände vom Tegernsee aus dem Hause Lantenhammer*

**Holzfassobstler** 2cl – 3,00 €

*Vollmundig, komplex, mit fruchtigen Aromen,  
aus dem Holzfass*

**Williams** 2cl – 3,80 €

*Ein mittelmächtiger Körper aus den fruchtig-  
würzigen Tönen der Williamsbirne.  
Hier trifft Birnentrester auf die leichte Herbe*

**Haselnuss** 2cl – 5,60 €

*Vollmundiger, starker Nussgeschmack,  
dem die Sonne des Südens abzuschmecken ist.*

**Rote Williams** 2cl – 5,60 €

*Stark im Geschmack und doch fruchtig,  
so präsentiert sich ein Williamsbrand aus  
der roten Frucht, die besonders intensiv  
nach reifer Birne schmeckt.*

**Marille** 2cl – 5,60 €

*Intensives Aroma mit fruchtiger Note,  
betörender und vollaromatischer Geschmack*

**Heidelbeere** 2cl – 4,50 €

*Ohne synthetisches Aroma hergestellt,  
entfaltet der Liquor seine runde, volle Note  
von frischer Heidelbeere. Leicht süß, fein säuerlich,  
wie die reife Frucht, nur konzentrierter.*

## **Grappa**

**Sarpa Di Poli** 2cl – 4,10 €

## Prosecco

<i>Serena Più Fizz</i>	0,1l – 2,90 €
	0,75l – 21 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,20l – 7,50 €

## Spirituosen und Brände

<i>Ramazottù</i> .....	2cl - 3.20 €
<i>Jägermeister*</i> .....	2cl - 2.50 €
<i>Buja</i> .....	2cl - 2,50 €
<i>Ouzo</i> .....	2cl - 2,50 €
<i>Ouzo Gold</i> .....	2cl - 2,50 €
<i>Eversbuscher Doppelwacholder</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Fernet-Branca</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Asbach Uralt*</i> .....	2cl - 2.50 €
<i>Absolut Wodka*</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Mariacron*</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Obstler</i> .....	2cl - 2.50 €
<i>Sambuca</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Baileys</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Helbing Hamburger Kümmel</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Strothmann Korn*</i> .....	2cl - 2.50 €
<i>Malteser Aquavit</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Jubi Aquavit</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Wippermann Wacholder*</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Martini Bianco</i> .....	5cl - 2.60 €
<i>Havana Club*</i> .....	2cl - 2.90 €
<i>Grüner</i> .....	2cl - 2,00 €
<i>Boonekamp</i> .....	2cl - 2,90 €
<i>Tequila</i> .....	2cl - 2,90 €

Mit \* markierte Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich

Longdrink 6,50 €

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte vor.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service

*Wir suchen Verstärkung  
Servicekraft und Küchenhilfe*



*QR-Code zur Anzeige, Homepage*

*Www.Gasthof-Weyher.de*



## *Feiern bei Weyhers*

*Durchstöbern Sie doch mal unsere  
Festtags-Karte*



*So bleiben Sie immer informiert über  
saisonale Highlights, Veranstaltungen  
und unsere Wochen-Specials*

*www.gasthof-weyher.de*