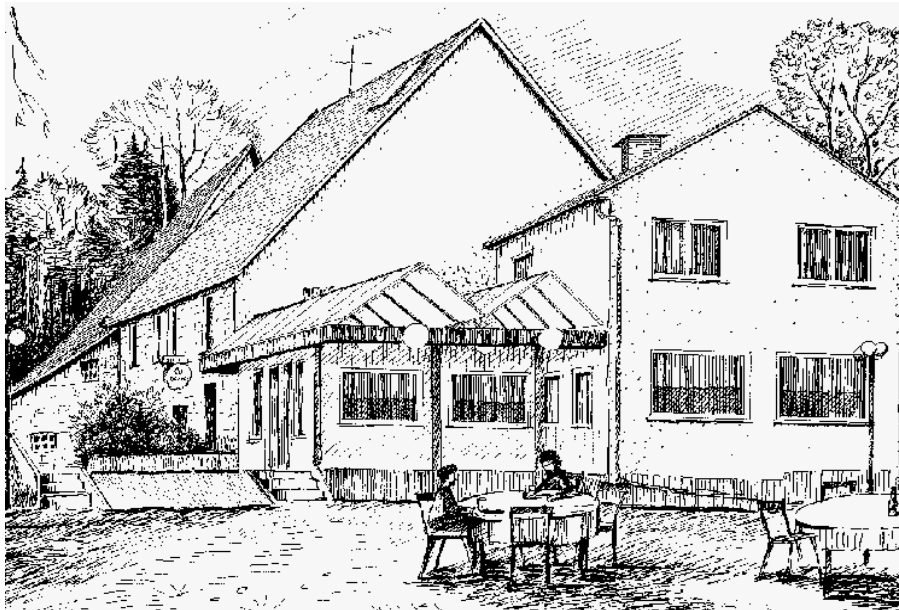


Ein Ausflugsziel seit 1865

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



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 Rudolfi 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 €



*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*

Bratkartoffelgerichte

Portion

Bratkartoffeln mit
zwei Spiegeleiern

11,50 €

Portion Bratkartoffeln
mit zwei Scheiben Sülze
und Remouladensoße

14,50 €

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

14,50 €

Zwei Bratheringe mit

Bratkartoffeln und Zwiebeln

19,90 €

*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
16,50 €

Metzgerteller

Zwei frische grobe Bratwürste auf Bratkartoffeln mit Krautsalat
14,90 €

Würzige Spareribs

nach Weyhers Art,
aus dem Schweinebauch geschnitten
und mit einer süß leicht rauchigen
Marinade versehen.
Frisch aus dem Backofen, mit
Bratkartoffeln und Krautsalat 19,90 €
(Garzeit 20 Minuten im Ofen)

Schnitzel oder Kotelett

vom Schweinerücken, in der Pfanne
goldig gebraten

Wiener Art

mit Bratkartoffeln und
gemischtem Beilagensalat
Schnitzel 18,50 € Kotelett 19,50 €

Jäger Art

mit hausgemachter Champignonsoße,
Bratkartoffeln und Beilagensalat
Schnitzel 20,90 € Kotelett 21,90 €

Paderborner Art

mit Spiegeleiern, Bratkartoffeln
und Beilagensalat
Schnitzel 20,90 € Kotelett 21,90 €

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 Ochsenschwanzsuppe 4,20 €

Hausgemachte Hühnerbrühe 4,20 €

Körbchen

Ciabatta Brot mit hausgemachtem
Kräuterdip
5,20 €

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*

4,50 €

Schwarz-Weiß-Becher

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

8,50 €

Feuerkirschbecher

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

8,50 €

Schmelzendes Herz

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

10,50 €

Kaffee-Spezialitäten

Kännchen Kaffee Creme Milder, vollmundiger Bohnenkaffee mit feiner Crema	5,60 €
Kännchen Kaffee Klassischer Kaffee, aromatisch und kräftig	5,10 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	4,10 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,30 €
Affogato al café Cremiges Vanilleeis mit doppeltem Espresso	5,60 €

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert

Heiße Schokolade	3,90 €
-------------------------	--------

Teespezialitäten Glas

ASSAM SPECIAL Nordindiens kräftigster Schwarzer Tee- würzig, malzig	2,30 €
Pfefferminze Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminze-Blättern	2,30 €
Sommerbeeren harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer - und Erdbeeraroma verfeinert	2,30 €
Rooibos ein trendiges, koffeinfreies Wellnessgetränk	2,30 €
Kamille gesund, harmonisierend	2,30 €
Heißer Grog (mit Rum)	3,50 €

*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*

Ein kühles Blondes darf nicht fehlen!

Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,3 l	3,50 €
Feinherbes, erfrischendes Pils	0,5 l	5,40 €
Radler, BMW, Pils-Cola	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,40 €
Schloßbräu Rheder St. Annen dunkel	0,3 l	3,50 €
Regionales Dunkelbier, malzbetont und vollmundig	0,5 l	5,40 €
Alt Schuss	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,40 €
Augustiner hell	0,3 l	3,90 €
Mild, malzbetont und besonders süffig	0,5 l	5,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei 0,0%	0,3 l	3,50 €
auch als Radler	0,5 l	5,40 €
Weihenstephaner Hefeweizen	0,3 l	3,50 €
Hell oder Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Bananenweizen, „Russ“ mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €

Biere aus der Flasche

Weihenstephaner Hefeweizen		
Dunkel, Kristall	0,5 l	5,20 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	5,40 €
Berliner Weiße		
Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4,90 €
Rheder Malzbier	0,33 l	3,80 €

Softgetränke

Pepsi Cola, Pepsi Light, Mirinda, 7up, Spezi	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,40 €
Bad Driburger Sport aktiv	0,25 l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	3,70 €

Bad Meinberger Mineralwasser

Classic oder Still	0,75 l	6,50 €
Still	0,25 l	2,70 €

*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*

Krombacher´s Fassbrause

Alkoholfreies Erfrischungsgetränk mit 0,00 % Alkohol

Himbeere - Sommerlich fruchtig	0,33 l	3,80 €
Zitrone Naturtrüb - Spritzig, prickelnd	0,33 l	3,80 €
Maracuja - Exotisch, fruchtig	0,33 l	3,80 €
Rhabarber - Sommerlich, mild	0,33 l	3,80 €
Holunder - Fruchtig, herb	0,33 l	3,80 €

Säfte und Schorlen

Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	5,50 €
Auch als Schorle	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,40 €

Aperitifs

Serena Più Frizzante	0,1 l	3,50 €
Feinperlender italienischer Frizzante, frisch und fruchtig	0,75 l	23,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
mit Serena Più Frizzante Bianco, Aperol & Soda, auf Eis mit Orangenscheibe		
Sartù Spritz	0,20 l	7,50 €
Fruchtig-herber Aperitif mit Sartù L'Aperitivo, Frizzante & Soda, auf Eis.		
Hugo	0,20 l	7,50 €
Spritziger Aperitif mit Holunderblüte, Frizzante, Soda & Minze.		

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 €

Weyher

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 Polí

2cl – 4,10 €

SEIT 1865
Gaststätte
Weyher
Spirituosen und Brände

Ramazotti	2cl	3.20 €
Baileys	2cl	3.00 €
Helbing Hamburger Kümmel	2cl	2,90 €
Jägermeister	2cl	2.50 €
Buja	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,90 €
Ouzo Gold	2cl	2,90 €
Malteser Aquavit	2cl	2.90 €
Jubi Aquavit	2cl	2.90 €
Wippermann Wacholder	2cl	2.90 €
Eversbuscher Doppelwacholder	2cl	3,20 €
Fernet-Branca	2cl	2.90 €
Asbach Uralt	2cl	2.50 €
Absolut Wodka	2cl	2.90 €
Mariacron	2cl	2.90 €
Obstler	2cl	2.50 €
Sambuca	2cl	2.90 €
Strothmann Korn	2cl	2.50 €
Martini Bianco	5cl	3,90 €
Havanna Club	2cl	2.90 €
Grüner	2cl	2,00 €
Boonekamp	2cl	2,90 €

Mixgetränke

Havanna Club Cola	6,50 €
Korn Cola	6,50 €
Asbach Cola	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*



Weyher

*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