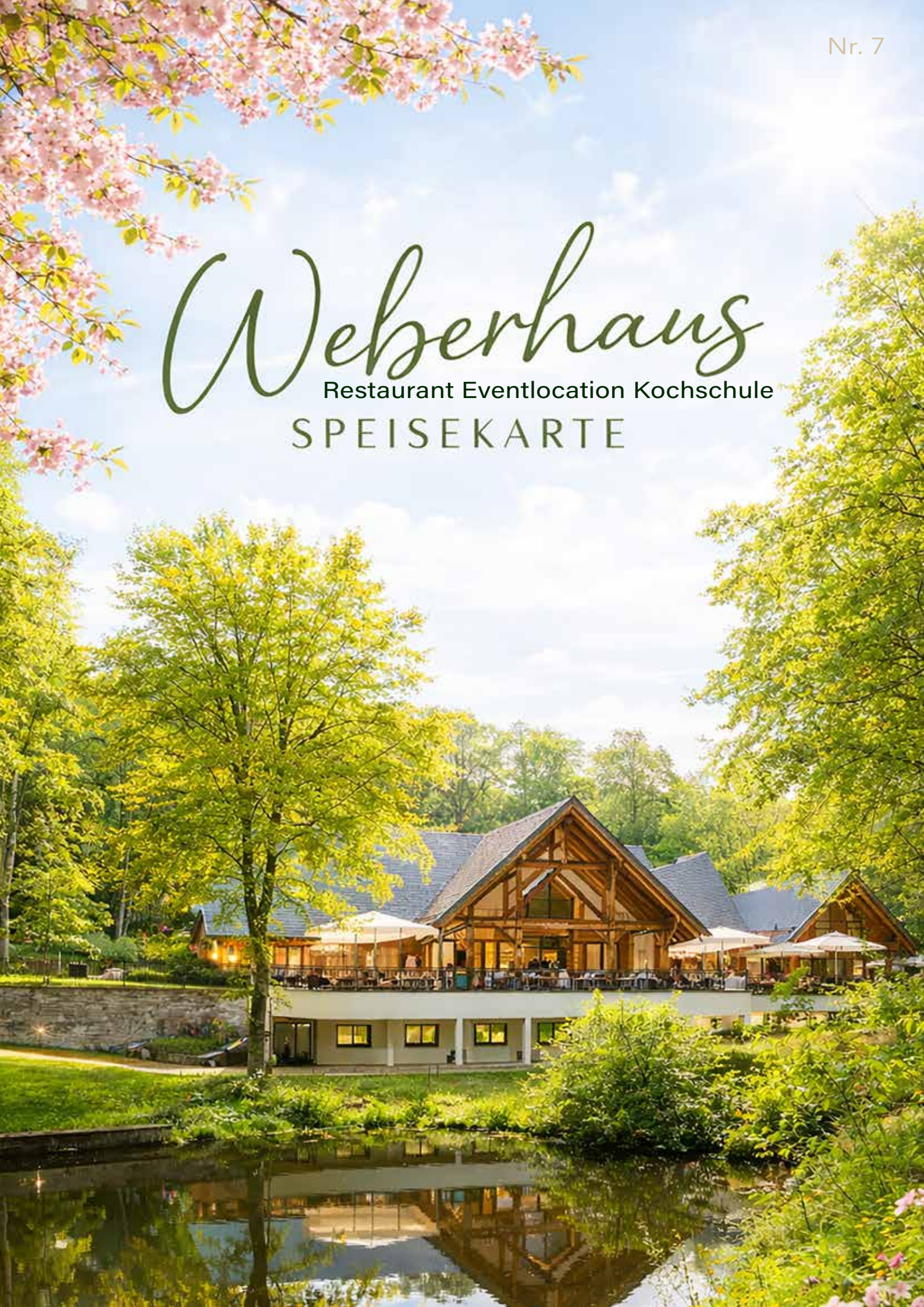


Weberhaus

Restaurant Eventlocation Kochschule

SPEISEKARTE





Katrin Topalli cs. Bidzinski
Chefin vom Dienst

**Liebe Gäste,
liebe Leser/innen,**

Der Sommer zieht ins Weberhaus ein! Mit dem Wechsel der Jahreszeiten bringt auch das Weberhaus frischen Schwung in Ihr kulinarisches Erlebnis. Freuen Sie sich auf unsere Sommerangebote, die Lust auf Sonne, Genuss und gemütliches Beisammensein machen.

Unsere neue Speisekarte überrascht Sie mit kreativen Getränken und neuen Erlebnissen, die den Sommer auf den Teller bringen.

Im Weberhaus hat sich in den letzten Monaten vieles weiterentwickelt. Aus klassischen Tellergerichten sind nach und nach echte Genuss-erlebnisse geworden – mit mehr Vielfalt, mehr Individualität und dem Anspruch, jeden Besuch bei uns zu etwas Besonderem zu machen.

Dieses Magazin gibt Ihnen einen Einblick in genau diesen Wandel. Entdecken Sie neue Ideen, besondere Konzepte und unsere beliebtesten Klassiker – neu interpretiert und mit viel Liebe zum Detail umgesetzt. Vom leichten Einstieg über kreative Bowls bis hin zu unseren Erlebnisangeboten und gemeinsamen Genussmomenten zeigt Ihnen dieses Heft, was das Weberhaus heute ausmacht.

Unser Ziel ist es, Ihnen mehr zu bieten als ein gutes Essen: einen Ort, an dem man zusammenkommt, genießt und Erinnerungen schafft. Schön, dass Sie da sind – und viel Freude beim Entdecken.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Ihre Katrin Topalli cs. Bidzinski
Inhaberin des Weberhauses

INHALT

S. 32 Kochevents



Highlights dieser Ausgabe

S. 4 Speisekarte

S. 34 Geschichte des Hauses

ab S. 52 Heiraten

Freie Trauung an Waldkapelle
oder an der Seekapelle

IMPRESSUM

Herausgeber:
Xperts-Gastronomie
Unternehmergesellschaft,
Waldstr. 72c, 49324 Melle
Geschäftsführerin: Katrin Topalli
Website: das-weberhaus-melle.de
Redaktion: Inhouse,
info@das-weberhaus-melle.de
Anzeigen: Katrin Topalli
Druck: Wir machen Druck

Korrektur gelesen: von Ursula Kissenbeck:
"Wer noch einen Fehler findet, darf ihn behalten!"

WILDE WOCH



Mittwoch Schnitzel-Tag
Große Auswahl an Schnitzelvariationen zum
Schnäppchenpreis:

20 % Rabatt
auf alle Schnitzelvariationen



Donnerstag
Spareribs-All you can Eat

Unser berühmt-berüchtigtes Spareribs-Angebot all
you can eat bleibt auch in der Sommersaison verfü-
bar. Die Spareribs gehen über Nacht in den Ofen und
erlangen so ihre besondere Zartheit. Die mit echtem
Jack Daniels Whiskey hergestellte BBQ Sauce gibt es
so nur bei uns!

29,90

Sonntag Burgertag:

Alle Burgergerichte inklusive Bei-
lagen nach Karte plus eine haus-
gemachte Limonade nach Wahl
nur 22,22 €.

12:30 Uhr bis 21:00 Uhr
durchgehend verfügbar!





Die schönsten Genuss-Momente im Weberhaus

SPEISEKARTE



Willkommen im Weberhaus – einem Ort, an dem Genuss mehr bedeutet als nur gutes Essen. Unsere Küche verbindet traditionelle Kochkunst mit neuen Ideen und schafft so kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. Mit viel Handwerk, hochwertigen Zutaten und der nötigen Zeit entstehen Gerichte, die ihren vollen Geschmack entfalten dürfen. Dabei achten wir bewusst auf nachhaltige Prozesse und eine verantwortungsvolle Küche. In unserer Zero-Waste-Kitchen nutzen wir Lebensmittel mit Respekt und Kreativität. Doch das Weberhaus ist mehr als ein Restaurant. Wir verstehen uns als Erlebnisgastronomie, in der gemeinsames Genießen im Mittelpunkt steht. Ob gesellige Abende mit Freunden, besondere Momente zu zweit oder große Runden zum Feiern – bei uns findet jeder Anlass seinen Platz.

Unsere Speisekarte lädt Sie ein, Klassiker und neue Ideen zu entdecken. Ergänzt wird sie durch besondere Genussmomente wie unsere Signature-Erlebnisse, die das Essen zu einem echten Ereignis machen.

Blättern Sie durch unsere Auswahl und lassen Sie sich kulinarisch inspirieren. Vielleicht entdecken Sie Ihr neues Lieblingsgericht – oder ein Erlebnis, das Sie gemeinsam genießen möchten.



Der perfekte Auftakt zu einem unvergesslichen Restaurantbesuch – Von leichten und erfrischenden Salaten über herzhafte Suppen bis hin zu exquisiten Appetizern – Lassen Sie sich von unserer Vorspeisenauswahl begeistern!

VORSPEISEN

WEBERBROT [veggy]

OFENFRISCHES MALZBROT MIT UNSERER HAUSGEMachten ZWIEBELMARMELADE UND CREMIGEM FRISCHKÄSE – PERFEKT ZUM TEILEN ODER ALS KLEINER AUFTAKT ZUM MENÜ.

6,60

STEAKHOUSE Salat [veggy]

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

6,60

MELLER HOCHZEITSSUPPE

EIERSTICH, NUDELN, MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSE
AUFGEKOCHT MIT HAUSGEMACHER RINDERBRÜHE

8,90

UNSERE EMPFEHLUNG :

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE [veggy]

AUF HAUSGEMACHTEM FRUCHTIG-SCHARFEM CHUTNEY, (PIKANT)

15,90

BRUSCHETTA

DREI GERÖSTETE BROTSCHNITTEN MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, ZWIEBEL
13,90

SALATE / SUMMERBOWLS

CESAER’S SALAT

KNACKIGER ROMANASALAT-MIX MIT GOLDBRAUNEN CROUTONS, SONNENGEREIFTEN CHERRYTOMATEN UND UNSEREM HAUSGEMACHTEN CAESAR-DRESSING, VERFEINERT MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN, DAZU STEINOFENBAGUETTE

14,90

DAZU PASST SUPER:

GRILLGEMÜSE, HÄHNCHENKNUSPERSTREIFEN

MARRAKESCH BOWL

AROMATISCHER COUSCOUS MIT BLATTSALATEN, GRANATAPFELKERNEN, KICHERERBSEN, ROSINEN UND GEGRILLTEM GEMÜSE, VERFEINERT MIT RAS EL HANOUT UND MINZJOGHURT, MAISCRUNCH. EINE ORIENTALISCHE BOWL VOLLER FRISCHER AROMEN.

14,90

DAZU PASST SUPER:

GRATINierter ZIEGENKÄSE, PULLED BEEF

THAI-BOWL

DUFTENDER BASMATIREIS MIT FRISCHER GURKE, KAROTTEN, ZUCKERSCHOTEN, SÜSSER MANGO UND CREMIGER AVOCADO, VERFEINERT MIT SESAM, GERÖSTETEN ERDNÜSSEN UND AROMATISCHER TERIYAKI-SAUCE.

14,90

DAZU PASST SUPER:

LACHSFILETSTREIFEN, PULLED BEEF

VERFEINERN SIE IHRE BOWL ODER IHREN SALAT MIT:

+EXTRA GRILLGEMÜSE 4,90

+EXTRA HÄHNCHENKNUSPERSTREIFEN 5,90

+EXTRA LACHSFILETSTREIFEN 6,90

+EXTRA GRATINierter ZIEGENKÄSE 5,90

+EXTRA PULLED BEEF 7,90

PERFEKT ZUM AUFTAKT:

WEINSCHORLE WEISS / ROSÉ

0,2 L – 7,20

APEROL SPRITZ / SPRITZ DES MONATS

7,90

CAMPARI ORANGE

7,90

MARTINI BIANCO / ROSSO

5,90

DIE KLASSIKER ZUM START
IN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND.





Die berühmt-berüchtigten

WEBER RIPPCHEN



UNSERE BERÜHMTE RIPPCHEN SIND EINES DER HIGHLIGHTS AUF DER WEBERHAUSKARTE. STELLEN SIE SICH IHRE PERFEKTE RIPPCHENPLATTE SELBST ZUSAMMEN, SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE ZUBEREITUNG UNSERER BERÜHMTE RIPPCHEN!



1. RIPPCHEN WÄHLEN

SCHWEINERIPPCHEN
1 STRANG (CA 400G) 10,90
2 STRÄNGE 19,90



RINDERRIPPCHEN
1 RIPPE (CA 450 G) 12,90
2 RIPPEN 24,90



UNSERE RIPPCHEN GAREN ÜBER NACHT BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, BIS SIE BUTTERZART SIND. VOR DEM SERVIEREN KARAMELLISIEREN WIR SIE AUF DEM GRILL GERNE KÖNNEN SIE JEDEREZEIT NACHBESTELLEN - ABER IMMER GILT: NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

2. BEILAGEN WÄHLEN JE 4,90

+DIPPERS (HAUSFRITTE) MIT SOURCREM UND SALSA
+ROSMARINKARTOFFELN
+HEXENKARTOFFELN
+PÜREE DER SAISON
+MAISKOLBEN VOM GRILL
+STEAKHOUSE SALAT

3. SALATE JE 2,90

BLATTSALAT MIX
AMERICAN COLESLAW
ROTKOHL SALAT
KRAUTSALAT



4. RIPPCHEN-UPGRADE JE 2,90

+ EXTRA BBQ-GLAZE
+ EXTRA CHILI-GLAZE
+ EXTRA WHISKY-GLAZE

+ EXTRA SOURCREAM
+ EXTRA KRÄUTERBUTTER



5. RIPPCHENSPEKTAKEL

RIPPCHENSPEKTAKEL (FÜR 2 PERSONEN)
2 STRÄNGE SCHWEINERIPPCHEN
2 RINDERRIPPCHEN
2 BEILAGEN NACH WAHL
2 SALATE NACH WAHL
2 GLAZE NACH WAHL
59,00

RIPPCHENPARTY (FÜR 4 PERSONEN)
4 STRÄNGE SCHWEINERIPPCHEN
4 RINDERRIPPCHEN
4 BEILAGEN NACH WAHL
4 SALATE NACH WAHL
4 GLAZE NACH WAHL
119,00

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM RIPPCHENSPEKTAKEL:

WEBERBIER
Die bayreuther Privatbrauerei füllt dieses exklusive Bier für die Freunde des Weberhauses ab. Das typische Landbier hat einen besonderen mild süffigen Charakter und passt perfekt zum üppigen Fleischgenuss:

0,3 l 4,20 0,5 l 5,60

Unsere legendären

WEBER BURGER

Saftig gebratene Patties, hausgemachte Saucen und frisch gebackene Buns – so schmeckt ein Burger im Weberhaus.

SWEET CHILI BURGER [vegan]

BRIOCHE, PATTY AUS WEIZENPROTEIN,
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY,
AVOCADO, ZWIEBELN, BLATTSALAT,
DAZU WEBER DIPPERS MIT ZWEIERLEI DIPS
20,90



HÜTTENBURGER

HAUSGEMACHTES BEEFPATTY, HAUSGEMACHTE
REMOULADE, SPIEGELEI, HÜTTENKÄSE,
BACON, RÖSTZWIEBEL IM DAMPFNUDELBUN MIT
BRATENSAUCE ÜBERGOSSEN
22,90

CHICKENBURGER

SAUERTEIGBUN, HÄHNCHENFILET
IN CORNFLAKESPANADE,
GETROCKNETE TOMATE, FRISCHKÄSE,
BLATTSALAT, KNOBLAUCHMAYO
DAZU WEBER DIPPERS
20,90

BURGER-UPGRADE

- + EXTRA PATTY (BEEF, HÄHNCHEN ODER PULLED) 6,90
- + EXTRA DIPPERS MIT SALSA UND SOURCREAM 4,90
- + EXTRA BACON 3,90
- + EXTRA KÄSESAUCE 3,90
- + EXTRA SOURCREAM / SALSA 2,90
- + EXTRA SPIEGELEI 2,20

CHEESEBURGER

SAUERTEIGBUN, RINDFLEISHPATTY, CHEDDAR,
GURKE, TOMATE, ZWIEBEL, BLATTSALAT, MIT KÄSE-
SAUCE ÜBERGOSSEN, JALAPENOS, SENF, KETCHUP,
DAZU WEBER DIPPERS
20,90

WEBER RIB BURGER

SAUERTEIGBUN, PULLED VOM RIND MIT ORIGINAL
HAUSGEMACHTER WEBERHAUS BBQ - SAUCE,
FRISCHKÄSE UND PREISELBEEREN DAZU FRISCHER
BLATTSALAT ALS BEILAGE WEBER DIPPERS
20,90

PERFEKT ZUM BURGER:

HAUSGEMACHTE LIMONADE

MARACUJA-ZITRONE / HOLUNDER-LIMETTE /
HIMBEER-MINZE / BROMBEER-ROSMARIN /
COLA-ZITRONE / COLA ZUCKERFREI-LIMETTE /
LIMO DER SAISON - FRAG DEN SERVICE NACH
DER AKTUELLEN SAISONSORTE ODER LASST
EUCH ÜBERRASCHEN

0,4 l 5,90



Unsere beliebtesten

WEBERSCHNITZEL

Saftig gebratene Schnitzel, herrlich souffliert mit Beilagen nach eurem Geschmack!

Glücksschwein

Das sogenannte Glücksschwein stammt aus dem Aktiv-Schweinestall Mörxmann aus Melle/Hilter. Das Aktiv-Stall-Konzept steht für Tierwohl, Transparenz und kurze Transportwege. Da die Tiere bei unseren Besuchen herumtollen und Freudenquietscher machen, haben wir sie Glücksschweine getauft. Aber auch die Fleischqualität ist durch eine exzellente Fütterung und Bewegungsfreiheit der Tiere ausgezeichnet. Lesen Sie mehr zu diesem Thema ab Seite 16. Videos finden Sie auf unserer Instagramseite und über nachstehenden QR Code:



HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL

MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY, SALATBEILAGE DAZU
WEBERDIPPERS MIT ZWEI SORTEN HAUSDIPS

/auch als veganes Schnitzel (Weizenbasis) erhältlich ^[v]

24,90 €

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

MIT CHMAPIGNONRAHMSAUCE, SALATBEILAGE UND
WEBERDIPPERS MIT ZWEI SORTEN HAUSDIPS

23,90 € / vom Glücksschwein 28,90 €

SCHNITZEL HOLSTEINER ART

MIT 2 SPIEGELEIERN, SALATBEILAGE UND
HEXENKARTOFFEL, RÖSTZWIEBELN

24,90 € / vom Glücksschwein 29,90 €

WILDES SCHNITZEL FÖRSTER ART

WILDSCHWEINSCHNITZEL IN NUSSPANADE,
MIT APFELROTKOHL-SALAT,

PREISELBEERSENF UND KÄSESPÄTZLE 29,90 €



PASST VERDAMMT GUT
ZUM SCHNITZEL:

BIER VOM FASS:

UNSERE VIER EXKLUSIVEN SORTEN DIREKT
AUS DEM ZAPFHAHN SIND:

WEBERBIER

BAYREUTHER HELL

VELTINS PILS

MAISELS WEISSE

0,3 l 4,10 0,5 l 5,90

SCHNITZEL UPGRADES

+ PREISELBEERSENF 2,20
(LECKER ZUM WILDSCHWEIN)

+ ZWIEBELMARMELADE 2,50

+ EXTRA SOURCREAM 2,90

+ EXTRA RÖSTZWIEBELN 1,50

+ EXTRA SPIEGELEI 2,20



WEBER´S KLASSIKER

LACHSFILET

FRISCHES LACHSFILET BESTER QUALITÄT MIT MANGO-SAUCE UND GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE, DAZU KARTOFFELGRATIN

29,90

SCHWEINELENDCHEN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE, DAZU KARTOFFELGRATIN

27,90

WILDGULASCH

MIT PILZEN, PREISELBEERBIRNE UND BUTTERSPÄTZLE

29,90

MAISPOULARDE

GEFÜLLT MIT GETROCKNETER TOMATE UND FRISCHKÄSE MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

26,90

PASTA ERLEBNIS

FRISCHE PASTA IN PARMESANSAUCE MIT ZAHLREICHEN TOPPINGS (S.19)

FÜR ZWEI PERSONEN 59,90

KÄSESPÄTZLE ^[veggy]

MIT WÜRZIGEM KÄSE, RÖSTZWIEBELN UND SALATBEILAGE

17,90

OCHSENBÄCKCHEN

VOM HEIMISCHEN RIND, GESCHMORT IN EINER JUS MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

34,90

TOMAHAWK

DAS UNVERGLEICHICHE STEAK-ERLEBNIS – EIN SOUS-VIDE GEGARTES TOMAHAWKSTEAK AM KNOCHEN, PERFEKT GEGRILLT UND BUTTERZART IM BISS. DURCH DEN SCHONENDEN GARPROZESS BLEIBT DAS FLEISCH SAFTIG UND AROMATISCH, OHNE FLÜSSIGKEIT ZU VERLIEREN. SERVIERT MIT SAISONALEM PÜREE, FRISCHEM GEMÜSE AUS DER REGION, KARTOFFELGRATIN, KNACKIGEM BEILAGENSALAT SOWIE KRÄUTERBUTTER UND BRATENSAUCE. BITTE VORBESTELLEN

WIR EMPFEHLEN DAS TOMAHAWK FÜR ZWEI PERSONEN

129,90

HIRSCHRAGOUT IN RAHMSAUCE

ZART GESCHMORTES HIRSCHFLEISCH, LANGSAM IN EINER AROMATISCHEN RAHMSAUCE MIT WILDFOND UND FEINEN KRÄUTERN VOLLENDET. SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTAMPF, APFELROTKOHL-SALAT, UND PREISELBEEREN FÜR DEN SÜSSLICHEN KONTRAST – EIN AROMATISCH-KRÄFTIGER GENUSS, DER AUF DER ZUNGE ZERGEHT.

37,90



Bitte Vorbestellen!

UNSERE EMPFEHLUNG ZU DEN KLASSIKERN:

ROTWEIN	MERLOT 0,2 l	8,30	SPÄTBURGUNDER 0,2 l	8,90	PRIMITIVO 0,2 l	9,20
WEISSWEIN	PINOT GRIGIO 0,2 l	8,20	CHARDONNAY 0,2 l	8,90	RIESLING 0,2 l	9,90



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

STRAMMER MAX

RUSTIKALE BROTSCHNITZ, ROHER SCHINKEN,
2 SPIEGELEIER, RÖSTZWIEBELN, SAURE GURKE

11,90

STRAFFE MAXIMA [veggy]

RUSTIKALE BROTSCHNITZ MIT ORANGENMAYO,
BLATTSALATEN, AVOCADO, CHERRYTOMATE,
MÖHREN, GURKE, SESAM UND 2 SPIEGELEIERN

11,90

KAISERSCHMARRN [veggy]

MIT RUMROSINEN UND FRUCHTKOMPOTT

13,90

+ Extra Vanilleeis 2,90

KARTOFFEL-UPGRADE

- + EXTRA HÄHNCHENKNUSPERFILET 6,90
- + EXTRA PULLED BEEF 6,90
- + EXTRA CHAMPIGNOS 3,90
- + EXTRA KÄSESAUCE 3,90
- + EXTRA SOURCREAM / SALSA 2,90
- + EXTRA SPIEGELEI 2,20

HEXENKARTOFFELN

Alles schmeckt besser mit Käse! Probieren Sie unsere
besondere Ofenkartoffel. Durch unsere geheime
Käsemischung ist diese Ofenkartoffel einfach leckerer!
Lassen Sie sich von diesem Gericht verzaubern.

WALDHEXE [veggy]

MIT KÄSE GEBACKENE OFENKARTOFFEL DAZU
GEBRATENE CHAMPIGNONS UND BLATTSALAT
SOWIE HAUSGEMACHTE SOURCREAM

16,90

HOF HEXE

MIT KÄSE GEBACKENE OFENKARTOFFEL DAZU
PULLED BEEF UND BBQ-SAUCE, BLATTSALAT SOWIE
HAUSGEMACHTE SOURCREAM

17,90

SEEHEXE

MIT KÄSE GEBACKENE OFENKARTOFFEL DAZU
LACHSFILETSTREIFEN, BLATTSALAT SOWIE HAUS-
GEMACHTE SOURCREAM

19,90



Wo Essen gehen zum Erlebnis wird

BESONDERE GENUSS-

UNSERE BELIEBTEN RESTAURANTERLEBNISSE ZUM TEILEN,



WEBERPLATTE:

EIN FEST FÜR ALLE FLEISCHLIEBHABER UND GESELLIGE RUNDEN. UNSERE LEGENDÄRE WEBERPLATTE VEREINT DAS BESTE AUS DER WEBERHAUSKÜCHE: ZARTE RIPPCHEN, KNUSPRIGE SCHNITZEL, SAFTIGE WÜRSTE UND SCHWEINELENDCHEN – FRISCH VOM GRILL UND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET.

DAZU SERVIEREN WIR EINE ABWECHSLUNGSREICHE AUSWAHL AN BEILAGEN MIT GEMÜSE, KARTOFFELVARIATIONEN UND UNSEREN BELIEBTEN WEBERDIPPERS MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND DIPS.

EIN ECHTES SPEKTAKEL FÜR DEN TISCH – PERFEKT ZUM TEILEN UND GENIESSEN IN GUTER GESELLSCHAFT. NACH VERFÜGBARKEIT.

29,90 P.P., AB VIER PERSONEN

RIPPCHEN SPEKTAKEL:

UNSERE BERÜHMTE WEBERRIPPCHEN GEHÖREN ZU DEN HIGHLIGHTS DER WEBERHAUSKÜCHE UND HABEN LÄNGST KULTSTATUS BEI UNSEREN GÄSTEN.

DIE RIPPCHEN WERDEN LANGSAM GEGART, BIS SIE BESONDERS ZART SIND, UND ANSCHLIESSEND AUF DEM GRILL KARAMELLISIERT, SODASS SIE IHR VOLLES AROMA ENTFALTEN. SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN, FRISCHEN SALATEN UND UNSEREN HAUSGEMACHTEN DIPS ENTSTEHT EIN GESELLIGER GENUSSMOMENT, DER AM TISCH GETEILT WERDEN KANN. EIN ECHTES ERLEBNIS FÜR ALLE, DIE GUTES FLEISCH UND GEMÜTLICHE ABENDE LIEBEN.

119 FÜR VIER PERSONEN



MOMENTE IM WEBERHAUS

DIE IHREN BESUCH IM WEBERHAUS UNVERGESSLICH MACHEN.



TOMAHAWK EVENT:

DAS UNVERGLEICHLICHE STEAK-ERLEBNIS – EIN SOUS-VIDE GEGARTES TOMAHAWKSTEAK AM KNOCHEN, PERFEKT GEGRILLT UND BUTTERZART IM BISS. DURCH DEN SCHONENDEN GARPROZESS BLEIBT DAS FLEISCH SAFTIG UND AROMATISCH, OHNE FLÜSSIGKEIT ZU VERLIEREN. SERVIERT MIT SAISONALEM PÜREE, FRISCHEM GEMÜSE AUS DER REGION, KARTOFFELGRATIN, KNACKIGEM BEILAGENSALAT SOWIE KRÄUTERBUTTER UND BRATENSAUCE. BITTE MINDESTENS 24 STUNDEN VOHER VORBESTELLEN.

WIR EMPFEHLEN DAS TOMAHAWK FÜR ZWEI PERSONEN

129,90

PASTA EVENT:

FRISCH ZUBEREITET DIREKT AM TISCH VERFEINERT NACH EIGENEM GUSTO – EIN GENUSSMOMENT, DER NICHT NUR GESCHMACKLICH, SONDERN AUCH OPTISCH BEGEISTERT. FRISCHE PASTA WIRD IN PARMESANSAUCE GESCHWENKT, SODASS SIE DEN VOLLEN GESCHMACK DES MINDESTENS 24 MONATE GEREIFTEN PARMESANS AUFNIMMT UND HERRLICH CREMIG WIRD. WÄHREND SICH DER KÄSE LANGSAM MIT DER PASTA VERBINDET, ENTSTEHT EINE BESONDERS AROMATISCHE UND SAMTIGE SAUCE, DIE DIESES GERICHT ZU ETWAS GANZ BESONDEREM MACHT.

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS, DAS MAN AM BESTEN GEMEINSAM GENIESST, INKLUSIVE TOPPINGS:

Trüffel (frisch oder als Öl, nach Verfügbarkeit)
Lachsfiletstreifen oder Pulled Beef
gehobelter Parmesan
Grillgemüse, Beilagensalate
Hausgemachtes Pesto, Chiliöl

59,90 FÜR ZWEI PERSONEN



Herzlich willkommen zum süßen Ausklang unseres kulinarischen Erlebnisses! Tauchen Sie ein in die verlockende Welt und krönen Sie Ihren Besuch mit einer unserer köstlichen Nachspeisen.

DESSERT

HEISSE LIEBE
PREMIUM VANILLIEEIS UNTER EINEM DECKEL AUS WEISSER SCHOKOLADE WIRD MIT HEISSEN HIMBEEREN ÜBERGOSSEN UND SCHMIZT DANN ZU EINEM GESCHMACKSFEUERWERK - EIN ERLEBNISS [veggy]
12,90

SCHOKOHOLIC [veggy]
WARMES SCHOKOLADENSOUFFLE MIT VANILLIEEIS
12,90

KAISERSCHMARRN [veggy]
MIT RUMROSINEN UND FRUCHTKOMPOTT
13,90

KINDER

SCHNEEWITTCHEN [veggy]
SPÄTZLE MIT BUTTER
8,90

DER JÄGER
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT HAUS-POMMES
13,90

ZWERGENSCHMARRN
KLEINER KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN
DAFÜR MIT NUTELLA
8,90

DESSERT-UPGRADE
+ extra Vanillieeis 2,90
+extra Schokolade 7,90 (weiß, Zartbitter)
+extra portion Früchte 7,90

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

EINE ÜBRSICHT DER EINZELNEN GERICHTE FINDEN SIE UNTER DIESEM LINK:

DAS-WEBERHAUS-MELLE.DE/ALLERGENE



GETRÄNKE

Der Aperitif ist nicht nur eine köstliche Einstimmung auf die kommenden Gänge, sondern dient auch als feierlicher Startpunkt, um den Gaumen auf die Vielfalt der Aromen vorzubereiten. Die erfrischende Leichtigkeit und die subtilen Noten eines Aperitifs regen den Appetit an und schaffen eine angenehme Atmosphäre, um den Gastronomie-Genuss in vollen Zügen zu erleben. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an erlesenen Aperitifs verführen und stoßen Sie auf einen unvergesslichen Abend an.

APERITIF

Alle Aperetife sind selbstverständlich auch alkoholfrei erhältlich.

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA
7,90

LILLET WILD BERRY

LILLET, SCHWEPES WILD BERRY
7,90

WEBER SPRITZ

SPITZNAME:“MÄNNERAPERITIF“
WEBERMEISTER (KRÄUTERLIKÖR),
INDIAN TONIC, SODA
7,90

SPRITZ DES MONATS

FRAGT DEN SERVICE NACH DER
AKTUELLEN SORTE ODER LASST EUCH
ÜBERRASCHEN
7,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

FEINPERLIG/ NATURELL
0,25 l 2,90
0,75 l 6,90

EISTEE

Hausgemacht, mit Schwarz- und
Grünteextrakt in den Sorten:
PFIRSICH-ZITRONE ODER HIMBEER-MANGO
0,4 l 5,90

LIMONADE

Hausgemacht, in den Sorten:
MARACUJA-ZITRONE /
ERDBEER-LIMETTE /
HIMBEER-MINZE /
BROMBEER-ROSMARIN /
COLA-ZITRONE / COLA ZUCKERFREI-LIMETTE

LIMO DER SAISON - FRAG DEN SERVICE NACH DER
AKTUELLEN SAISONSORTE ODER LASST EUCH
ÜBERRASCHEN

0,4 l 5,90

SCHORLEN

APFEL / BIRNE / MARACUJA /
RHABARBER / CRANBERRY / KIRSCH
0,4 l 5,90

SÄFTE

APFEL / BIRNE / ORANGE / MARACUJA /
CRANBERRY / KIRSCH / BANANE
0,25 l 5,90





BIER

VELTINS

Helles, goldgelb glänzendes Pils mit leicht fruchtigem Aroma, fein-herb und spritzig im Charakter.

PILS / ALSTER

0,25 l 3,90 0,4 l 5,20

MAISEL'S WEISSE

Das typisch bayrische Weissbier mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma.

0,5 l 5,60

WEBERBIER

Die bayreuther Privatbrauerei füllt dieses exklusive Bier für die Freunde des Weberhauses ab. Das typische Landbier hat einen besonderen mild süffigen Charakter.

0,3 l 4,20

0,5 l 5,60

BAYREUTHER HELL

Der frisch-würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell bayrische Bierspezialität.

0,5 l 5,60

ALKOHOLFREI

VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 l 4,20

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI

0,5 l 5,60

KARA MALZ

0,33 l 4,20



ROTWEIN

OFFEN

MERLOT	
Zarte Pflaumenaromen, typisch Merlot	
0,2 l	8,30
SPÄTBURGUNDER	
Fruchtig und samtig	
0,2 l	8,90
PRIMITIVO,	
Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen	
0,2 l	9,20

FLASCHENWEINE

RIOJA RAIZA RESERVA TEMPRANILLO, VIN-CENTE GANDIA	
seidig, mineralische Züge, große Feinheit und Struktur	
0,75 l	33,90 €

GRAND VIN DE BORDEAUX AC, CHÂTEAU GALAU	
Schöne Noten von kristallisierter und leicht rauchiger Frucht. Barrique, wunderbare Reife	
0,75 l	37,90

WEISSWEIN

OFFEN

PINOT GRIGIO	
Wunderbar unbeschwert und saftig	
0,2 l	8,20
CHARDONNAY	
Intensiv mit floralen Noten, schön ausbalanciert & frisch	
0,2 l	8,90
RIESLING KABINETT	
Halbtrocken, tolle Fruchtaromen nach Mango und Pfirsich	
0,2 l	9,90

ROSÉ

PRIMITIVO ROSATO	
Fruchtig, mild, gehaltvoll, leichte Süße	
0,2 l	8,90
0,75 l	26,90

FLASCHENWEINE

GRAUER BURGUNDER, FRANK MEISER	
Fein, fruchtig, harmonisch und graziles Birnenaroma	
0,75 l	29,90

SPRITZ

Alle Aperetife sind selbstverständlich auch alkoholfrei erhältlich.

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA 7,90

LILLET WILD BERRY

LILLET, SCHWEPPES WILD BERRY 7,90

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO, SODA 7,90

WEBER SPRITZ
SPITZNAME:“MÄNNERAPERITIF“

WEBERMEISTER (KRÄUTERLIKÖR NACH HAUSREZEPT), INDIAN TONIC, SODA 7,90

SPRITZ DES MONATS
FRAGT DEN SERVICE NACH DER

AKTUELLEN SORTE ODER LASST EUCH ÜBERRASCHEN 7,90

APERITIF-BAUM
9 x Spritz nach Wahl zum Vorteilspreis 59,90

HIGHBALLER

SUNSET ORANGE HIGHBALL

TROPISCH-FRUCHTIGER HIGHBALL MIT PASSIONSFRUCHT, MANGO-FRUCHTPÜREE UND LIMETTE, VERFEINERT MIT TRIPLE SEC UND VANILLELIKÖR. ABGERUNDET MIT GRANATAPFELPERLEN, DIE DEM DRINK EINE FRISCHE, EXOTISCHE NOTE VERLEIHEN. 11,90

MINT GARDEN HIGHBALL

ERFRISCHENDER SOMMERDRINK MIT GIN, VODKA, GURKE UND FRISCHER MINZE, AUFGEFÜLLT MIT SCHWEPPES MOJITO MINT TONIC. LEICHT, AROMATISCH UND PERFEKT FÜR WARMER TAGE. 12,90

TIRAMISU HIGHBALL

DER DESSERTDRINK IM GLAS: ESPRESSO, VANILLEEIS, KAFFEELIKÖR UND AMARETTO, CREMIG GEMIXT UND GETOPPT MIT SAHNE UND FEINEM KAKAO. INTENSIV, SÜSS UND INSPIRIERT VOM KLASSISCHEN TIRAMISU. 14,90



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4,10
POTT KAFFEE	4,90
ESPRESSO	3,50
ESPRESSO DOPPIO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	4,10
CAPPUCCINO	4,50
AFFOGATO starker Kaffee, Vanilleeis	6,90
LATTE MACCHIATO	5,20
MILCHKAFFEE	5,50
HEISSE SCHOKOLADE	5,50
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	6,50

SOULDRINKS

IRISH COFFEE Kaffee, Whiskey, brauner Zucker, Sahne	8,50
ESPRESSO MARTINI Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup	8,50
ESPRESSO mit Vanillieeis	

BIO TEES

ASSAM TONGA kräftiger, malziger Schwarztee	4,90
DARJEELING PUSSIMBING leichter, eleganter Schwarztee	4,90
JAPAN SENCHA GRÜNTÉE frisch, feinherber Grüntee	4,90
ROOIBOS SAHNE CARAMEL angenehm weich, cremig-süß	4,90
FRÜCHTETEE BLUTORANGE fruchtig mild	4,90
HEISS UND INNIG Himbeer-Erdbeer-Vanille Geschmack	4,90

HAUSGEMACHTE INFUSIONS

ZUBEREITET MIT FRISCHEN ZUTATEN INGWER-LIMETTE / FRISCHE MINZE / HEISSE ZITRONE MIT HONIG	5,90
---	------



DIGESTIVE

LIKÖRE

PRINZ MARILLE	2 cl	4,50
FRANGELICO	2 cl	4,50
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50
MOLINARI SAMBUCA	2 cl	3,70
RAMAZZOTTI	2 cl	4,90
JÄGERMEISTER	2 cl	3,70
BAILEYS IRISH CREME	4 cl	5,90

BRÄNDE

BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	4,90
HENDRICKS'S GIN	2 cl	8,90
BACARDI 8 AÑOS	2 cl	7,90
JACK DANIEL`S	2 cl	7,90
42 BELOW WODKA	2 cl	4,50
TEQUILA JOSÉ	2 cl	3,90 €

EDELBRÄNDE

GRAPPA CABERNET BARRIQUE	2 cl	7,90
LANTENHAMMER MARILLE, WILLIAMSBIRNE, SCHLEHE ODER HASELNUSS	2cl	6,90

Selbstverständlich halten wir noch viele weitere Spirituosen für Sie bereit, fragen Sie bei spezielleren Wünschen bitte beim Serviceteam nach...



Weberhaus

Bestellen war noch nie so einfach!

Entdecken Sie unser digitales Bestellsystem – schnell, bequem und jederzeit verfügbar.

Ab sofort können Sie Ihre Speisen und Getränke ganz einfach mit unserer **Servierbar-App bestellen** – direkt vom Tisch aus. Egal ob Sie gerade erst Platz genommen haben oder mitten im gemütlichen Abend sitzen: Mit nur wenigen Klicks geht Ihre Bestellung sofort in unsere Küche oder an die Bar – **ohne auf die Aufmerksamkeit des Servicepersonals warten zu müssen.**

So funktioniert's:

- **Ins Gäste W-LAN einloggen** - Passwort: Weberhaus
- **QR-Code am Tisch scannen** – App öffnet sich automatisch.
- **Speisen & Getränke auswählen** – wie auf unserer Speisekarte.
- **Bestellung absenden** – fertig!

Wichtiger Tipp für Gruppen:

Bitte **wählen Sie eine Person aus, die die komplette Bestellung absendet**, damit alle Gerichte gleichzeitig zubereitet und serviert werden können. Getränke können jederzeit individuell nachbestellt werden – ganz nach Herzenslust. Nutzen Sie die Freiheit, **wann immer Sie möchten** nachzubestellen – auch in trubeligen Momenten.

So können Sie sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren: **Genießen.**



servier.bar

Veranstaltungen



SOMMERFEST BBQ-EVENT

25. Juli 2026
Weberhaus Biergarten
Mit DIY Stationen inkl. BBQ
und Getränke nur 59 € p.P.



TISCHLEIN DECK DICH

06. bis 08. Nov 2026 auf
dem Meller Marktplatz
Markt 2, 49324 Melle



**Meller Hochzeitsmesse
TAG DER VERLOBTEN
7. Februar 2027**

Hochzeitsvilla 11:00 bis 17:00 Uhr
Masschweg 30, 49324 Melle

3. Okt Tag der Deutschen Einheit / 31.Okt Reformationstag

An den Feiertagen im Herbst empfangen wir Sie ab 11:30 Uhr. Unsere Team bietet dann eine durchgehend warme Küche an. Zusätzlich servieren wir am Nachmittag Kuchen.

Silvester & Neujahr

Am Silvesterabend ab 17:30 Uhr geöffnet mit Galamenu und zusätzlich á la Carte Service, bis ca 23:00 Uhr.
Am 1. Januar öffnen wir ab 11:30 Uhr. Danach durchgehend warme Küche.

Weihnachten 25. + 26. Dezember

1. GANG Festtagssuppe am Tisch serviert ***
2. GANG Vorspeisenbuffet
Festliche Vorspeisenarrangements mit Salaten, Feinkost und hausgemachten Spezialitäten ***
3. GANG Hauptgang zur Wahl:
Reichhaltige Auswahl mit Fleisch, Fisch, Vegetarisch und Kindergericht ***
4. GANG Dessert - Buffet
verschiedene Dessertcremes, Kuchen, Gebäck, Obst, Schokobrunnen

59,90 p.P.

weitere Infos und Details:

das-weberhaus-melle.de/weihnachten

Die schönsten Momente im Weberhaus
als Gruppe genießen



Welchen Anlass Sie auch begehen möchten, im Weberhaus stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, oder auch Teamevent: Zunächst einmal muss geklärt werden, für wie viele Personen das Event ausgelegt sein soll, um eine passende Räumlichkeit auszuwählen. Wenn die Räumlichkeiten ausgewählt sind, stellt sich die Frage der Verpflegung. Oder anders, was gibt es zu Essen? Um das zu entscheiden, sind die Kriterien Gruppengröße, Tageszeit und Anlass zu berücksichtigen.

So kann man für 1.000 Personen nicht das Gleiche anbieten wie für 20 Personen. Im Weberhaus ist bei Gruppen bis zu 15 Personen ein sogenannter A La Carte-Service möglich. Das bedeutet, dass man wie bei einem spontanen Restaurantbesuch aus der Speisekarte wählen kann. Mit zunehmender Gruppengröße ist der A La Carte-Service nicht mehr möglich. Dies hat praktische Gründe, die oft von der Küchenkapazität abhängen. Bei 12 bis ca. 20 Personen kann von einer sogenannten Auswahlkarte gewählt werden. Hier werden bestimmte Gerichte, meistens drei verschiedene (Fisch, Fleisch, vegetarisch), zur Auswahl gestellt. Sollte die Gruppengröße 30 Personen übersteigen, ist ein Buffet empfehlenswert.





Tischbuffet Weberplatte

Zu informellen Anlässen empfehlen wir für 4-25 Personen die Weberplatte. Ein Spektakel der Extraklasse mit dem Besten, was die Weberhausküche zu bieten hat. Neben zahlreichen Beilagen wie Gemüse, Kartoffelvariationen und Weberdippers finden sich unsere Spezialitäten wie Rippchen, Schnitzel, Würste, Schweinelendchen uvm. mit zahlreichen Saucen und Dips auf der Weberplatte. Sie wird mit Tischfeuerwerk geliefert, die Reste dürfen gerne eingepackt werden, 29,90 € pro Person.



Eindecken oder nicht Eindecken, das ist hier die Frage - Sie feiern einen runden Geburtstag? Dann sagen wir JA zum Eindecken, denn wenn Ihre Gäste eintreffen, sticht bereits der besondere Tisch hervor und wird sofort als Kulisse für einen besonderen Anlass wahrgenommen.



Wenn Sie dagegen einen informelleren Abend planen, wirkt der Tisch auch ohne Tischdecke und Co. sobald die Gäste einen Teller vor sich haben. Das Eindecken ist im Menüpreis Standard und Premium enthalten, außerhalb berechnen wir 3,90 € p.P.

GRUPPENMENÜS

nur auf Vorbestellung

Schnitzelmenü

MELLER HOCHZEITSSUPPE
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

CHAMIGNONRAHM
SCHNITZEL
mit Chmapignonrahmsauce, Salatbeilage und Weberdippers

oder

HÄHNCHENKNUSPER
SCHNITZEL
mit hausgemachtem Chutney, Salatbeilage dazu Weberdippers

oder

VEGGY SCHNITZEL [veggly]
Auf WEIZENBASIS
mit Salatbeilage dazu Weberdippers und Chutney

DESSERTKÜSSCHEN
Dessertcreme im Glas nach Saison

35,90 € p.P.

Standard

MELLER HOCHZEITSSUPPE
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

SCHWEINELENDCHEN
zarte Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce und Kartoffelgratin dazu saisonale Gemüsevariationen

oder

MAISPOULARDE
gefüllt mit getrockneter Tomate und Frischkäse an Gemüse der Saison dazu Kartoffelgratin

oder

MARRAKESCH [vegan]
orientalisch gewürztes Curry mit Gemüse der Saison und Cocosmilch

HEISSE LIEBE
cremigtes Gelato mit feiner Schokolade und warmen Früchten der Saison

45,90 € p.P.

Premium

ZIEGENKÄSE
geschmolzener Ziegenkäse auf einem pikanten, saisonalen Chutney mit Feldsalat

MELLER HOCHZEITSSUPPE
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

LACHSFILET
frisches Lachsfilet bester Qualität in pikanter Zitronensoße mit Pfannengemüse an einem saisonalen Püree

oder

OCHSENBÄCKCHEN
vom heimischen Rind, geschmort in einer Jus mit Gemüsevariationen an einem saisonalen Püree dazu Kartoffelgratin

oder

MARRAKESCH [vegan]
orientalisch gewürztes Curry mit Gemüse der Saison und Cocosmilch

SCHOKOHOLIC
warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

65,90 € p.P.

Kinder

Das Kindermenü kann mit allen Menüs kombiniert werden!

MELLER HOCHZEITSSUPPE
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

KINDERSCHNITZEL
Hähnchenknusper schnitzel mit Hausfritten sowie Ketchup und Mayo

EIS
zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln

24,90 € p.P.



160 Jahre Kulinarik & Gastfreundschaft

SEIT 2017 IN NEUEM GEWAND

Foto: Stadt Melle



160 JAHRE WEBERHAUS

Im Jahr 2024 feierten wir ein ganz besonderes Ereignis in der Geschichte des Weberhauses: unser 160-jähriges Jubiläum! Ein Meilenstein in der Meller Gastronomie, die auf eine lange und stolze Tradition zurückblickt, welche im Jahr 1864 ihren Anfang nahm, als die Försterwitwe Rüngeling den Grundstein für unsere gastronomische Geschichte legte.

Märchenhaftes Ambiente trifft auf 160 Jahre Tradition in Gastfreundschaft – dieser Slogan bringt bis heute auf den Punkt, was das Weberhaus ausmacht: eine einzigartige Atmosphäre, verbunden mit gelebter Herzlichkeit und einem hohen Anspruch an Qualität. Das Jubiläumsjahr 2024 war für uns ein ganz besonderes Kapitel – mit vielen schönen Momenten, besonderen Gästen und unvergesslichen Veranstaltungen.

Auch wenn die Feierlichkeiten inzwischen hinter uns liegen, prägen die Geschichte und die Werte, die unser Haus über Generationen hinweg geformt haben, weiterhin unseren Alltag. Heute blicken wir dankbar auf diese bewegte Vergangenheit zurück und zugleich voller Tatendrang nach vorn – bereit, auch in den kommenden Jahren mit neuen Ideen, kulinarischen Highlights und besonderen Events an unsere Tradition anzuknüpfen.



Postkartenmotiv von 1914, Bild: August Pleister, damaliger Inhaber des Weberhauses



Erholende Zeit am Weberhaus Teich, Postkarte um 1964

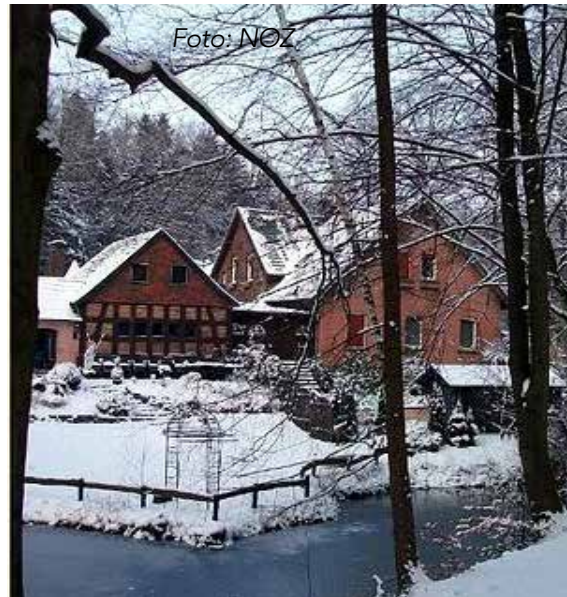


Einsegnung des Neubaus, 2017, Foto: Leonwood

Foto: Leonwood



Foto: NOZ



Werfen Sie gemeinsam mit uns einen Blick in die Historie von den Anfängen im 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart:

1837

|

1845

|

1864

|

1866

|

1903

|

1975

|

2008

|

2017

|

2018

|

2021

|

2023

|

2025

Der Freiherr von Vincke lässt an der Südwestseite des Meller Berges auf einem landschaftlich reizvollen Plateau nahe der Quelle, welche mehrere natürliche Becken speist, eine Weberei errichten. Die Weber schlugen den Flachs in den Teichen und verwebten ihn zu Leinen. Die Regionen Herford und Bielefeld sind bis heute für die Leinewebertradition bekannt - hier trieb man redlichen Handel. Die Weber galten als sehr arm und man vermutet, dass Sie als Nebenerwerb Forellen in den Teichen züchteten und diese am Weberhaus räucherten und verkauften. Dies ist wohl der erste Vorläufer der gastronomischen Tradition des Hauses.

Schon 1845 änderte das Weberhaus seine Ausrichtung im Zuge der Industrialisierung sowie der damit verbundenen Zentralisierung und die Weber zogen ab. Das leerstehende Haus am Rande des riesigen Waldgebietes wurde fortan als Forsthaus genutzt und der Förster Georg Rüngeling zog ein. Dieser verstarb leider früh und seine Witwe musste sich allein durchschlagen. So nutzte sie die reizvolle Schönheit des Ortes für sich und eröffnete eine Sommergastronomie. Sie servierte selbst gebackenen Kuchen und Kräuterlimonaden aus gesammeltem Waldmeister. Dieses wächst übrigens heute wieder im Weberhaus-Kräutergarten und aromatisiert auch unsere heutigen Limonaden. Eine alte Gewerbeanmeldung aus dem Jahr 1864 bezeugt damit den Startpunkt der 160-jährigen Gastronomietradition am Weberhaus. Die Witwe teilte sich das große Anwesen aber mit den sogenannten Polizeidragonern, welche das Gebiet damals vor Vagabunden schützen sollten. Diese hatten hier einen Schießstand errichtet, den sie für Übungen nutzten. Vermutlich waren die Dragoner die besten Kunden der Witwe Rüngeling, auch wenn es wohl keine einfachen Gesellen gewesen sein dürften. Die Truppe wurde aber bereits 1866 aufgelöst, als Hannover durch das Königreich Preußen annektiert wurde.

Das erste alte Weberhaus war baufällig geworden und wurde 1903 abgerissen und durch einen großzügigen Neubau von 250 qm Nutzfläche ersetzt. Als Pächter und Gastwirt übernahm August Pleister das neue Weberhaus. Unter seiner Leitung florierte die Waldgastronomie. Zahlreiche Postkarten aus dieser Zeit zeugen davon.

Selbst die beiden Weltkriege konnten dem Fortbestehen der Gastwirtschaft nichts anhaben. In den 50er Jahren führten Gastwirt Gustav Florek und in den 60iger Jahren das Ehepaar Langkau das Haus. Erst Jahre später wurde das Weberhaus vorübergehend geschlossen und fiel in einen Dornröschenschlaf... parallel erfüllen sich Leo und Stefanie Kissenbeck ihren Traum vom eigenen Gasthaus in Stefanies Heimat Österreich. Die Großeltern der heutigen Inhaberin Katrin Topalli. Stefanie Kissenbeck ist eine Vollblutköchin und begründet mit dem Hotel Botenwirt in Spital am Phyrn die erste Gastronomie der Familie. Später folgt das Gasthaus Stefanie in Spexart. Bis heute sind der Mut, Fleiß und Arbeitswille wie auch die Rezepte von Oma Stefanie Familientradition.

...bis Frau Ingrid Höcker das Haus im Jahre 2008 erwirbt und neu eröffnet. Sie führt das Haus bis 2016 und verkauft es dann an den Meller Industriellen Gerhard Manfred Rokossa, der am Ende seiner aktiven Karriere etwas zurückgeben möchte und für Melle und seine Bürger diesen wunderbaren Ort zu neuem Leben erweckt. Gesagt, getan! Innerhalb eines Jahres wird aus dem baufälligen Haus ein Schmuckstück, das seinesgleichen sucht. Mit viel Furore wird das Weberhaus 2017 neu eröffnet. Zur Einweihungsfeier erscheint sogar der damalige Bundespräsident Christian Wulff und viele weitere hochkarätige Gäste aus Industrie und Politik. Die gastronomische Leitung übernahm zunächst das Ehepaar Palzer, bis Anfang 2018 per Auswahlverfahren ein geeigneter Pächter gefunden werden konnte.

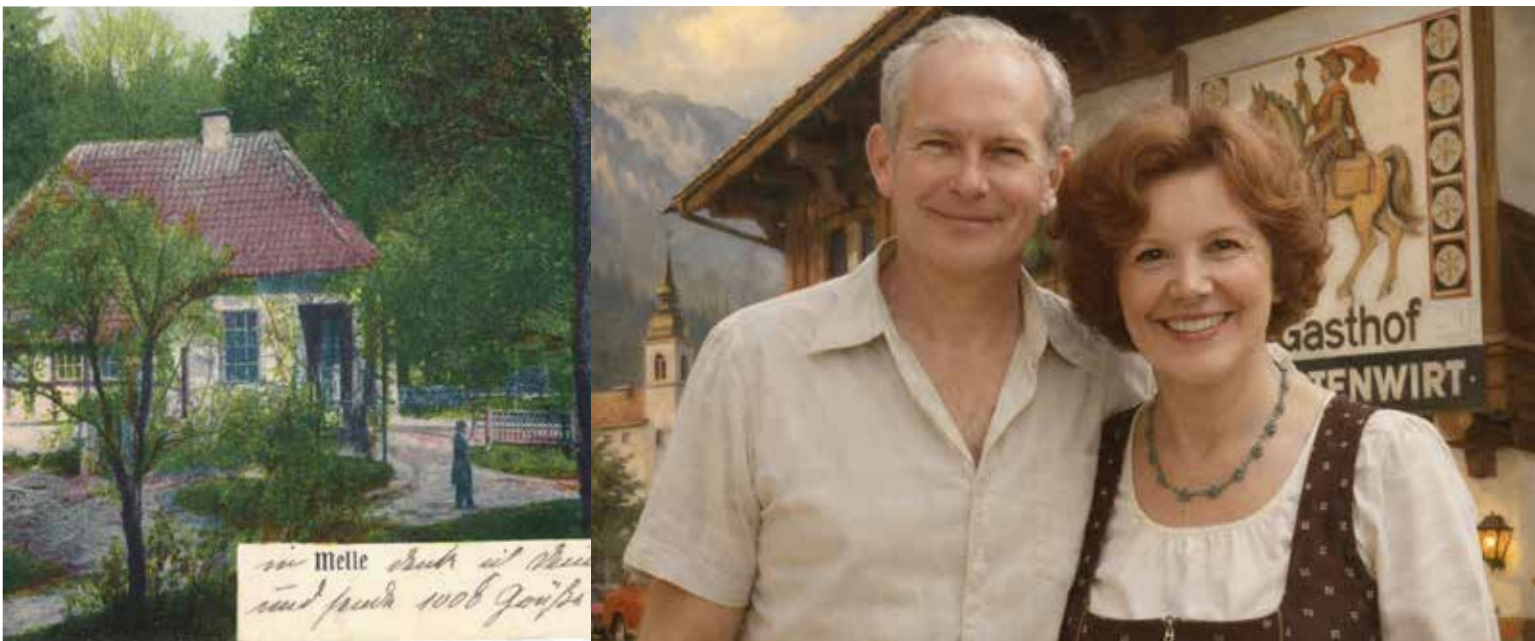
Katrin Topalli, die das Haus seit 2018 führt, stammt aus einer Gastronomenfamilie und durfte Gastlichkeit schon in frühester Kindheit im großelterlichen Betrieb erleben. Nach einer Ausbildung zur Eventmanagerin und einem betriebswirtschaftlichen Studium qualifizierte sie sich als Pächterin und führt diesen Betrieb seitdem erfolgreich.

Die Coronapandemie macht auch vor dem Weberhaus nicht halt! im Winter 2020/2021 muss das Weberhaus seine Pforten für ganze sechs Monate schließen. In dieser Zeit haben Pächterin und Eigentümer aber die Gunst der Stunde genutzt und ein weiteres Blockhaus auf dem Gelände errichtet. Der Saal ist ein eigenständiges Haus, welches auf der Grundfläche des ehemaligen Stammhauses steht und ca 250 qm Fläche für Feiern und Veranstaltungen bietet.

2023 wird Katrin Topalli als „Gastronomie Unternehmerin des Jahres 2023“ ausgezeichnet. „Für den unternehmerischen Mut und Weitblick, sowie den außerordentlichen Erfolg“ heißt es auf der Urkunde.

2025 Adelina Katrin Topalli, die Tochter der Inhaberin wird 18 Jahre und unterstützt im Familienbetrieb nach Kräften bei Hochzeiten und Events sowie im A la Carte Service. Sie bringt mit ihren innovativen Ideen frischen Wind ins Weberhaus. Bild: Mutter und Tochter bei einem Event.

Foto: NOZ



Viele unserer Gäste sind fasziniert von der besonderen Bauweise und Architektur des Weberhauses. Anlässlich unseres Jubiläumsjahres 2024 möchten wir Ihnen die Bauweise und das Naturstammhaus-Konzept, das unser Haus so einzigartig macht, näher erläutern.

Neubau im Jahr 2016

Nach einer unternehmerischen Erfolgsgeschichte am Standort Melle, wollte Eigentümer Gerhard Manfred Rokossa den Menschen etwas zurück geben und entschloss sich 2016, das Weberhaus zu kaufen und völlig neu zu gestalten. Die Vision eines Naturstammhauses stammt aus seiner Feder. Rokossa, der enge Beziehungen zu seiner einstigen Heimat Schlesien pflegt und die Idee eines Naturstamm-Restaurants von dort aus mitbrachte, lieferte gemeinsam mit dem Stephan Leiwe Architekturbüro den Planentwurf. Die LéonWood® Holz-Blockhaus GmbH, Spezialist im Blockhausbau, war verantwortlich für die Statik und Ausführungsplanung. Das technische Know-how des Blockhaus-Spezialisten ließ die Vision von Rokossa schließlich Wirklichkeit werden. Hier entstand ein Naturstammhaus, das in seiner Bauweise und Ästhetik seinesgleichen sucht.



Das Material: Massives Holz aus der Hohen Tatra

Für das Weberhaus wurde die Naturstammwand „NaturstammRound“ verwendet, die aus massiven Fichtenstämmen mit einem Durchmesser von 30 bis 32 Zentimetern besteht. Das Holz stammt aus den Wäldern der Hohen Tatra in der Slowakei und wird nach dem Schlagen und der ersten Bearbeitung luftgetrocknet in überdachten Hallen gelagert. Im LéonWood®-Werk werden die Stämme dann weiterverarbeitet.

Hier entsteht der Rohbau des Naturstammhauses – handwerklich gefertigt von Spezialisten, die die Stämme entrinden, behauen und präzise schleifen.

Der Bauprozess: Handarbeit trifft auf Präzision

Der Bau eines Naturstammhauses erfordert viel Handarbeit. Im LéonWood®-Werk wird das Weberhaus zunächst einmal komplett aufgebaut, um die Passgenauigkeit und Proportionen zu überprüfen. Anschließend wird das Haus demontiert und an den eigentlichen Bauort transportiert, wo es erneut aufgebaut wird. Das siebenköpfige Team von LéonWood® benötigte für den Rohbau lediglich fünf Wochen. Der Innenausbau, der unmittelbar nach der Rohbau-Fertigstellung begann, konnte dank der trockenen Bauweise zügig abgeschlossen werden. Bereits im Juli 2017, nach nur einem Dreivierteljahr Bauzeit, wurde das Weberhaus feierlich eröffnet.



Pflegeleicht und langlebig

Ein Naturstammhaus ist nicht nur optisch beeindruckend, sondern auch äußerst pflegeleicht. Dank der großen Dachüberstände ist die Fassade konstruktiv vor Witterungseinflüssen geschützt, sodass lediglich alle 10 bis 15 Jahre ein neuer Anstrich mit Naturöl notwendig ist. Regelmäßige Sichtkontrollen und die Reinigung von Laub und Schmutz sorgen dafür, dass das Holz in gutem Zustand bleibt. Bei regelmäßiger Pflege kann ein Naturstammhaus viele Generationen überdauern – sogar länger als ein klassisches Steinhaus.

Ein Haus, das sich setzt

Eine Besonderheit bei Naturstammhäusern ist das sogenannte „Setzen“. Holz als natürlicher Baustoff reagiert auf Witterungseinflüsse und Temperaturänderungen, was zu einem geringen Schwund führen kann. Diese Setzungsprozesse wurden bei der Planung des Weberhauses von vornherein berücksichtigt. Mit der Erfahrung und Technik von LéonWood® wird sichergestellt, dass das Haus trotz dieser natürlichen Veränderungen seine Stabilität und Funktionalität behält.



Nachhaltigkeit und Brandschutz

Das Naturstammhaus ist nicht nur ein Vorbild an Nachhaltigkeit, sondern auch äußerst sicher. Trotz des Vorurteils, dass Holz brennbar ist, zeigt das Weberhaus, dass massive Holzbauwerke im Brandfall sogar stabiler sind als herkömmliche Gebäude. Die dicke, natürliche Schutzschicht, die das Holz bei einem Brand bildet, verlangsamt das Abbrennen und verhindert ein plötzliches Einstürzen. Das Weberhaus entspricht allen strengen Brandschutzaufgaben und bietet Sicherheit auf höchstem Niveau.

Bilder: LéonWood®

Erweiterung während der Corona-Schließung

Während der pandemiebedingten Schließung 2021 wurde ein Anbau im hinteren Teil des Weberhauses fertiggestellt. Dieser wird heute häufig für Feiern und Tagungen genutzt. Zusätzlich entstand im Gartenbereich eine wunderschöne Waldkapelle, die vor allem von Brautpaaren für freie Trauungen geschätzt wird. Der Garten bietet eine traumhafte Kulisse und schafft einen perfekten Ort für festliche Anlässe in der Natur.



Ein Ort, der einlädt und inspiriert

Wir laden Sie herzlich ein, das Weberhaus bei einem Besuch in vollen Zügen zu genießen. Ob Sie eine unvergessliche Feier wie eine Hochzeit, einen Geburtstag oder eine Firmenfeier planen oder einfach nur die besondere Atmosphäre erleben möchten – das Weberhaus in Melle bietet den perfekten Rahmen.

Machen Sie nach Ihrem Besuch gerne einen Rundgang um das Haus, um die beeindruckende Architektur und die massiven Ausmaße der Naturstämme auch von außen zu bestaunen. Fühlen Sie sich nicht nur als Gast, sondern werden Sie ein Teil der 160-jährigen Geschichte, die unser Haus so besonders macht.

Eventidee und Teambuilding

Weberhaus Kochschule

Gemeinsam kochen, genießen & lachen: Die Weberhaus-Kochschule

Die Leidenschaft für gutes Essen und für authentische Zutaten wie unser Wild aus Masuren geben wir im Weberhaus nicht nur im Restaurant weiter, sondern auch in unserer Kochschule. Im Jahr 2024 sind wir mit der Weberhaus Kochschule offiziell gestartet. Unser Ziel war es, einen Ort zu schaffen, „an dem Genuss und Lernen Hand in Hand einhergehen“.

In der Weberhaus Kochschule können Hobbyköche und Feinschmecker jeden Niveaus die Geheimnisse der Küche entdecken – von traditionellen Rezepten bis zu modernen kreativen Gerichten. Unter fachkundiger Anleitung unserer Profis – allen voran Küchenchef Dennis Bender – erleben die Teilnehmer inspirierende Stunden und erhalten Tipps und Tricks aus erster Hand, die ihre eigenen Gerichte auf ein neues Niveau heben. Die Devise lautet: gemeinsam kochen, genießen und lachen – in geselliger Runde neue Techniken erlernen, spannende Zutaten kennenlernen und vor allem viel Spaß haben.

Der Ablauf eines Kochkurses bei uns ist so gestaltet, dass wirklich jeder etwas davon mitnimmt. Zu Beginn begrüßen wir unsere Kochschüler mit einem Aperitif und stellen erst einmal das Menü und die Produkte vor. In einer kleinen Schulung erläutern wir Grundlagen und Hintergründe: Bei einem Wild-Kochkurs wie „Wild auf Wild“ zum Beispiel erzählen wir etwas über die verschiedenen Stücke vom Wild, deren optimale Zubereitung, die Besonderheiten von Wildfleisch und passende Gewürze. Dieses theoretische Warm-up dauert nicht lange, aber es schafft eine Basis, auf der alle später aufbauen können.

Dann geht es an die Schürzen! Unter Anleitung von unserem Team bereiten die Teilnehmer Schritt für Schritt ein mehrgängiges Menü zu. Dabei legen wir großen Wert darauf, Kochtechniken praxisnah zu vermitteln: Vom ** fachgerechten Zerlegen ** eines Wildfilets oder Fisches, über verschiedene Garverfahren (kurz anbraten, schmoren, sous-vide garen usw.), bis hin zu Schneidetechniken und Anrichtetipps. Jeder darf mit anpacken, vom Anfänger bis zum erfahrenen Hobbykoch – und jeder lernt garantiert etwas Neues. Unsere Köche stehen mit Rat und Tat zur Seite, zeigen Kniffe (etwa wie man mit kleinen Tricks große Effekte erzielen kann) und beantworten Fragen. Dabei herrscht stets eine lockere, ungezwungene Stimmung. Fehler machen ist erlaubt – oft sind es gerade die kleinen Missgeschicke, über die man gemeinsam lacht und die den Abend unvergesslich machen.

Natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz: Während des Kochens servieren wir begleitend Getränke. Ob ein frisch gezapftes Weberhaus-Bier (das hauseigene Bier) oder ausgesuchte Weine und kreative Cocktails passend zu den Gerichten – die Gläser sind niemals leer. Auch beim Kochen selbst wird genascht und probiert. Spätestens wenn der verführerische Duft des Bratens oder der Gewürze durch unsere moderne Kursküche zieht, steigt die Vorfreude aufs gemeinsame Essen.

Ist das Menü fertig, wird feierlich angerichtet und dann heißt es: **Guten Appetit!** Man setzt sich zusammen an eine große Tafel und genießt in entspannter Runde die selbstgezauberten Speisen. Das gemeinsame Schlemmen nach getaner „Arbeit“ schweißt die Gruppe erfahrungsgemäß richtig zusammen. Fremde werden zu Freunden, man tauscht sich aus über das Erlebte, lacht und lässt es sich schmecken. Bei einem Glas Wein oder Bier erzählen die Teilnehmer einander Geschichten – nicht selten entstehen an so einem Abend neue Bekanntschaften oder sogar Freundschaften.



KOCHKURS

Mit viel Spaß und Freude geht es bei den Kochkursen im Weberhaus zu.



Viele unserer Gäste sagen uns am Ende: „Bei den Kochkursen haben wir unheimlich viel Spaß gehabt, neue Leute kennengelernt und wirklich etwas gelernt“. Genau das ist unser Anspruch: Teambuilding durch Kochen, könnte man auch sagen. Für Firmen und Gruppen bieten wir deshalb auch spezielle Kursformate als Teamevent an. Vom Wildkochkurs über Sushi-Workshops bis zum Grillseminar ist alles dabei – gerne auch mit prominenten Gastköchen oder maßgeschneiderten Themen nach Wunsch. Die Weberhaus Kochschule bietet damit für jeden Anlass das passende kulinarische Erlebnis.

Nach dem Dessert ist ein Weberhaus-Kochkurs-Abend aber noch lange nicht zwingend vorbei. Oft sitzen wir alle noch gemütlich beisammen, plaudern und stoßen auf den gelungenen Abend an. Manche Abende enden musikalisch – es wurde auch schon spontan das Tanzbein geschwungen, wenn jemand eine Gitarre dabei hatte oder die Kochschul-Playlist zündende Songs lieferte. Immer aber klingen die Abende fröhlich und erfüllt aus. Man spürt dann deutlich: Kochen verbindet. Unsere Teilnehmer gehen nicht nur satt nach Hause, sondern mit dem Gefühl, etwas erlebt zu haben. Und wir als Gastgeber freuen uns, unsere Gäste von einer ganz persönlichen Seite kennengelernt zu haben. Am Ende eines solchen Events blicken alle in zufriedene, strahlende Gesichter. Genau deshalb machen wir diese Kochschule mit so viel Herzblut. Sie ist die perfekte Ergänzung zu unserem Restaurantbetrieb: Hier im Weberhaus schaffen wir durch gemeinsames Kochen echte Gemeinschaftserlebnisse. Und wenn unsere Gäste am Schluss sagen „Das war ein wunderschöner Abend – wir kommen bestimmt zum nächsten Kurs wieder!“, dann wissen wir: Der Masurenhirsch und die Leidenschaft fürs Kochen haben ihr Ziel erreicht – sie haben Menschen zusammengebracht und glücklich gemacht.

Waidmannsheil und guten Appetit – im Weberhaus, wo Tradition, Abenteuer und Kochfreude aufeinandertreffen!

Weitere Infos und Anmeldung zu den Kochkursen



Die Weberhaus-Kochschule: Gemeinsam Kochen, Lachen, Erleben

In einer Zeit, in der echte Begegnungen immer kostbarer werden, bietet die Kochschule im Weberhaus eine ganz besondere Bühne für gemeinsames Erleben. Ob mit der Familie, mit Freund:innen, Kolleg:innen oder Gästen – hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um das gemeinsame Zubereiten, Entdecken und Genießen. Statt sich im Restaurant einfach nur bedienen zu lassen, haben Sie bei uns jeden zweiten Mittwoch die Möglichkeit, selbst den Kochlöffel zu schwingen – unter professioneller Anleitung und mit viel Herzblut. Unsere Kochschule verbindet Erlebnisgastronomie mit echtem Teamspirit: Sie lernen nicht nur raffinierte Rezepte und hochwertige Zutaten kennen, sondern erleben auch ein neues Miteinander – mit Ihrer Familie, Ihrer Clique oder Ihren Kolleg:innen.

Einfach mal anders feiern

Ob als Geschenk für die erwachsenen Kinder, als Geburtstagsüberraschung mit Freunden, als kreative Weihnachtsfeier oder exklusives Teamevent: In unserer Kochschule gestalten wir für Sie einen unvergesslichen Abend. Vom gemeinsam zusammengestellten Menü über individuell wählbare Themen bis hin zum stimmungsvollen Ausklang mit gutem Wein, Musik und – wer mag – einem kleinen Tänzchen.

Das Besondere liegt so nah

Viele unserer Gäste erzählen begeistert, wie sie bei uns ganz neue Seiten an alten Freunden oder langjährigen Kolleg:innen entdeckt haben. Denn gemeinsames Kochen verbindet. Es schafft Erinnerungen, die bleiben – ganz ohne große Reise, direkt vor Ihrer Haustür. Wenn Sie also keine Lust mehr haben auf die immer gleichen Feiern mit Bratwurst und Buttercremetorte oder wenn Sie statt der klassischen Firmenfeier ein echtes Erlebnis für Ihr Team suchen: Dann ist die Weberhaus-Kochschule genau das Richtige für Sie.

Probieren Sie's aus – Sie werden noch lange davon erzählen können.



Bayerns frische Weisse.



WEBER HAUS INSIDE



VOM STAMMGAST ZUM GASTGEBER

In dieser Reihe möchten wir Ihnen gerne Einblicke hinter die Kulissen des Weberhauses geben. Damit der Betrieb so funktioniert, wie Sie es gewohnt sind, ist es notwendig, dass viele große und kleine Zahnräder ineinandergreifen und wie ein Uhrwerk zusammenarbeiten.

Die Gastronomie – und der Restaurantbetrieb im Besonderen – ist eine Dienstleistung. Das bedeutet: Unsere Mitarbeiter sind unser höchstes Gut und zugleich der wichtigste Erfolgsfaktor.

Mit Weberhaus Inside laden wir Sie ein, unser Team ein wenig näher kennenzulernen und auch ein Gefühl dafür zu bekommen, was alles dazugehört, damit Sie bei uns einen unvergesslichen Abend erleben können.

Vom Stammgast zum Gastgeber - Manchmal beginnt eine Geschichte genau dort, wo man sie am wenigsten erwartet – am eigenen Stammtisch.



So auch bei Mark. Lange bevor er Teil unseres Teams wurde, war er bereits regelmäßig im Weberhaus zu Gast. Aus dem Besucher wurde schnell ein Stammgast. Besonders donnerstags war Mark kaum zu übersehen: gemeinsam mit seinen Jungs beim traditionellen Rippchenessen. Gute Gespräche, viel Lachen und die besondere Atmosphäre im Haus machten diesen Abend für ihn zu einer festen Tradition. Mit der Zeit entstand eine echte Verbindung zu diesem Ort. Als Mark schließlich eine Stellenausschreibung sah, sprach er Restaurantleiter Peter einfach direkt an und fragte, ob er als Neuling unterstützen könne. Ein offenes Gespräch später war klar:



Manchmal reicht ein Moment, um zu spüren, dass man am richtigen Ort ist. Mark wechselte die Seite – vom Stammgast zum Gastgeber. Wer Mark näher kennenlernt, merkt schnell: Sein Weg bis hierher war alles andere als gewöhnlich.

Nach seinem Wirtschaftsfachabitur entschied er sich bewusst für den Dienst an der Gesellschaft und trat der Militärpolizei der Bundeswehr bei. Zwölf Jahre lang prägten Kameradschaft, Verantwortung und zahlreiche Einsätze sein Leben. Stationen in Flensburg, Sonthofen, Münster und Augustdorf gehörten ebenso dazu wie Auslandseinsätze in Afghanistan und später in Mali.

Besonders der Einsatz in Mali 2014/2015 hinterließ Spuren. Neben den militärischen Aufgaben waren es vor allem die Begegnungen mit den Menschen vor Ort, die Mark nachhaltig bewegten. In vielen Regionen gelten lange Haare als Zeichen von Anerkennung und Respekt in Verhandlungen. Aus dieser Erfahrung heraus ließ Mark seine Haare wachsen – eine Entscheidung, die bis heute geblieben ist. Für ihn sind sie eine stille Erinnerung an Begegnungen und Gespräche. Nach seiner Bundeswehrzeit suchte Mark bewusst einen ruhigeren, geregelteren Alltag und fand seinen Weg in die Verwaltung. Doch wer ihn kennt, weiß: Stillstand passt nicht zu ihm.

Seinen Ausgleich findet er im Sport. Mit seiner Trainer-B-Lizenz engagiert er sich im Vereinssport.

Neben Fußball schlägt Marks Herz auch für American Football. Seine Begeisterung dafür hat er inzwischen auch ins Weberhaus gebracht. Das Super-Bowl-Finale auf der großen Leinwand zu schauen – ein besonderes Ereignis, das allen noch lange in Erinnerung geblieben ist und den Teamgeist im Haus spürbar gestärkt hat.

Mit seiner mitreißenden Art, seiner Offenheit und seinem Humor prägt Mark heute unseren Weberhaus-Alltag. Donnerstags findet man Mark weiterhin bei uns – manchmal wieder am Tisch mit seinen Freunden beim Rippchenessen. Nur mit dem kleinen Unterschied, dass aus dem Stammgast längst ein Gastgeber geworden ist – und ein wertvolles Mitglied unseres Weberhaus-Teams.

FAHRSCHULE FRÄNKEL
BY THOMAS

FÖRDERMÖGLICHKEITEN FÜR ARBEITGEBER



Über das **Chancenqualifizierungsgesetz** können Arbeitgeber Zuschüsse zu Lehrgangskosten und zum Arbeitsentgelt, während der Weiterbildung erhalten.

WAS WIR ANBIETEN

- **AUSBILDUNG FÜHRERSCHEINKLASSE C/CE**
- **BESCHLEUNIGTE GRUNDQUALIFIKATION**

INHALTE & DAUER (KOMPAKT)



Führerschein C/CE

Theorie abends oder nach Absprache, Fahrstunden & Prüfungen individuell planbar



Zuschüsse

bis zu 100% möglich



Beschleunigte Grundqualifikation

→ 140 std. in 4 Wochen Vollzeit-Unterricht, anschließend IHK-Prüfung.

ERLEBNISSE FÜR FIRMEN

UNSERE BELIEBTEN ERLEBNISSE FÜR TEAMS, DIE VERBINDEN,
MOTIVIEREN UND IN ERINNERUNG BLEIBEN.



TAGUNG

EFFIZIENT ARBEITEN – ENTSPANNT GENIEßEN.
UNSERE TAGUNGSPAKETE BIETEN DEN
IDEALEN RAHMEN FÜR PRODUKTIVE MEE-
TINGS, WORKSHOPS ODER STRATEGIETAGE.
IN RUHIGER UMGEBUNG, MIT MODERNSTER
TAGUNGSTECHNIK UND PERSÖNLICHER BE-
TREUUNG SCHAFFEN WIR OPTIMALE BEDIN-
GUNGEN FÜR KONZENTRIERTES ARBEITEN.
INKLUSIVE SIND EIN VOLL AUSGESTATTETER
TAGUNGSRAUM, BEAMER, LEINWAND UND
SOUNDSYSTEM SOWIE EINE DURCHGEHENDE
GETRÄNKEVERSORGUNG UND EIN GEMEIN-
SAMES MITTAGESSEN.
AUF WUNSCH RUNDEN SIE DEN TAG MIT EI-
NEM GEMEINSAMEN DINNER ODER – IN DEN
SOMMERMONATEN – EINEM ENTSPANNTEN
BARBECUE IM AUSSENBEREICH

AB 45,90 PRO PERSON

TEAMWANDERUNG

GEMEINSAM RAUS – GEMEINSAM WACHSEN.
STARTEN SIE IHR EVENT MIT EINER GEFÜHR-
TEN WANDERUNG DURCH DAS IDYLLISCHE
ZWICKENBACHTAL.
IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE ENTSTEHEN
GESPRÄCHE, NEUE IDEEN UND ECHTE VER-
BINDUNGEN – GANZ FERN VOM BÜROALLTAG.
AUF WUNSCH VERSORGEN WIR SIE UNTER-
WEGS MIT KLEINEN SNACKS ODER GETRÄN-
KEN, BEVOR SIE IM WEBERHAUS ANKOMMEN.
DORT ERWARTET SIE JE NACH WUNSCH EIN
BARBECUE IM AUSSENBEREICH, EIN GESEL-
LIGES GRILLEVENT ODER EIN GEMEINSAMES
DINNER IN STILVOLLEM AMBIENTE.
EIN RUNDUM ABGESTIMMTES ERLEBNIS
INKLUSIVE PLANUNG UND ORGANISATION.

AB 59 € PRO PERSON (MIN 25 PAX)





FIRMENEVENTS IM WEBERHAUS

ERLEBNISSE FÜR FIRMEN

UNSERE BELIEBTEN ERLEBNISSE FÜR TEAMS, DIE VERBINDEN,
MOTIVIEREN UND IN ERINNERUNG BLEIBEN.



WEIHNACHTSFEIER

FEIERN SIE IHRE ERFOLGE – SO, WIE SIE ES VERDIENEN. UNSERE ANLAGE BIETET DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR FIRMEN-FEIERN, WEIHNACHTSFEIERN ODER REPRÄSENTATIVE EVENTS. MIT PLATZ FÜR GROSSE GRUPPEN, VIELFÄLTIGEN BEREICHEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH SOWIE VERSCHIEDENEN BUFFET- UND GENUSSSTATIONEN ENTSTEHT EIN EVENT, DAS IHRE GÄSTE BEGEISTERT. OB LOCKERES GET-TOGETHER, HOCHWERTIGES EVENT ODER GROSSE ABENDVERANSTALTUNG MIT MUSIK, DJ UND TANZ – WIR GESTALTEN IHR EVENT INDIVIDUELL NACH IHREN VORSTELLUNGEN. IDEAL FÜR GRUPPEN VON 150 BIS 500 PERSONEN

INDIVIDUELLE PLANUNG UND ANGEBOTE

KOCHKURS/ TEAMEVENT:

GEMEINSAM KOCHEN.

GEMEINSAM ERLEBEN.

OB ALS TEAMEVENT, INCENTIVE ODER BESONDERE FIRMENVERANSTALTUNG – UNSERE KOCHKURSE UND BBQ-ERLEBNISSE VERBINDEN GENUSS, AKTIVITÄT UND UNTERHALTUNG.

IN KLEINEREN GRUPPEN ERLEBEN SIE INTERAKTIVE FORMATE MIT MITMACH-ELEMENTEN, PROFESSIONELLER ANLEITUNG UND GLEICHZEITIG AUSREICHEND RAUM FÜR AUSTAUSCH UND ENTSPANNTE GESPRÄCHE.

FÜR GRÖßERE GRUPPEN BIETEN WIR AUCH KOCHSHOWS MIT EVENTCHARAKTER – EINE PERFEKTE MISCHUNG AUS ERLEBNIS UND GENUSS.

EIN INTENSIVES TEAMERLEBNIS MIT BLEIBENDER WIRKUNG.





HEIRATEN



Fotos: Marinas Photographie, Marina Welp, Jasper Weith



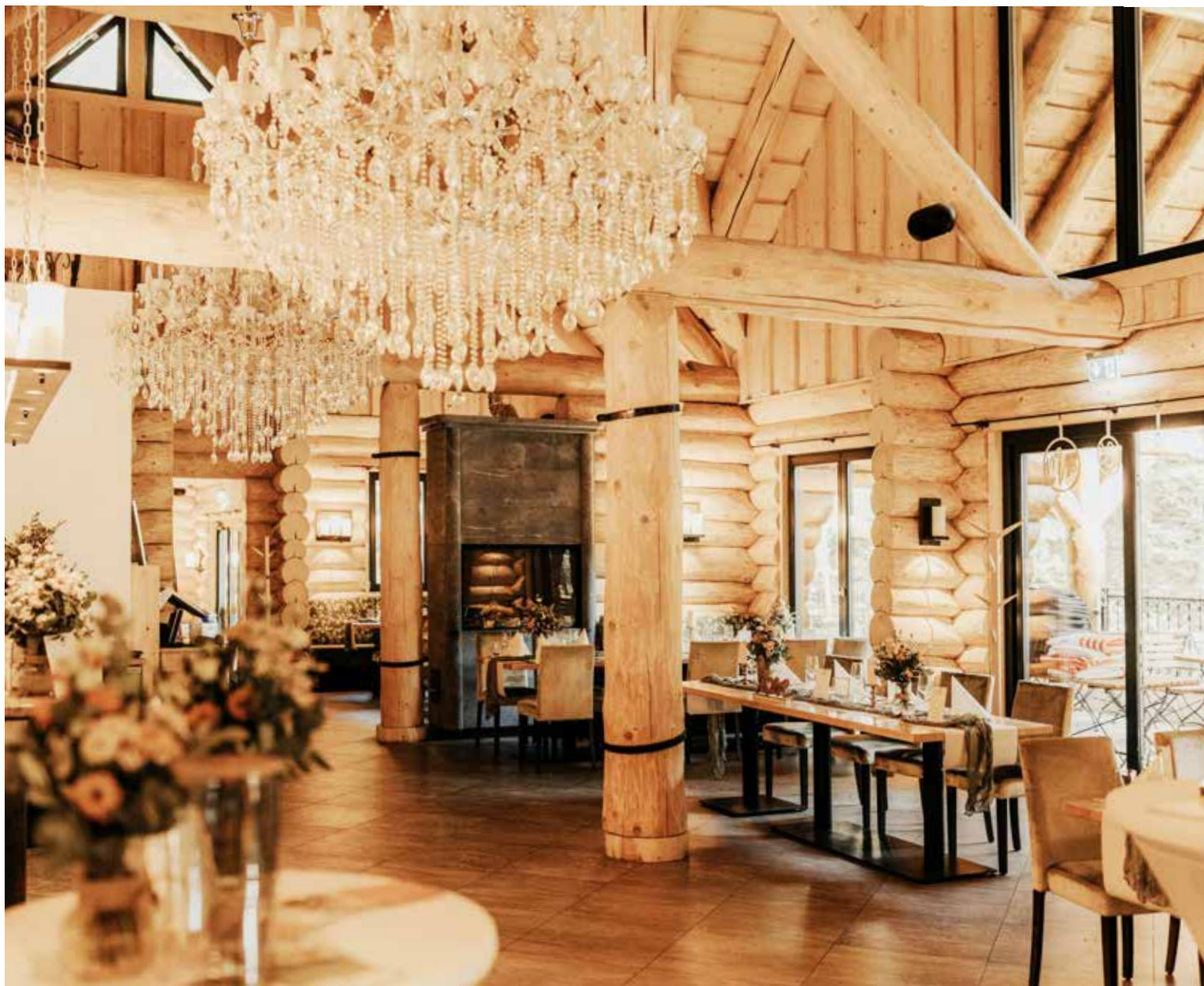
im Weberhaus

Die Hochzeit ist das wohl bedeutendste Event im Leben. Wie man im Weberhaus Hochzeit feiert und welche Schritte wir bis zum großen Tag mit Euch gehen, erfahrt Ihr auf den nächsten Seiten:

Schritt 1 - Es ist soweit, Ihr habt eine der schönsten Locations Deutschlands entdeckt! Vielleicht über das Internet, über Freunde und Bekannte oder aber die Empfehlung kam aus der Familie. Dann dürfen wir Euch gratulieren, der erste Schritt ist gemacht. Noch sind wir ein echter Geheimtipp. 2017 gebaut und 2018 durch unsere jetzige Chefin übernommen, sind wir nach der ersten Hochzeitssaison direkt in die Corona-Pandemie gegangen und feiern erst seit 2022 wieder richtig. Aber aufgepasst: Die Nachfrage ist riesig und die Termine sind schnell weg.



Fotos: Marinas Photographie, Marina Welp



Schritt 2 - Die Kontaktaufnahme. Dafür steht Euch ein ganzes Team unter Führung von Veranstaltungsleiter Sebastian Bußmann zur Verfügung. Ob beim Tag der Verlobten, der Messe rund ums Heiraten in Melle, telefonisch, via Website, über Instagram oder direkt beim Restaurantbesuch - Euch stehen alle Türen offen, um mit uns in Kontakt zu kommen. Gerne senden wir Euch zunächst die Rahmenbedingungen mit möglichen Personenzahlen, freien Terminen und Preisen, damit Ihr grundsätzlich entscheiden könnt, ob die Location für Euch infrage kommt. Danach machen wir umgehend einen Termin für eine Besichtigung via Mail (veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de) aus.

Schritt 3 - Die Besichtigung. Zusammen gehen wir über das Gelände und durch unsere wunderschönen Räumlichkeiten und informieren Euch über die zahlreichen Möglichkeiten, bei uns zu feiern. Auch stellen wir Euch gerne unsere Hochzeitsarrangements vor. Danach habt Ihr noch Gelegenheit, bei uns zu verweilen und vielleicht etwas zu essen, um so schon einmal einen Eindruck unserer Küche gewinnen zu können.

Schritt 4 - Der Bankettvertrag. Ihr habt Euch entschieden, wie Eure Hochzeit aussehen soll? Dann können wir den Bankettvertrag abschließen. Der Vertrag beinhaltet Euren Termin, die Personenzahl, die Räumlichkeiten sowie das Arrangement und ob Ihr eine freie Trauung bei uns plant. Ist der Vertrag unterschrieben, überweist Ihr Eure Anzahlung in Höhe von 30% des zu erwartenden Gesamtbetrages. Mit erfolgtem Zahlungseingang sind die Räumlichkeiten fest für Euch gebucht. Kleinere Änderungen, zum Beispiel an der Menüfolge, sind dann immer noch möglich.

Schritt 5 - Die Planungsphase. Nun, da Ihr Eure Location fest gebucht habt, geht es an die Planung. Der Stil der Hochzeit (Gartenhochzeit, Boho, Fine-Art oder Vintage-Hochzeit), möglicherweise auch Euer ganz individuelles Motto, kann der rote Faden für Eure Planung sein. Dekoration, Blumen, Kleid, Anzug, Ringe und Einladungskarten sind auszusuchen. Um Euch bei der Wahl zwischen schier unendlichen Möglichkeiten zu unterstützen, steht Euch unser Planungsordner zur Verfügung. Hier haben wir eine Strukturierung der einzelnen Themen für Euch vorgenommen bei der Ihr in den entsprechenden Registern alles zum jeweiligen Thema sammeln könnt. Während eines kleinen zwischenzeitlichen Besuchs in unserem Restaurant gehen wir die Dinge gerne zusammen durch und beraten Euch. Für eine noch persönlichere und individuellere Zeremonie gibt es die Rubrik gleichen Namens. Dort könnt Ihr Lieblingszitate, Songtexte oder Gedichte sammeln, um die fertige Kollektion dann an Eure Trauredner zu übergeben.

Schritt 6 - Die Dienstleister. Für Eure Traumhochzeit werden in der Regel noch weitere Dienstleister wie Floristen, DJ, Konditoren usw. benötigt. Bei der Auswahl spielt neben dem Preis auch die Erfahrung und Professionalität eine große Rolle. Gern stehen wir Euch für Tipps und Entscheidungshilfen zur Verfügung. Damit seid Ihr auch schon perfekt vorbereitet und es kann losgehen mit dem Tag der Tage...

DIE HOCHZEIT

Der Tag der Tage

Damit Ihr Euch noch besser vorstellen könnt, was Euch am Tag Eurer Hochzeit erwartet, gibt es hier den Ablauf in Kurzfassung:

Die Zeremonie ist das Herzstück Eurer Hochzeit. In welchem Rahmen möchtet Ihr Eure Verbindung geloben? Eine standesamtliche, kirchliche oder freie Trauung sind die häufigsten Arten von Zeremonien. Dabei geht der Trend definitiv immer stärker zur freien Trauung, - diese kann auch religiös sein - da immer mehr Paare ihre individuellen Schwerpunkte setzen wollen.

Das Fotoshooting

Nach dem ersten Höhepunkt, der Zeremonie, erwartet Euch Euer Fotoshooting. Die wunderschöne Umgebung des Weberhauses bietet tolle Motive für Euer Shooting. Unsere Fotomap gibt die schönsten Spots für das Shooting preis.

Der Empfang

Eure Gäste erfrischen sich währenddessen mit einem Glas Champagner. Dazu reichen unsere Servicekräfte Canapés als kleine Stärkung.

Fotos: Jasper Weith



Die Würdigung

Wenn die Gäste an ihre Plätze im Restaurant gefunden haben, stehen oft Reden oder Spiele auf der Tagesordnung. Mancher Trauzeuge bereitet auch eine Präsentation vor. Je nach Brautpaar kann dies bis zu einer Stunde dauern.

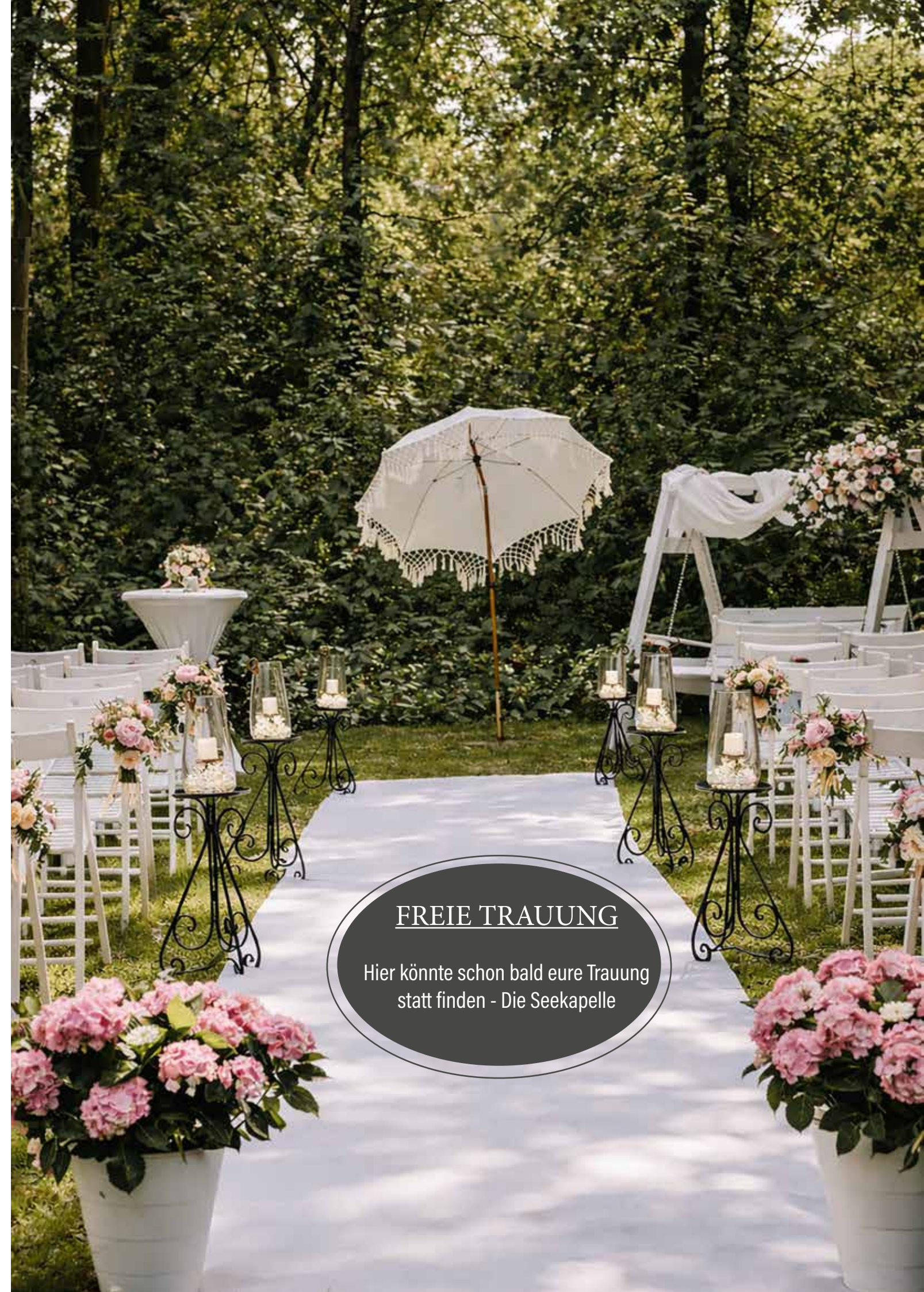
Die Speisen

Ihr seid die Ersten, denen das Menü serviert wird. Habt Ihr Euch für ein Buffet entschieden? Dann seid auch hier Ihr die Ersten, die sich dort bedienen dürfen. Nach dem Brauttisch ruft Euer DJ oder Hochzeitsmoderator die Tische nacheinander zum Buffet. So lässt sich eine Schlangenbildung vermeiden.

Die Party

Nachdem alle Gäste gesättigt sind, können nochmal einige Spiele oder Hochzeitsbräuche folgen, um die Stimmung aufzulockern. Danach sollte der DJ sich ans Werk machen, Euch auf der Tanzfläche einzuheizen. Ihr könnt nun bis in die Nacht hinein feiern. Unser Team versorgt Euch und Eure Gäste dabei mit Drinks. Zur Stärkung kann es noch eine Hochzeitstorte oder eine Mitternachtsvesper geben.

„Unsere Hochzeit im Weberhaus war der grandioseste Tag in unserem Leben und absolut unvergesslich, alles war perfekt.“



FREIE TRAUUNG

Hier könnte schon bald eure Trauung statt finden - Die Seekapelle

Angebote Hochzeit 2026

Frau Holle

Meller Hochzeitssuppe:

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüse und Markklößchen

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, mediterraner Salat mit Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Feta, Weberbrotkorb und Sourcream

warmes Buffet:

Zwiebelbraten vom Schwein in Weberbiersoße dazu Kroketten, Maispoularde mit Tomate-Frischkäse gefüllt in Jus dazu Kartoffelgratin. „Marrakesch“ veganes Gemüse-Kokos-Curry in pikanter Soße mit Basmatireis. Lachsfilet in pikanter Zitronensoße dazu Gnocchis, buntes Pfannengemüse der Saison

Dessert:

Dreierlei Dessertcreme (zur Wahl)

Mitternachtsbuffet:

Currywurst mit hausgener Currysoße dazu Weberbrotkorb

69,90 € p.P.



UNSER ANGEBOT:

Frau Holle

(69,90 € p.P.)

+ **Getränkepauschale Maxi**
(11,90 x 8 Std. = 95,20 € / p.P.)

~~= 165,10 € p.P. für 8 Std.~~

Kombi-Angebot = 145 € p.P./8Std.
inkl. Raummiete, Endreinigung, Personal und Eindecken nach Hausstandard

Schneewittchen

Canapés:

Gebäck mit Frischkäse, Lachs, Gemüse, Oliven, Chorizo

Vorspeisen:

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola, gefüllte Wraps, Kartoffelsalat mit Pesto Verde, Gurke und Tomate, gefülltes und eingelegtes Gemüse, mediterraner Salat mit Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Feta, Weberbrotkorb mit zweierlei Dips

Grillbuffet:

Rumpsteaks, Ofenlachs, Hähnchenbrustfilet, Veggygrillers, buntes Pfannengemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, BBQ-Dippers hausgemachte Dips: BBQ, Salsa, Honig-Senf, Sourcreme und Zwiebelmarmelade

Dessert:

Dreierlei Dessertcreme (nach Wahl)

Mitternachtsbuffet:

Vesperplatte mit Weberbrot

79,90 € p.P.



UNSER ANGEBOT:

Frau Schneewittchen

(79,90 € p.P.)

+ **Getränkepauschale Maxi**
(11,90 x 8 Std. = 95,20 € / p.P.)

~~= 175,10 € p.P. für 8 Std.~~

Kombi-Angebot = 155 € p.P./8Std.
inkl. Raummiete, Endreinigung, Personal und Eindecken nach Hausstandard

Dornröschen

Canapés:

Datteln im Speckmantel, Tomate-Mozzarella, Lachs, Chorizo

Vorspeisen:

buntes Salatbuffet mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Karotte, Croutons und Hausdressing, gefülltes und eingelegtes Gemüse nach Art des Hauses, Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Nüssen, Lachs „Bellevue“ mit hausgener Honig-Senfsoße, Weberbrotkorb mit zweierlei Dips.

warmes Buffet:

Roastbeef sous-vide gegart mit Schokoladen-Chilijus, Scampispeie in Kräuterbutter, Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Pesto und Bergkäse, buntes Pfannengemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Gnocchis in Salbeibutter

Dessert:

Eisstation mit Waffeln, Früchten, Streuseln und Soßen.
Dreierlei Creme (nach Wahl)

Mitternachtsbuffet:

Vesperplatte, Mini-Frikadellen, süß-sauer eingelegtes Gemüse, Weberbrotkorb

89,90 € p.P.



UNSER ANGEBOT:

Frau Dornröschen

(89,90 € p.P.)

+ **Getränkepauschale Maxi**
(11,90 x 8 Std. = 95,20 € / p.P.)

~~= 185,10 € p.P. für 8 Std.~~

Kombi-Angebot = 165 € p.P./8Std.
inkl. Raummiete, Endreinigung, Personal und Eindecken nach Hausstandard

Getränkepauschalen



MINI

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta / Sprite

HAUSWEIN
WEISS UND ROT

PILS VOM FASS

7,90 € p.P./Stunde

MIDI

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta / Sprite

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT

PILS & WEIZEN VOM FASS

FILTERKAFFEE

9,90 € p.P./ Stunde



MAXI

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta /Sprite

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT, ROSÉ

PILS & WEIZEN VOM FASS/
FLASCHENBIERE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

3 SORTEN LONGDRINKS NACH
WAHL & 3 SORTEN SPIRITUO-
SEN NACH WAHL

11,90 € p.P./Stunde

EXKLUSIV

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta / Sprite /
hausgemachte Limonaden

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT, ROSÉ

PILS & WEIZEN VOM FASS/
FLASCHENBIERE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

5 LONGDRINKS / 5 SPIRITUO-
SEN NACH VORAUSWAHL

14,90 € p.P./Stunde



Das Weberhaus erleben

BESONDERE ELEBNISSE-

UNSERE BELIEBTEN PAARERLEBNISSE ZUM TEILEN,



CANDLE LIGHT DINNER

EIN ABEND, DER IN ERINNERUNG BLEIBT. GENIESSEN SIE EIN EXKLUSIVES 5-GANG-MENÜ IN ROMANTISCHER ATMOSPHÄRE – PERFEKT FÜR BESONDERE ANLÄSSE ODER EINFACH, UM SICH GEMEINSAM ETWAS AUSSERGEWÖHNLICHES ZU GÖNNEN. JEDER GANG WIRD MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL ZUBEREITET, DIE HAUPTGÄNGE GESTALTEN WIR GANZ NACH IHREN PERSÖNLICHEN VORLIEBEN. EINE FLASCHE WEIN NACH WAHL SOWIE WASSER SIND DEN GANZEN ABEND INKLUSIVE – AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN. EIN ZAUBERHAFTER ABEND VOLLER GENUSS, RUHE UND BESONDERER Momente.

99 PRO PERSON

ANTRAGS PAKET

DER PERFEKTE RAHMEN FÜR DIE WICHTIGSTE FRAGE IM LEBEN. ERLEBEN SIE EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND MIT EINEM EXKLUSIVEN 5-GANG-MENÜ INKLUSIVE WEIN- UND WASSERBEGLEITUNG – INDIVIDUELL ABGESTIMMT AUF IHRE WÜNSCHE. IHR TISCH WIRD LIEBEVOLL DEKORIERT UND IN EINE GANZ BESONDERE ATMOSPHÄRE GETAUCHT. DAS HIGHLIGHT ERWARTET SIE IM AUSSENBEREICH: EIN ROMANTISCH VORBEREITETER ORT – OB WALDKAPELLE ODER SEEKAPELLE – MIT MUSIK, LICHTERINSZENIERUNG UND AUF WUNSCH EINEM BRENNENDEN HERZ ODER BODENFEUERWERK. WIR BEGLEITEN SIE DISKRET IM HINTERGRUND, HALTEN DIESEN BESONDEREN MOMENT AUF FOTO UND VIDEO FEST UND SORGEN DAFÜR, DASS ALLES PERFEKT ABLÄUFT. DAMIT SIE SICH GANZ AUF DAS WESENTLICHE KONZENTRIEREN KÖNNEN: DEN MOMENT.

299 KOMPLETTARRANGEMENT FÜR 2



FÜR PAARE UND FREUNDE

UND FÜR UNVERGESSLICHE STUNDEN.



JGA KOCHKURS:

DER JUNGGESELLENABSCHIED – MAL RICHTIG GUT. VERGESST STANDARDPROGRAMME UND ERLEBT GEMEINSAM EIN ECHTES WEBERHAUS-EVENT: EIN INTERAKTIVER KOCHKURS RUND UM UNSERE BERÜHMTE WEBERHAUSSPEZIALITÄTEN. HIER LERNT IHR DIE GEHEIMNISSE UNSERER KÜCHE KENNEN – UND HABT DABEI RICHTIG SPASS. MIT TASTINGS NACH WUNSCH, JEDER MENGE GENUSS UND EINER ENTSPANNTEN, GESELLIGEN ATMOSPHÄRE WIRD DIESER ABEND ZU EINEM ERLEBNIS, DAS IN ERINNERUNG BLEIBT. PERFEKT ALS START IN EINEN LEGENDÄREN ABEND – DANACH GEHT'S WEITER, WOHN IHR WOLLT. DAUER CA. 4 STUNDEN, INKLUSIVE ALLER SPEISEN UND GETRÄNKE.

99 PRO PERSON

WEINPROBE FÜR EUREN EIGENEN WEIN:

FINDET DEN WEIN FÜR EUREN GROSSEN MOMENT. ERLEBT EINEN GENUSSVOLLEN ABEND, BEI DEM IHR AUS EINER AUSWAHL BESONDERER WEINE EUREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN AUSWÄHLT – IDEAL ALS HOCHZEITSWEIN, GEBURTSTAGSWEIN ODER FÜR BESONDERE ANLÄSSE. ZU JEDEM WEIN SERVIEREN WIR PASSENDE BEGLEITER AUS UNSERER KÜCHE, SODASS IHR DIE KOMBINATION PERFEKT ERLEBEN KÖNNT. IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE ENTSTEHT SO SCHRITT FÜR SCHRITT EURE GANZ PERSÖNLICHE AUSWAHL. EUER WEIN WIRD ANSCHLIESSEND MIT INDIVIDUELLEM ETIKETT GESTALTET UND BEGLEITET EUCH DURCH EUREN BESONDERTEN TAG – UND DARÜBER HINAUS. MINDESTABNAHME: 60 FLASCHEN GERNE SERVIEREN WIR EUREN WEIN AUCH DIREKT BEI Eurer FEIER. EIN ERLEBNIS, DAS VERBINDET – UND LANGE IN ERINNERUNG BLEIBT

999,90 KOMPLETTANGEBOT INKL WEINPAKET



FRÜHSTÜCKEN IM WEBERHAUS: SUPER ALL INCLUSIVE

Immer wieder sonntags... und zusätzlich an einigen Feiertagen bietet das Weberhaus sein einzigartiges Frühstücksbuffet an. Stärken Sie sich in unserem herrlichen Ambiente für den Sonntag oder laden Sie Ihre Gäste zu uns ein. Genießen Sie im Anschluss die Natur im umliegenden Wandergebiet. Auch für Geburtstagsfeiern geeignet!

Das Sonntagsfrühstück im Restaurant Weberhaus ist eine besondere Art, den Sonntagmorgen zu genießen. Der Wegfall des hektischen Küchentrubels zuhause und die entspannte Atmosphäre im Restaurant schaffen einen perfekten Rahmen für ungestörte Gespräche und gemeinsames Lachen. Während man sich an den liebevoll zubereiteten Speisen erfreut, kann man die Zeit mit Familie oder Freunden in vollen Zügen auskosten. Ein weiteres Highlight ist das vielfältige Buffet, das für jeden Geschmack etwas bietet. Von frischen Brötchen und Croissants über herzhaften Käse und Aufschnitt, bis hin zu einer bunten Auswahl an Obst und Joghurt – hier kommt jeder auf seine Kosten. Auch Vegetarier werden nicht enttäuscht, denn es gibt eine reiche Auswahl an pflanzlichem Aufschnitt und Leckereien, darunter knackige Salate und abwechslungsreichen Gemüseplatten.

Besonders verlockend sind die Kaffeespezialitäten, die im Preis inbegriffen sind. Ob ein cremiger Cappuccino, ein aromatischer Latte Macchiato oder ein kräftiger Espresso – der perfekte Kaffee darf beim Frühstück nicht fehlen, wir halten auch pflanzliche Milch bereit. Und für diejenigen, die den Morgen besonders festlich gestalten möchten, steht sogar ein Gläschen Sekt bereit. Das prickelnde Getränk rundet das luxuriöse Frühstückserlebnis perfekt ab und macht den Morgen zu

64 einem unvergesslichen Genussmoment.



FRÜHSTÜCKSANGEBOT

ALL INCLUSIVE FRÜHSTÜCK

Unser Frühstücksangebot beinhaltet frisches Frühstücksgebäck, Cerealien und Müslis, Obst, Joghurt, warme Eierspeisen, eine wechselnde Mehlspeise, Wurst- und Käseplatten, Antipasti und süße Aufstriche, Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, Sekt, Saft und Wasser.

TERMINE

Das Frühstück findet immer sonntags in der Zeit von 9:00 bis 12:00 Uhr statt. An manchen Feiertagen ebenfalls, dies wird in der Rubrik Aktuelles bekannt gegeben.

Das Frühstücksbuffet kostet 26,90 € für Erwachsene und 17,90€ für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Kinder unter sechs Jahren sind kostenlos dabei.





ZERO-WASTE KITCHEN

Das Weber Haus auf dem Weg zur Zero Waste Kitchen - Unser Beitrag für Umwelt, Gesellschaft und Genuss. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern eine Haltung. Als eines der größten Restaurants der Region – mit einem hohen Durchsatz an Lebensmitteln – sehen wir uns in der Verantwortung, unseren Teil zum Schutz des Planeten beizutragen. Mit unserem Handeln gestalten wir die Umwelt und unsere Gesellschaft aktiv mit. Wir wissen: Wo viele Lebensmittel verarbeitet werden, entsteht auch potenziell viel Abfall. Genau deshalb entwickeln wir unsere Küche seit einigen Jahren konsequent zur Zero Waste Kitchen weiter. Unser Ziel: Lebensmittelabfälle soweit wie möglich vermeiden, Ressourcen schonen und Kreisläufe schließen. Im Verhältnis zu den Mengen, die wir täglich verarbeiten, ist unser Restmüll schon heute sehr gering – und wir arbeiten jeden Tag daran, noch besser zu werden.



DIE GASTRONOMIE DER ZUKUNFT

Die fünf Prinzipien der Zero Waste Kitchen

mit Beispielen aus dem Weberhaus

1. Ganzheitliches Mise en Place

Im Weberhaus verarbeiten wir frische Ware direkt nach der Lieferung – wir putzen, schneiden, garen vor, fermentieren, schockfrieren, vakuumieren oder beizen, damit während des Service nur noch fertiggestellt werden muss. Das spart Zeit, sichert gleichbleibende Qualität und verhindert, dass Rohwaren verderben.

Ein zentraler Meilenstein auf unserem Weg zur Zero-Waste-Küche war der Einbau einer Prozessküche im Jahr 2021, während der Corona-Schließung. Was ist eine Prozessküche? Eine Prozessküche (auch Systemküche genannt) unterscheidet sich von der klassischen Postenküche:

- ✓ Multifunktionale Technik wie Kombidämpfer, Schockfroster, Vakuumierer und Induktionsanlagen ermöglichen das Vorbereiten, Haltbarmachen und punktgenaue Fertiggaren mit minimalem Energie- und Rohstoffverbrauch.
- ✓ Klar strukturierte Arbeitsabläufe stellen sicher, dass jedes Gericht in gleichbleibender Qualität serviert wird – unabhängig davon, wer gerade in der Küche steht.
- ✓ Lebensmittelabfälle werden reduziert, weil Zutaten optimal portioniert, gelagert und weiterverarbeitet werden können.
- ✓ Arbeitskraft wird effizienter eingesetzt, da viele Prozesse parallel laufen oder automatisiert werden.
- ✓ im Buffet servieren wir frisch aus der Küche – Gäste können beliebig oft nachbestellen, ohne dass Übermengen entstehen.
- ✓ Grundzutaten (z. B. Fonds, Saucen, Beilagen) werden in größeren Chargen vorproduziert, schockgefrostet oder vakuumiert – so haben wir jederzeit frische Komponenten ohne Verderb und stellen unsere eigenen Convenience-Produkte her!
- ✓ Manufakturware: wir nutzen hochwertige Manufakturwaren um unser Sortiment zu ergänzen – immer da wo andere etwas besser können als wir. Beispiel: Kuchen und Eis- wir sind keine Konditoren – daher kaufen wir unsere hochwertigen Backwaren und Eiscremes zu und sind seit Jahren hoch zufrieden mit der Qualität – genau wie unsere Gäste.

2. Upcycling von Küchenresten

Wir verwandeln Nebenprodukte in hochwertige Zutaten, statt sie zu entsorgen. Beispiele:

- ✓ Orangenschalen Himbeerkerne und andere Abschnitte von Früchten: werden gefriergetrocknet und vermahlen – als Aromageber für Desserts oder um Gerichten eine besondere Fruchtigkeit zu verleihen.
- ✓ Fleischabschnitte und Knochen werden genutzt um Suppe daraus zu kochen und der Brühe ihr kräftiges Aroma zu verleihen.

3. Verpackungsarme Lieferketten

Wir setzen auf kurze Wege, Mehrwegsysteme und Eigenproduktion, um Verpackungsmüll zu vermeiden. Beispiele:

- ✓ Eigenes Quellwasser seit 2021: Aufbereitungsanlage für unser Meller-Berg-Quellwasser – still oder sprudelnd direkt am Tisch, ohne Flaschenmüll oder Transportwege.
- ✓ Eigener Kräutergarten seit 2023: Frische Kräuter für Küche, Kochschule, Getränke, Sirups und Limonaden – regional, saisonal, unverpackt.
- ✓ Frühstücks- und Desserttoppings (z. B. Marmeladen, Pistaziencreme, Honig) in nachfüllbaren Großbehältern statt Einwegverpackungen.
- ✓ Butter vom Block – portioniert und auf Eis serviert statt in Aluminium-Einzelverpackungen.
- ✓ Hausgemachter Frischkäse: im Großgebinde gekauft und im Haus veredelt – keine einzeln verpackten Fertigmischungen.
- ✓ Regionale Bezugsquellen wie die Glücksschweine: Schnitzel auf Wunsch vom Glücksschwein aus Aktivställen in Melle und Umgebung – kurze Transportwege, hohe Tierwohlstandards und regionale Wertschöpfung.



4. Optimierte Menüplanung & Portionierung

Wir kalkulieren unsere Gerichte so, dass möglichst nichts übrig bleibt – ohne Abstriche beim Genuss.

Beispiele:

- ✓ Buffets (z. B. Frühstück oder Veranstaltungen): Gegen Ende der Buffetzeit keine großen Mengen mehr nachproduzieren – stattdessen portionsweise frisch nachreichen. Gäste werden freundlich darauf hingewiesen, dass sie gern nachbestellen können, statt von großen Warmhaltern zu nehmen. So versuchen wir die Lebensmittelverschwendung im Rahmen zu halten und sorgen damit auch für Erschwinglichkeit der Angebote.
- ✓ Gleichartige Beilagen: Bei vielen A la Carte Gerichten finden Sie die gleichen Beilagen, welche sich aber Saisonal abwechseln. Das spart Ressourcen und vermeidet Müll sowie fälschlich vorgehaltenene Übermengen
- ✓ Angepasste Portionsgrößen bei Menüs und Veranstaltungen. Die Portionsgrößen werden so angepasst, dass möglichst wenig weg geschmissen werden muss - Nachservice garantiert.

5. Rückführung organischer Reste & Recycling

Was nicht mehr essbar ist, wird so weit wie möglich wiederverwertet oder in den Kreislauf zurückgeführt. Beispiele:

- ✓ Pflanzenreste werden kompostiert und für die Gartenpflege genutzt.
- ✓ Kerzenreste aus dem Restaurant werden gesammelt und an die Gemeinde gegeben, wo sie bei Kerzenziehkursen zu neuen Kerzen verarbeitet werden – solche Kerzen finden Sie auch bei uns auf der Theke.



Ihre Ideen sind gefragt! Haben Sie weitere Vorschläge, wie wir Rohstoffe oder Restmaterialien wie Glasflaschen, Kronkorken oder Ähnliches recyceln oder weiterverwenden können?

Schicken Sie uns Ihre Projektbeschreibung oder Idee – wir prüfen jeden Vorschlag und freuen uns auf Ihre Kreativität.

65%

der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie entstehen durch Überproduktion, Verderb oder Tellerreste.

40%

der Lebensmittel, die weltweit verschwendet werden, stammen aus dem Gastronomiebereich.

4-10%

der von Restaurants gekauften Lebensmittel landen im Müll, bevor sie auf dem Teller landen.

QUELLE: FoodNotify.com

FOTO: MIS EN PLACE GASTRO SOLUTIONS

Im Weberhaus arbeiten wir daran diese Kennzahlen zu verbessern!

Weberhaus Gästeclub

Etwas Großes kommt...

Bald schon startet unser Weberhaus Gästeclub – Ihre Eintrittskarte in eine Welt voller Genuss, Überraschungen und exklusiver Vorteile.

Freuen Sie sich auf:

- Inklusiv-Angebote für Mitglieder
- Exklusive Events & Rezeptvorstellungen
- Rabatte auf Kochkurse, Feierlichkeiten & Veranstaltungen
- Premium-Reservierungen zu Weihnachten, Ostern & Co.
- Gratis-Drinks und viele weitere Highlights

Seien Sie von Anfang an dabei und sichern Sie sich Ihren Platz in unserer neuen Genuss-Community.

Jetzt unseren Newsletter abonnieren, um als Erste:r zu erfahren, wenn der Gästeclub startet – und sich Ihren Mitgliedsvorteil zu sichern!

Unsere schönsten Weberhaus Momente Schnappschüsse

Mitmachen &
Gewinnen!

Senden Sie uns Ihre schönsten Weberhaus-Momente und finden Sie sich in der nächsten Ausgabe wieder. Sie haben die Chance auf einen Super Gewinn:
1. Platz - ein Candle-Light-Dinner für zwei Personen im Weberhaus; 2. Platz - Weberplatte für vier Personen. 3.-20. Platz: Aperitivempfang für Sie und Ihre Gäste bei Ihrem nächsten Besuch.

1. Mutter und Tochter im Einsatz - Buffetkoordination bei einer großen Weihnachtsfeier mittels Walky-Talkys
2. Veranstaltungsleiter im Kontrollmodus, was zufällig aussieht ist exakt geplant!
3. Küchenchef im Galamodus - Hier im Austausch mit Kollegen beim Branchenevent
4. Cheffin Katrin beim Outdoorkochevent im Kräutergarten

Zeigen Sie uns Ihre schönsten Momente im Weberhaus!

Inspirieren Sie andere Gäste. Wie geht das? Folgen Sie dem Instagram-Account vom Weberhaus Melle, liken Sie den Beitrag „Weberhausmoment“ und laden Sie auf Ihrem Instagram-Account ein Foto hoch mit dem Hashtag **#Weberhausmoment**. Damit nehmen Sie automatisch an unserer Verlosung teil. Die schönsten Schnappschüsse werden in der nächsten Ausgabe zu sehen sein. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahmeschluss ist der 30.10.2026. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die ihren Wohnsitz in Deutschland haben und über 18 Jahre alt sind. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmebedingungen: www.das-weberhaus-melle.de/teilnahmebedingungen



FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.



Leidenschaft ist, was uns verbindet.
Frisches **VELTINS**.

