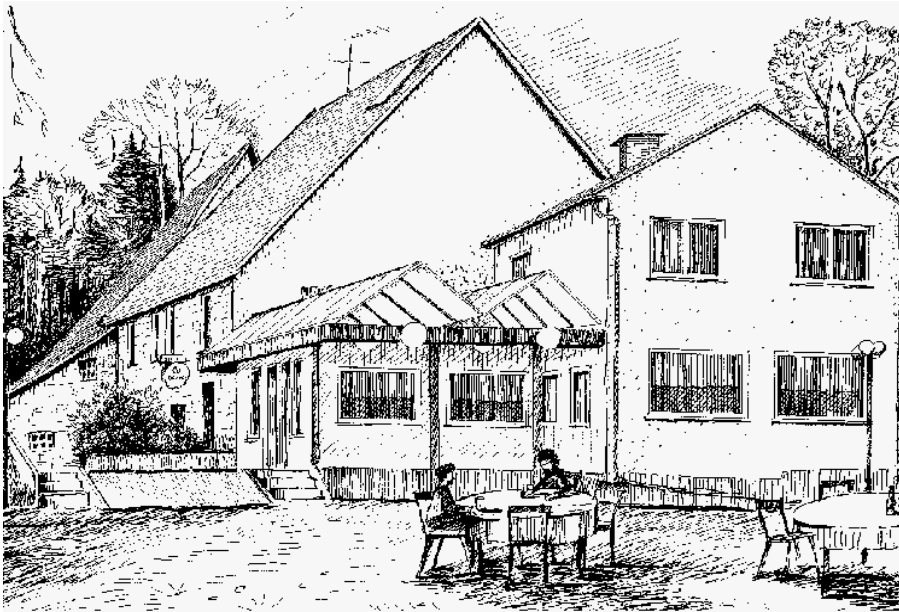


Ein Ausflugsziel seit 1865

Gaststätte Weyher

Im Haxtergrund



Sehr geehrter Gast,

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

*Warme Küche von
12 Uhr - 14 Uhr
17 Uhr - ca. 21 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 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 Bolognese Soße

7,50 €

„Ist mir egal.“

Currywurst nach Weyhers Art mit Bratkartoffeln

6,70 €

„Irgendwas.“

Ein Wienerwürstchen mit Bratkartoffeln

6,50 €

Ketchup oder Mayonnaise 0,80 €



Bratkartoffelgerichte

Portion

Bratkartoffeln

4,30 €

Portion

Bratkartoffeln mit
zwei Spiegeleiern

6,30 €

Portion Bratkartoffeln
mit zwei Scheiben Sülze
und Remouladensauce

10,30 €

Portion Bratkartoffeln
mit Wienerwürstchen

7,30€



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

9,90 €

Zwei Bratheringe mit

Bratkartoffeln und Zwiebeln

14,90 €

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
13,50 €

Metzgersteller

Zwei frische grobe Bratwürste
auf Bratkartoffeln mit
Krautsalat
13,20 €

Kotelett

Paniertes Stielkotelett, in der
Pfanne goldig gebraten,
mit Bratkartoffeln und
gemischtem Salat
15,40 €

dazu hausgemachte
Champignon-Rahmsoße
18,20 €

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
17,60 €

(Garzeit 20 Minuten im Ofen)

*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*

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



Knackige Salate

Bauernsalat

Bunt gemischter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und gebratenen Champignons
12,90 €

Champignonsalat

Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Croutons
10,90 €

Großer gemischter Salat

Bunt gemischter Salat mit frischen Paprika, Kraut, Gurke, Bohnen, Tomaten und hausgemachtem Dressing
8,50 €

Zu jedem großen Salat reichen wir frisches Ciabattabrot

kleiner gemischter Beilagensalat 3,80 €

Tomatensalat 3,50 €

Krautsalat 2,90 €

Tomaten - Krautsalat 3,50 €

Bohnensalat 2,90 €

Aus dem Suppenkessel

Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe 4,20 €

Hausgemachte Hühnerbrühe 4,20 €

Pasta Variationen

Tagliatelle

mit Austernpilzragout und gebratenen Streifen von der
Hähnchenbrust

12,80€

Tagliatelle

mit hausgemachter Bolognese

9,90 €

Tagliatelle

mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse 11,50 €

auch als vegane Variante ohne Käse 8,90 €

Körbchen

Ciabatta Brot mit hausgemachtem
Kräuterdip

4,50 €

Tomaten Brote

Paderborner Brot
mit frischen Tomaten und Zwiebeln

5,60 €

Paderborner Brot
mit frischen
Tomaten, Zwiebeln
und zwei Rühreiern

7,60 €

Paderborner Brot
mit frischen Tomaten,
Zwiebeln, zwei Rühreiern und
gebratenen Champignons

8,60 €

Eiskarte

Bambino Eisbecher

Zwei Kugeln Eis mit einem Klecks frischer Sahne und bunten
Smarties

3,80 €

Schwarz-Weiß-Becher

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

7,50 €

Feuerkirschbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis auf heißen Sauerkirschen,
dazu Sahne, Schokoraspeln und ein
Schuss Kirschwasser 6,90 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und
einem Klecks frischer Sahne

6,80 €

Schmelzendes Herz

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

6,80 €

Kaffee-Spezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,30 €
<i>Espresso</i>	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,40 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,60 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert

<i>Heiße Schokolade</i>	3,10 €
-------------------------	--------

<i>Teespezialitäten</i>	<i>Tasse</i>
-------------------------	--------------

ASSAM SPECIAL

Nordindiens kräftigster

Schwarzer Tee- würzig, malzig 2,10 €

Pfefferminze

Feinschnitt von ausgesuchten

Pfefferminze-Blättern 2,10 €

Sommerbeeren

harmonische Früchtemischung mit

sommerlichem Himbeer - und

Erdbeeraroma verfeinert 2,10 €

Rooibos

ein trendiges, koffeinfreies

Wellnessgetränk 2,10 €

Kamille

gesund, harmonisierend 2,10 €

Heißer Grog (4cl Rum) 3,50 €

Ein kühles Blondes darf nicht fehlen!

Biere vom Fass

<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,3l - 3,20 € / 0,5l - 5,10 €</i>
<i>Auch als Radler/ BMW</i>	<i>0,3l - 3,20 € / 0,5l - 5,10 €</i>
<i>Rheder St. Annen dunkel</i>	<i>0,3l - 3,20 € / 0,5l - 5,10 €</i>
<i>Alt Schuss</i>	<i>0,3l - 3,20 € / 0,5l - 5,10 €</i>
<i>Augustiner hell</i>	<i>0,3l - 3,70 € / 0,5l - 5,70 €</i>

Aus der Flasche

<i>Weihenstephaner Hefeweizen</i>	
<i>Hell / alkoholfrei</i>	<i>0,5l - 4,80 €</i>
<i>Dunkel / Kristall</i>	<i>0,5l - 4,80 €</i>
<i>Erdinger Urweisse</i>	<i>0,5l - 4,80 €</i>
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33l - 3,60 €</i>
<i>Krombacher Radler alkoholfrei</i>	<i>0,40l - 4,10 €</i>
<i>Rheder Malzbier</i>	<i>0,33l - 3,60 €</i>

Bad Meinberger Mineralwasser

<i>Classic oder still</i>	<i>0,25l - 2,50 €</i>
	<i>0,75l - 6,50 €</i>

Softgetränke

<i>Pepsi Cola, Mirinda, 7up, Pepsi Max, Wasser</i>	<i>0,3l - 3,10 €</i>
<i>Apfelschorle selbst gemischt mit</i>	<i>0,4l - 3,90 €</i>
<i>Brautmeiers Apfelsaft</i>	<i>0,5l - 4,90 €</i>

<i>Bad Driburger Sport Activ</i>	<i>0,25l - 3,50 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2l - 3,50 €</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	<i>0,2l - 3,50 €</i>

Säfte und Schorlen

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

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



*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

6,50 €

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

Nonino Chardonnay

2cl – 4,10 €

Prosecco

<i>Serena Piu Fizz</i>	0,1l – 2,90 €
	0,75l – 21 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,20l – 6,50 €

Spirituosen und Brände

<i>Ramazotti</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>Doppelwacholder</i>	2cl - 2.90 €
<i>Fernet-Branca</i>	2cl - 2.50 €
<i>Asbach Uralt*</i>	2cl - 2.50 €
<i>Absolut Wodka*</i>	2cl - 2.50 €
<i>Mariacron*</i>	2cl - 2.50 €
<i>Obstler</i>	2cl - 2.50 €
<i>Sambuca</i>	2cl - 2.50 €
<i>Baileys</i>	2cl - 2.80 €
<i>Hellbing Hamburger Kümmel</i>	2cl - 2.60 €
<i>Strothmann Korn*</i>	2cl - 2.10 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl - 2.50 €
<i>Jubi Aquavit</i>	2cl - 2.80 €
<i>Wippermann Wacholder*</i>	2cl - 2.50 €
<i>Martini Bianco</i>	5cl - 2.60 €
<i>Havana Club*</i>	2cl - 2.50 €
<i>Grüner</i>	2cl - 2,00 €
<i>Boonekamp</i>	2cl - 2,50 €
<i>Tequila</i>	2cl - 2,80 €

*Mit * markierte Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich*

4cl mit gewünschter Mischung 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-veyher.de