

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.*



The history

of this tavern goes back to 1850. Hermann Weyher started to work as a forester for the earl of Haxthausen and Carnitz. Right from the beginning Hermann appreciated the location of the forester's house here in the lovely Haxtergrund close by the city of Paderborn. He founded the tavern "Gaststätte Weyher" on the 27th May 1865. Soon the tavern became an established destination for locals.

Hermann Weyher's son kept on running the tavern. His name was also Hermann. Together with his wife Maria Eggers he had four kids: Karl, Paula, Franz and Maria. 1902 Hermann died in a tragic horse riding accident. His wife Maria kept running the business until her son Franz returned from war. He succeeded on running the tavern.

1920 Franz got married to Katharina Rudolphi from Bad Lippspringe. Only their youngest son survived the second world war. He inherited the tavern and got married in 1952 to Margret Stork. Together they had two children: Konrad and Maria. They succeeded to run the traditional family business.

1985 Konrad married Adelheid Surmund from Asseln. Together they had two sons: Stefan and Franz. In 2017 Konrad Weyher surprisingly passed away.

Today Franz and his mother Adelheid are running the traditional family tavern.

Only with the support of all our guests it was possible to keep on going. We like to thank all our loyal customers for their ongoing support!

Für unsere kleinen Gäste | For our little ones

Dazu ein paar Entscheidungshilfen: | Some clues:

„Ich weiß es nicht. „I don't know.“

Schnitzel mit Bratkartoffeln

Schnitzel with fried potatoes

8,90 €

„Ich habe keinen Hunger. „I'm not hungry.“

Tagliatelle mit Mediterranen Gemüse

with mediterranean vegetables and feta cheese

8,50 €

„Ist mir egal. „I don't care.“

Currywurst nach Weyhers Art mit Bratkartoffeln

*Homemade sausage with tomato curry sauce and fried
potatoes*

6,80 €

„Irgendwas. „Just something.“

Ein Wienerwürstchen mit Bratkartoffeln

Wiener sausage with fried potatoes

6,50 €

Bratkartoffelgerichte

Dishes with fried potatoes

Portion

Bratkartoffeln mit
zwei Spiegeleiern

*fried potatoes with two
eggs sunny side up*

8,50 €

Portion Bratkartoffeln
mit zwei Scheiben Sülze
und Remouladensoße

*fried potatoes with two
slices of pork in aspic
and tartar
sauce/remoulade*

13,90 €

Portion Bratkartoffeln
mit Wienerwürstchen

*fried potatoes with
wiener sausage*

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.

From regional fields right on your plate.

Our local farmer Jakobs from Weyer is
supplying us with delicious fresh potatoes
all year round.

We prepare by hand and add onions and
fry them with lard.

What a lovely journey for a potato.

Enjoy our homemade potatoes dishes!

Bratheringe

Eingelegter Brathering mit
Bratkartoffeln und Zwiebeln

*fried herring with fried
potatoes and fresh onions*

mit einem Hering

with one fried herring 13,90 €

mit zwei Heringen

with two fried herring 19,90 €

Spezialitäten des Hauses Butcher's Specials

Westfälische Platte

Westfalian plate

Brot mit Schinken, Mettwurst und einer Scheibe Sülze, dazu reichen wir Bratkartoffeln und ein Spiegelei
Bread with food from own butchering: ham, german salami and one slice of pork in aspic, served with fried potatoes and one egg sunny side up

16,50 €

Metzgerteller Butcher's plate

Zwei frische grobe Bratwürste auf Bratkartoffeln mit Krautsalat
two fresh homemade bratwurst with fried potato and Krautsalat

13,90 €

Schnitzel

Paniertes Stielkotelett, in der Pfanne goldig gebraten, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Pork loin schnitzel, pan-fried to a golden brown, served with fried potatoes and mixed salad.

17,90 €

dazu hausgemachte Champignon -Rahmsoße
Additional homemade mushroom gravy

19,90 €

Würzige Spareribs spareribs

nach Weyhers Art, aus dem Schweinebauch geschnitten und mit einer süß leicht rauchigen Marinade versehen. Frisch aus dem Backofen, mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Fresh cut spareribs in sweet and spicy marinade with fried potatoes and Krautsalat. 19,90 €

(Garzeit 20 Minuten im Ofen) (Takes about 20 minutes cooking time)

As a good host for our guests with food allergies we supply you a separate menu. Just aks for it.

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

Butcher's Specialties

As a skilled butcher all our meat products are homemade with care.

We only use the best meat from local farmers and some recipes are from our beloved father and husband Konrad Weyher.

See for yourself and enjoy our fine butcher's specials!

Knackige Salate

Fresh salads

all salads are served with fresh ciabatta

Großer gemischter Salat Big mixed salad

Bunt gemischter Salat mit frischen Paprika, Kraut, Gurke,

Bohnen, Tomaten und hausgemachtem Dressing

*Mixed salad with fresh peppers, Kraut, cucumber, beans, tomatoes
and homemade dressing 10,50 €*

kleiner gemischter Beilagensalat

small mixed salad (side dish) 3,90 €

Tomatensalat Tomato salad 3,50 €

Krautsalat 2,90 €

Bohnensalat Garden bean salad 2,90 €

Aus dem Suppenkessel

Straight from the soup pot

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe

Homemade oxtail soup 4,20 €

Hausgemachte Hühnerbrühe

Homemade chicken soup 4,20 €

Pasta Variationen

Tagliatelle

mit mediterranem Gemüse

with mediterranean vegetables

12,90 €

Ice cream

Bambino Eisbecher

Zwei Kugeln Eis mit einem Klecks frischer Sahne und bunten Smarties
You choose two scoops with whipped cream and Smarties 3,90 €

Schwarz-Weiß-Becher

Je zwei Kugeln Schoko- und Vanilleeis,
Sahne, Eierlikör und Schokosoße
*Two scoops chocolate and two scoops vanilla with whipped cream,
advocaat and chocolate sauce 7,90 €*

Feuerkirschbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis auf heißen Sauerkirschen,
dazu Sahne, Schokoraspeln und ein
Schuss Kirschwasser
*Two scoops vanilla with hot cherysauce, whipped cream, chocolate
sprinkles and a dash of cherry spirit 7,90 €*

Schmelzendes Herz

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne
Melting Heart
Chocolate Lava Cake with a Goopy Center
*Served with a Scoop of Vanilla Ice Cream and Whipped Cream
9,50€*

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee (cup)</i>	2,70 €
<i>Kännchen Kaffee (jug)</i>	5,20 €
<i>Espresso (single shot)</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso (double shot)</i>	3,90 €
<i>Cappuccino</i>	4,10 €
<i>Milchkaffee (white coffee)</i>	4,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,30 €

*Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert
We also serve all drinks decaf. Just aks for it!*

<i>Heiße Schokolade (hot chocolate)</i>	3,60 €
---	--------

Teespezialitäten

Tasse Cup

ASSAM SPECIAL

Nordindiens kräftigster

<i>Schwarzer Tee- würzig, malzig</i>	2,10 €
--------------------------------------	--------

Pfefferminze peppermint

Feinschnitt von ausgesuchten

<i>Pfefferminze-Blättern</i>	2,10 €
------------------------------	--------

Sommerbeeren summer berries

harmonische Früchtemischung mit

sommerlichem Himbeer - und

<i>Erdbeeraroma verfeinert</i>	2,10 €
--------------------------------	--------

Rooibos

ein trendiges, koffeinfreies

<i>Wellnessgetränk</i>	2,10 €
------------------------	--------

Kamille chamomile

<i>gesund, harmonisierend</i>	2,10 €
-------------------------------	--------

<i>Heißer Grog hot grog (4cl Rum)</i>	3,50 €
---------------------------------------	--------

Ein kühles Blondes darf nicht fehlen!

Biere vom Fass on tap

Krombacher Pils	0,3l - 3,40 € / 0,5l - 5,40 €
Auch als Radler/ BMW	0,3l - 3,40 € / 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 - 3,90 € / 0,5l - 5,90 €

Aus der Flasche (bottled)

Weihenstephaner Hefeweizen	
Hell / Alcohol-free	0,5l - 5,20 €
Dunkel / Kristall	0,5l - 5,20 €
Erdinger Urweisse	
Krombacher alkoholfrei alcohol-free	0,33l - 3,80 €
Krombacher Radler alkoholfrei alcohol-free	0,40l - 4,40 €
Rheder Malzbier alcohol-free	0,33l - 3,80 €
Erdinger Urweisse	0,33l - 4,90 €

Bad Meinberger Mineralwasser

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

Softgetränke softdrinks

Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Pepsi Max, Wasser	0,3l - 3,30 €
Apfelschorle selbst gemischt mit	0,4l - 4,40 €
Brautmeiers Apfelsaft apple spritzer	0,5l - 5,40 €

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

Juice

Kirsche, Traube, Bananensaft cherry, grape, banana	0,2l - 2,90 €
Auch als Schorle also as spritzer	0,4l - 4,80 €
Kiba cherry-banana juice	0,4l - 5,60 €
Orangensaft orange juice	0,3l - 4,20 €
Brautmeier Apfelsaft local apple juice	0,3l - 4,20 €
Rhabarber Fassbrause rhubarb spritzer	0,33l - 3,80 €

Offene Weine aus Rheinhessen

Weißweine white wine

0,2l

Müller-Thurgau

fruity with light sweetness and sourness

5,80 €

Als Schorle spritzer

4,90 €

Riesling

Minerality combined with traditional Riesling fruits

6,10 €

Silvaner

juicy, fruity (apple, pear), refreshing sourness

6,50 €

Grau Burgunder

intensive and fruity

6,80 €

Rose Weissherbst

Ein „Gute-Laune“-Rose

6,10 €

Als Schorle spritzer

5,10 €

Rotweine red wine

Dornfelder

kräftig, mit ausgeprägtem Kirscharoma

full-bodied, cherry aroma

5,80 €

Corte dei Mori *Italien*

*juicy young fruit, discreet flavor, cherry aroma
and a dash of eucalyptus*

6,50 €

Spätburgunder

delicate fruity wine

6,80 €

Grappa

Sarpa Di Polù

2cl – 4,10 €

Edelbrände vom Tegernsee aus dem Hause Lantenhammer Spirits

Holzfassobstler *wooden barrel fruit spirit*

2cl – 3,00 €

Vollmundig, komplex, mit fruchtigen Aromen,
aus dem Holzfass

Williams *pear*

2cl – 3,80 €

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

Haselnuss *hazelnut*

2cl – 5,60 €

Vollmündiger, starker Nussgeschmack,
dem die Sonne des Südens abzuschmecken ist.

Rote Williams *red pear*

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 *apricot*

2cl – 5,60 €

Intensives Aroma mit fruchtiger Note,
betörender und vollaromatischer Geschmack

Heidelbeere *blueberry*

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.

Serena Più Fizz	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	23,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Sarti Spritz	0,20 l	7,50 €
Hugo	0,20 l	7,50 €

Spirituosen und Brände

Ramazzone	2cl	- 3.20 €
Jägermeister*	2cl	- 2.50 €
Buja	2cl	- 2,50 €
Ouzo	2cl	- 2,50 €
Ouzo Gold	2cl	- 2,50 €
Eversbuscher Doppelwacholder	2cl	- 2.90 €
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 €
Baileys	2cl	- 2.90 €
Helbing Hamburger Kümmel	2cl	- 2.90 €
Strothmann Korn*	2cl	- 2.50 €
Malteser Aquavit	2cl	- 2.90 €
Jubi Aquavit	2cl	- 2.90 €
Wippermann Wacholder*	2cl	- 2.90 €
Martini Bianco	5cl	- 2.60 €
Havanna Club*	2cl	- 2.90 €
Grüner	2cl	- 2,00 €
Boonekamp	2cl	- 2,90 €
Tequila	2cl	- 2,90 €

Mit * markierte Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich

Longdrink - 6,50 €

Wir suchen Verstärkung

We are always looking for helping hands

Servicekraft und Küchenhilfe

Service and kitchen hand



QR-Code zur Anzeige, Homepage

Www.Gasthof-Weyher.de



Functions

You can also celebrate with family, friends or coworkers at our tavern. Please ask your friendly staff for bookings and available menus.

Look up our venue menu



Keep informed about seasonal highlights, events and weekly specials.

www.gasthof-veyher.de

As a good host for our guests with food allergies we supply you a separate menu. Just ask for it.