

Herzlich Willkommen...

... im Hause Meyer-Bierden!

Wi freit us über jo 'n Besöck!

140 Jahre Meyer-Bierden im Jahr 2018

Ein kleiner Einblick in unsere Geschichte:

- 14.06.1878 Hermann Meyer (4 Generationen zurück) erhielt die Konzession für eine Gastwirtschaft. Bierden war zu der Zeit noch ein kleines Dorf und "zur Nachkriegszeit sehr unsicher" lt. Berichten der regionalen Zeitung.
- 1910 Nach dem Tode des Gründers trat dessen zweiter Sohn Hermann Meyer die Nachfolge in der Land- und Gastwirtschaft an. Er muß ein sehr umsichtiger Mensch gewesen sein, denn er betrieb neben der Land- und Gastwirtschaft eine öffentliche Viehwaage sowie einen Krämerladen und außerdem eine Posthilfsstelle in unserem Hause.
- 1939 Es begann mit den ersten Umbauten. Damals wurde die Diele vergrößert, um dort Festlichkeiten feiern zu können.
- 1941 Ein Zelt wurde gekauft, das bei Festlichkeiten auf dem Hof aufgestellt werden konnte.
- 24.04.1948 Hinrich Hermann Meyer übernahm die Konzession. Zu der Zeit bestand die Gastwirtschaft nur aus einer kleinen Gaststube, mit dem heute noch vorhandenen zimmerhohen Kachelofen. Die andere Hälfte der heutigen Gaststube war Wohnraum und Clubzimmer zugleich. Aber das sollte nicht lange so bleiben. Durch Anneliese und Hinrich Meyer entstand...
- 1951 ...auf unserem Gartenland die "Hermannshalle", in der nicht nur gefeiert, sondern auch geturnt und Ball gespielt wurde. Der Name Hermannshalle entstand übrigens nicht nur, weil der Name in der Familie Meyer dominierte, sondern als der Bau damals hochgezogen wurde, hörten alle sechs Maurergesellen auf den Namen Hermann!
- 1953 – 1959 Umbau und Vergrößerung der Gaststube, Clubzimmeranbau und Dachgeschoßerneuerung.
- 1961 Die Kegelbahn kam während des Deichbaus hinzu.
- 1962 Der Stall wurde umgebaut und die Viehwaage verlegt, bis...
- 1965 ...der alte Stall zugunsten von Spiegelsaal, Garderobe, Toilette, Imbiß und Tresen für den Saalbetrieb weichen mußte.
- 1968 Das Clubzimmer wurde vergrößert.
- 1974 Der Saal erhielt endlich seine heutige moderne Form und...
- 1980 ...ging der Gasthof langsam in die Hände der 4. Generation, von Adele und Hermann Meyer über. Hermann Meyer übernahm die Konzession.
...Es folgten in den Jahren danach einige kleinere und größere Renovierungen.
- 2003 Im Garten wurde das Sonnensegel gehisst, der Hofeingang neu gestaltet und die neue Küche eingeweiht, aus der wir Sie heute mit „Gutbürgerlichem Essen“ verwöhnen.
- 2004/2007 Die 6. Generation begrüßt das Licht der Welt. Jannis Henrik & Cara Alina Meyer.
- 2005 Beim Weihnachtsball wurde die neue Theke auf der Empore eingeweiht.
- 2008 Claus Meyer wurde Gesellschafter und der Gasthof ging damit weiter in die Hände der 5. Generation über.
Umgestaltung des Kegelbahnvorraumes und der Meierei.
- 2011 Der Flur zur Hermannshalle wurde neu gestaltet
- 2017 Renovierung „Meyers Deichhütte“
- 2020 Renovierung des Eingangsbereichs

weiter!

... und wir planen



*Wir wünschen Ihnen und Euch einen „Guten Appetit“
und eine angenehme Zeit in unserem Hause!*

*Claus sowie Hermann & Adele Meyer
und Mitarbeiter*

Zoppen as bi Modder

Suppen wie bei Mutter



-
- | | | |
|------------|--|---------------|
| 300 | Meyer's Hochtiedszoppen mit wat in | 5,00 € |
| | <i>Meyers Hochzeitssuppe mit Einlage (a, c, g)</i> | |
| 302 | Zippollnzoppen mit Käs überbacken | 5,50 |
| € | | |
| | <i>Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken (a, i)</i> | |
| 303 | Tomatenzoppen, root wie die Liebe | 5,00 € |
| | <i>Tomatensuppe</i> | |

„Neulich in der Suppenküche habe ich ein rührendes Mädchen kennengelernt.“

Verfasser unbekannt

De Vörspies, Vitamine und Vegetarisch

Vorspeisen, Vitamine und Vegetarisch

-
- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 310 | Roastbeef, kalt, mit Brattüffeln und Remoulade | 13,50 |
| € | | |
| | <i>mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (c, g,)</i> | |
| 311 | Bunte Grillgemüsepfanne mit Broot | 12,50 € |
| 320 | Großer Salat der Saison | |
| | mit Paprika, Tomaten, Gurken, Hausdressing und Broot | 12,50 € |
| | mit Rinderfiletstreifen | + 5,00 |
| € | | |
| | mit Putenbruststreifen | + 3,00 € |
| | mit Räucherlachs | + 4,00 € |
| | mit gebackenem Hirtenkäse | + 3,00 € |
| 330 | Ofenkartoffel mit Blattsalaten der Saison und Kräuterquark | 11,50 € |

€	mit Rinderfiletstreifen	+ 5,00
	mit Putenbruststreifen	+ 3,00 €
	mit Räucherlachs	+ 4,00 €
	mit gebackenem Hirtenkäse	+ 3,00 €

Meyer's Klassiker

- 343 Buernfröhstück** **10,50 €**
Bauernfrühstück – Bratkartoffeln und Schinken mit Rührei durchzogen, Gewürzgurke (c,g)
- 344 Sölten, husmookt mit Braattuffeln und Remoulade** **11,50 €**
Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade (c,n)
- 345 Hawaii Toast (a,g)** **8,90**
 €
- 346 Camembert, gebacken mit Swatbroot und Kronsbeeren** **9,50**
 €
Gebackener Camembert mit Schwarzbrot und Preiselbeeren (a,g)
- 349 Meyer's Teller tö'n selber smeern: Husplatte illustreert** **9,80 €**
Zum selber schmieren: 3 Scheiben Schwarzbrot, Butter, verschiedene Aufschnittsorten, Käse (Gouda)



„Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens“

Willy Millowitsch 1909 – 1999

Wat ut`n Woter kümmt

Was aus dem Wasser kommt

360	Hanseatenteller, gerökert Fisch mit Rührei und	18,50
€	<i>Räucherfisch mit Rührei (b, c, g)</i>	
361	Echten gerökerten Lachs mit Kräuterquark	12,50 €
	<i>Echter geräucherter Lachs und Kräuterquark (d, g)</i>	
362	„Finkenwarder“ Speck-Schullnfilet, Speckstreifen	14,50
€	<i>„Finkenwerder“ Speck-Schollenfilet, Speckstreifen (d, g, o)</i>	
363	„Zippolln Fisch“ – Rotbarschfilet, Zippolln	14,50 €
	<i>„Zwiebelfisch“ – Rotbarschfilet, gebratene Zwiebeln (d, o)</i>	
364	dampt Kabeljaufilet mit Gemüsstreifen un Senfsoße	15,50 €
	<i>Kabeljaufilet mit Gemüsestreifen und Senfsauce (i)</i>	
365	„Diekhoptmann“ – Fjordlachsfilet mit Gemüsstreifen un Hollandaise	15,50 €
	<i>„Deichhauptmann“ – gebratenes Fjordlachsfilet mit Gemüsestreifen und Hollandaise (d, g, i, o)</i>	

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln	je 4,50 €
Ofenkartoffel	5,50
€	
Pommes, Kroketten, Röstitaler	je 4,50
€	
Reis -natur-, Curry-Reis, Nudeln des Tages	je 4,00 €
Marktgemüse, Pfannengemüse, Speckbohnen, Pilze, gebratene Zwiebeln	je 4,50 €
Sauce Hollandaise, Bratensauce, Pfeffersauce, Tomatensauce, Tutorensauce	je 3,50 €
Meyer´s marinierter Salatteller (Haussalat) (i)	3,50
€	
Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing	3,50 €



Vonne Weide un ut'n Stall

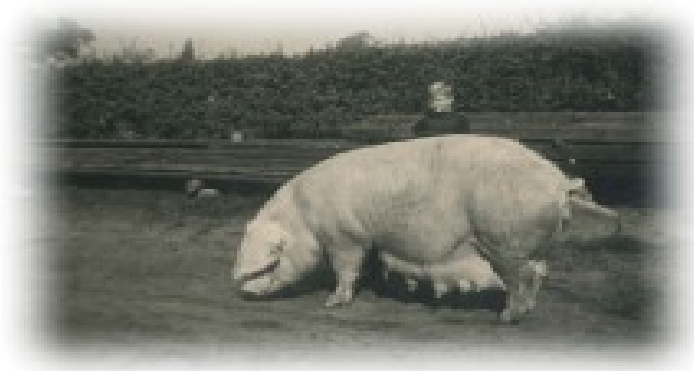
Von der Weide und aus dem Stall

370	Snitzel von Swin <i>Schweineschnitzel (a, c)</i>	8,50 €
371	Tutoren-Snitzel, Snitzel von Swin mit husmookt Tutorensoße € <i>Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprikasoße und frischen Pilzen (a, c, k)</i>	9,90
372	Jäger-Snitzel mit Ossenog <i>Schweineschnitzel mit frischen Pilzen und Spiegelei (a, c)</i>	10,50 €
373	Wienerschnitzel, Snitzel von Kalv, mit Kapern, Sardellen und Kronsbeeren € <i>Kalbsschnitzel mit Kapern, Sardellen und Preiselbeeren (a, c)</i>	14,50
374	Huspoot - 3 Swinemedailles mit Poggensteele <i>3 Schweinemedailles mit frischen Pilzen</i>	12,50 €
375	Grillteller - Medailles von Swin, Rind un Pute, Nürnberger Würstchen € <i>Medailles vom Schwein, Rind & Pute, Nürnberger Würstchen</i>	13,50
376	Putenbruststeak mit Currie-Sooße <i>Putenbruststeak mit fruchtiger Curry-Soße (a, g, e)</i>	10,50 €
378	Rumpsteak ca. 250g roh mit Kräuterbotter (g)	20,90 €
380	Filetsteak vom Rind ca. 250g roh mit Kräuterbotter (g)	25,90 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln	je 4,50 €
Ofenkartoffel	5,50 €

Pommes, Kroketten, Röstitaler	je 4,50 €
Reis -natur-, Curry-Reis, Nudeln des Tages	je 4,00 €
Marktgemüse, Pfannengemüse, Speckbohnen, Pilze, gebratene Zwiebeln	je 4,50 €
Sauce Hollandaise, Bratensauce, Pfeffersauce, Tomatensauce, Tutorensauce	je 3,50 €
Meyer´s mariniertes Salatteller (Haussalat) (i)	3,50 €
Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing	3,50 €



Meyer´s Deichburger

Mais Bun, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Burger- und BBQsoße, Cheddar­käse und rustikale Bauernpommes

430	mit Rindpattie	15,50 €
431	mit Hähnchenpattie	15,50 €
432	mit Gemüse­pattie (vegetarisch)	16,50 €

„Eet wat goar is, drink wat kloar is un sech wat woar is!“ Martin Luther



Fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte!



**... un nu kümmt,
wat bi us
to'n trinken gevt**

*...und jetzt kommt,
was es bei uns
zum Trinken gibt*

För lüttje un groote Kinner un oole Lüer

001	Mineralwater, Vilsa Gourmet medium €	0,25 l	2,40
002	Mineralwater, Vilsa Gourmet medium €	0,75 l	5,50
003	Mineralwater, Gerolsteiner still	0,25 l	2,40 €
004	Mineralwater, Vilsa naturell €	0,75 l	5,50
005	Bruss to Upsteuten (Sprite)	0,20 l	2,40 €
007	Coca Cola (1, 9)	0,20 l	2,40 €
009	Coca Cola light (1, 2, 9, 11, 12)	0,20 l	2,40 €
011	Fanta (1, 2, 3)	0,20 l	2,40 €
013	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,20 l	2,40 €
014	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,40 l	4,50 €
015	Pyrmonter Ginger Ale	0,20 l	2,60 €
016	Pyrmonter Tonic Water (10) €	0,20 l	2,60
017	Pyrmonter Bitter Lemon (3, 10) €	0,20 l	2,60
018	Orangensaft	0,20 l	2,70 €
019	Appelsaft	0,20 l	2,70 €
020	Maracujasaft	0,20 l	2,70 €
021	Swaten Traubensaft	0,20 l	2,70 €
022	KiBa (Kirsch-Bananensaft) €	0,20 l	2,70
023	KiBa (Kirsch-Bananensaft) €	0,40 l	4,80
024	Appelsaft-Schorle €	0,20 l	2,50
025	Appelsaft-Schorle €	0,40 l	4,50
026	Maracujasaft-Schorle	0,20 l	2,50 €
027	Maracujasaft-Schorle	0,40 l	4,50 €
029	Rharbarbersaft-Schorle	0,40 l	4,50 €

„Ick kenn Di! Dat freit mi!

Ick supp Di to! Dat do!”



Beer ut`n Fatt un ut`n Buddel

050	Meyer`s Dunkel ut`n Fatt	0,30 l	3,30 €
052	Kräusen ut`n Fatt	0,30 l	3,30 €
053	Kräusen ut`n Fatt	0,50 l	5,00 €
054	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass €	0,30 l	2,90
055	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass €	0,50 l	4,00
061	Haake Beck Beer ut`n Fatt €	0,30 l	3,00
062	Haake Beck Beer ut`n Fatt €	0,40 l	3,70
073	Beck`s ut`n Buddel	0,33 l	3,00 €
077	Bremer Weiße, rot oder grün	0,33 l	3,40 €

Beer ton besupen

059	Franziskaner Hefe Weeten ton besupen €	0,50 l	4,00
075	Beck`s ton besupen	0,33 l	3,00 €
076	Ammenbeer (Hemelinger Malzbier) €	0,33 l	2,90



***„Da kann einer sagen, was er will:
Das beste Essen ist immer noch das Trinken.“***

Heinz Erhardt

Qualitätsweine mit Prädikat

Weißwein

		Schoppen 0,2 l	Buddel
	0,75 l		
	<u>Franken</u>		
100	Helle Freude, Weingut am Stein, trocken <i>Seine fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder. Reines und pures Trinkvergnügen mit einem Hauch Exotik.</i>	5,30 €	120 19,50 €
101	Sommeracher Katzenkopf, Silvaner, trocken € <i>Der Franken-Weißwein erinnert an Apfel und Birne mit viel Mineralität, der typische Franke.</i>	5,30 €	121 19,50

Mosel

102	Lieserer Schloßberg, Kabinett, Riesling, lieblich € <i>Fruchtig, frischer Wein mit milder Säure</i>	4,90 €	122 18,30
-----	--	--------	-----------

Baden

103	Kiechlingsberger Vulkanfelsen, Grauer Burgunder, trocken €	5,30 €	123 19,50
-----	---	--------	-----------

Italien

104	Italia Pinot Grigio, trocken €	5,40 €	124 19,90
-----	-----------------------------------	--------	-----------

Chile

106	Portal Real, Chardonnay, trocken 20,60 €	5,60 €	126
-----	---	--------	-----

Rosé

Franken

107	Rosamunde, Weingut am Stein, trocken 19,50 € <i>Rosa Perlen duften in unterschiedlichsten Nuancen: Lebendig mit sommerlichen Aromen nach Kirsche und Brombeere. Feine Saftigkeit verbindet sich mit leichtfüßiger Trinkfreude</i>	5,30 €	127
-----	---	--------	-----

Pfalz

108 Portugieser Weißherbst, halbtrocken

5,00 € 128

18,70 €

Frisch und fruchtig mit einer zarten Süße, angenehm mild im Geschmack

Qualitätsweine mit Prädikat

Rotwein

Schoppen 0,2 l

Buddel 0,75 l

Franken

- 130 Rote Wonne, Weingut am Stein, trocken 19,50€
Rund und samtig, von geschmeidiger Fülle. Fruchtige Komponente von Kirschen und dunklen Beeren verbinden sich mit einer weichen Gerbstoffstruktur

Baden

- 111 Königsschaffhauser Steingröble, Spätburgunder, trocken 5,40 € 131 19,80 €

Rheinhessen

- 112 Dornfelder, trocken 5,30 € 132 19,50 €
Fruchtig durch Cassis- und Brombeeraromen
- 113 Dornfelder, halbtrocken 5,30 € 133 19,50 €
Vollmundig, samtig und saftig

Italien

- 114 Merlot delle Venezie, samtig, trocken 5,60 € 134 20,60 €

Frankreich

- 135 Feuilles des Vignes, Beaujolais, vollmundig, trocken 24,60€

Spanien

- 136 Rioja La Calzada tinto 24,80 €
Glänzendes Purpurrot. Duftet nach roten Beeren und getrockneten Bananen. Mittlerer Körper, ausgewogen im Gaumen, mit anhaltender Aromatik.

Afrika

- 137 Shiraz kleine Parys, trocken 24,90 €
Gehaltvolle Aromen, animierend durch würzige und pfeffrige Untertöne

„Rotwein ist für alte Knaben, eine von den besten Gaben“

Wilhelm Busch

Sprudelwater

140	Hausmarke Trier – Sekt, trocken €	0,1 l	3,30
141	Hausmarke Trier – Sekt, trocken €	0,75 l	22,00
142	Prosecco – Vino Frizzante	0,75 l	22,00 €

Neumodischen Krom

145	Aperol Sprizz up Is mit`n Orangenschiebe €	0,2 l	5,50
146	Hugo – Prosecco mit Holunderblütengeschmack up Is	0,2 l	5,50 €



For Fronslüer un Mannsminschen (2 cl)

160	Gabiko Korn – klarer Sluck, 32 %	1,60 €
161	Roten Sluck, 32 %	1,60 €
162	Grönen Sluck, 15 %	1,60 €
163	Maracuja Sluck, 15 %	1,60 €
165	Steenhäger ut Steenhagen, 38 %	2,20 €
166	Bommerlunder, 38 %	2,20 €
168	Gordon´s Gin, 38 %	2,50 €
169	Fürst Bismark, 38 %	2,20 €
170	Goden Wienbrand (Mariacron), 38 %	2,20 €
171	Bäteren Wienbrand (Asbach), 38 %	2,50 €
172	Maltheserkreuz-Aquavit, 40 %	2,50 €
173	Wodka, 40 %	2,50 €
174	Rum, 40 %	2,20 €

Pansenregulators (2 cl)

190	Averna, 29 %	2,50 €
192	Jägermeister, 35 %	2,30 €
193	Kümmerling, 35 %	2,30 €
194	Fernet Branca, 42 %	2,50 €
195	Bullensluck ton innerlichen inrieben, 42 %	2,80 €
196	Underberg (lütt Buddel), 44 %	2,50 €

Söten Schluck (2 cl)

200	Eierlikör, 14 %	2,30 €
201	Baileys Irish Cream, 17 % up Ies	2,50 €
202	Amaretto, 20 %	2,50 €
203	Ramazotti, 38 %	2,50 €

Wat ut Obst brannt ward (2 cl)

210	Meyers Marille , 38 % ut Österreich	2,70
	€	
211	Honig Williams, 34 %	2,70 €
212	Obstler, 38 %	2,30 €
213	Waldler, 39 %	3,10 €
214	Himbeergeist, 40 %	2,70 €
215	Williams Birne, 40 %	2,70
	€	
216	Calvados Appelsluck, 40 %	2,70
	€	
217	Slivowitz Plumsluck, 40 %	2,70
	€	
219	Grappa, 42 %	3,10 €

Utländischen Kram (2 cl)

220	Meyers Aquavit , 40 %	2,50 €
221	Linie Aquavit, 41,5%	2,70
	€	
222	Jubiläums Aquavit, 42 %	2,60 €
223	Campari, 25 %	2,50
	€	
224	Bacardi Rum, witt, 38 %	2,60 €
225	Tequila, 38 %	2,50 €
226	Havana Club, 40 %	2,70 €
227	Ballentines 40 %/ Jim Beam Whisky, 40 %	2,90 €
228	Sambuca mit Kaffeebohn, 40 %	2,40 €
229	Ouzo, 40 %	2,30
	€	
230	Remy Martin 40 %	3,00 €
231	Pernod, Anissluck, 40 %	2,60 €
232	Sangrita (ton besupen)	1,70 €

Utländischen Kram (5 cl)

240	Sherry, söt oder drög, 15 %	3,20 €
241	Martini, dröge, 15 %	3,20
	€	

Heeten Koffee un up Damp gekookten Tee

250	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes	Glas	2,00 €
251	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes	Kännchen	3,50 €
252	Koffee, heet bestig	Tass	2,00 €
253	Koffee, heet bestig	Pott	3,10 €
254	Koffee, heet bestig	Kännchen	3,50 €
255	Koffee, koffeinfrei, kannst god nach Slopen	Kännchen	3,50 €
256	Espresso		2,40 €
257	Doppelter Espresso		3,90 €
258	Cappuschino		2,70 €
259	Milchkoffee		2,80 €
260	Latte Macchiato		3,00 €
261	Koffee mit nen Schuß Bailey`s un Sahne		3,80 €

Heete Schokolade

265	Heete Schokolade, soo gesund un Sahne	Pott	3,10 €
266	Heete Schokolade, soo gesund un Sahne	Kännchen	3,50 €
267	Heete Schokolade mit Amaretto un Sahne	Glas	3,80 €

Rechts wat Heets ton Anböten

for Mannsminschen

270	Tass Grog, heet – nördlich allerbest von Rum Verschnitt	4,20 €
271	Glühwien, heet	2,80 €

*„Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen.
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern.
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.“*

...eens to`n Schluß:

Pries sind inklusiv Mehrwertstüer un Bedeenung.

Wie empfiehlt use Rüme för Familienfeste, Betriebsutflüge oder Fiern aller Art.

**Use goe Köken un plegte Gedränke
makt jo denn Entschluß licht, frohe un besünnliche Stunden bi us to verleben.**

**Schölnn Se jedoch einmal nich to freern sein, bitte sägt us dat, för jede Kritik sünn wie
dankboar, Anregungen för us wertvull.**

„Kiek mal wedder in – ober nich dört Finster“

Familie Meyer & Mitarbeiter

Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

***Unsere Beilagen sind als Tellergericht berechnet.
Einen eventuellen Nachservice erlauben wir uns in Rechnung zu stellen.***

Wir empfehlen unsere Räume für Familienfeste, Betriebsausflüge oder Feiern aller Art.

*Unsere gute Küche und gepflegte Getränke
machen Ihnen den Entschluss leicht, frohe und besinnliche Stunden bei uns zu verleben.*

*Sollten Sie jedoch einmal nicht zufrieden sein, sagen Sie uns das bitte, für jede Kritik sind wir
dankbar, Anregungen für uns wertvoll.*

„Schauen Sie mal wieder rein – aber nicht durch das Fenster“

Familie Meyer & Mitarbeiter

Öffnungszeiten:

So können Sie uns erreichen:

Zusatzstoffe:

- a) **Gluten – Getreide**
- b) **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c) **Eier und Eierzeugnisse**
- d) **Fisch und Fischerzeugnisse**
- e) **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f) **Soja und Sojaerzeugnisse**
- g) **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
 - h) **Nüsse**
 - i) **Sellerie und Sellerierzeugnisse**
 - k) **Senf und Senferzeugnisse**
- l) **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
 - m) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- n) **Lupine und Lupienerzeugnisse**
 - o) **Weichtiere**
 - 1) **Mit Farbstoff**
 - 2) **Mit Konservierungsstoffen**
 - 3) **Mit Antioxidationsmittel**
 - 9) **Koffeinhaltig**
 - 10) **Chininhaltig**
 - 11) **Mit Süßungsmitteln**
 - 12) **Enthält eine Phenylalaninquelle**