

Weberhaus

Restaurant Eventlocation Kochschule

SPEISEKARTE INSIDE

Ab jetzt finden Sie unsere Speisekarte ins Heft integriert

HOCHZEIT AM WEBERHAUS

UNVERGLEICHLICHES AMBIENTE IN
DER WALDKAPELLE ODER SEEKAPELLE

NEU

WEBERHAUS KOCHSCHULE

Jetzt als Eventidee nutzen!

TEAMEVENT JETZT PLANEN RESTARANTBESUCH ODER KOCHSCHULE

ZERO WASTE KITCHEN

Die Gastronomie der Zukunft

FAMILIENFEIER

Jetzt Planen

Weberhaus

Gästemagazin

Für Stammgäste und alle, die es werden wollen



Katrin Topalli
Chefin vom Dienst

**Liebe Gäste,
liebe Leser/innen,**

das Jahr im Weberhaus war voller Veränderungen – und voller spannender Geschichten, die wir mit Ihnen teilen möchten. In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit in die malerischen Masuren, wo wir auf Jagd gingen und dabei Spuren der Vergangenheit entdeckten.

Zurück in der Heimat widmen wir uns dem Thema Zero Waste Kitchen – wie wir im Weberhaus Lebensmittelabfälle reduzieren, Ressourcen schonen und dabei kulinarisch kreativ bleiben. Außerdem stellen wir Ihnen Servierbar, unsere neue digitale Speisekarte, vor, die Ihnen alle Gerichte, Getränke und saisonalen Specials immer aktuell auf Ihr Smartphone bringt.

Auch technisch sind wir einen großen Schritt in die Zukunft gegangen: Dank Glasfaser-Internet können wir im Weberhaus jetzt viele neue digitale Systeme einsetzen. Dazu gehört auch unser Weg hin zu bargeldlosem Bezahlen – für Sie komfortabel, für unsere Mitarbeiter sicherer und für uns alle effizienter. Rollenbargeld ist inzwischen nicht nur unpraktisch, sondern auch teuer. Deshalb bevorzugen wir EC- und Kartenzahlungen und bitten Sie, dies beim nächsten Besuch zu berücksichtigen.

Freuen Sie sich auf eine inspirierende Lektüre und genießen Sie mit uns die Reise in eine genussvolle, digitale und nachhaltige Zukunft. Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Ihre Katrin Topalli
Inhaberin des Weberhauses

INHALT



S. 32
Der Masurenhirsch

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!"

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.**



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, SCHWEPPE WILD BERRY
7,90 €

WEBER SPRITZ

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

LAVA SPRITZ

LAVENDELLIKÖR, PROSECCO, SODA
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 5,50 €

LIMONADE

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

0,4 l 5,50 €

SCHORLEN

APFEL / BIRNE / MARACUJA /
RHABARBER / CRANBERRY / KIRSCH
0,4 l 5,50 €

SÄFTE

APFEL / BIRNE / ORANGE / MARACUJA /
CRANBERRY / KIRSCH / BANANE
0,4 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 5,10 €

MAISEL´S WEISSE

Das typisch bayrische Weissbier mit der milden
Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma.
0,5 l 5,50 €

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 4,10 €
0,5 l 5,50 €

BAYREUTHER HELL

Der frisch-würzige Geschmack und der süffige
Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell
bayrische Bierspezialität.
0,5 l 5,50 €

ALKOHOLFREI

VELTINS ALKOHOLFREI
0,33 l 4,10 €

MAISEL´S WEISSE ALKOHOLFREI
0,5 l 5,50 €

VELTINS MALZ
0,33 l 4,10 €



ROTWEIN

OFFEN

MERLOT
Zarte Pflaumenaromen, typisch Merlot
0,2 l 8,30 €

NERO D'AVOLA

Ausgezeichnete Balance, vollmundig,
Aromen von roten Früchten, intensiv,
würziger Geschmack
0,2 l 8,90 €

SPÄTBURGUNDER

Fruchtig und samtig
0,2 l 8,90 €

PRIMITIVO, NEGROAMARO

Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem in-
tensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und
Gewürzen
0,2 l 9,20 €

FLASCHENWEINE

RIOJA RAIZA RESERVA TEMPRANILLO, VINCENTE
GANDIA

Seidig, mineralische Züge, große Feinheit und Struktur
0,75 l 36,90 €

GRAND VIN DE BORDEAUX AC,
CHÂTEAU GALAU

Schöne Noten von kristallisierter und leicht rauchiger Frucht.
Barrique, wunderbare Reife
0,75 l 37,90 €

NOTTE DI GALILEO RISERVA DOC,
COLLI EUGANEI

Ein vollmundiger, harmonischer Rotwein mit intensiven Aro-
men von reifen Beeren, dunkler Schokolade und einem Hauch
von Gewürzen
0,75 l 38,90 €

RIBERA DEL DUERO,
TORRES CELESTE

Warme Fruchtnote, Harmonie, lebendig
0,75 l 59,90 €

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 €

LUGANA
Exotische Früchte, mineralisch,
samtig und elegant
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 €

SAUVIGNON BLANC, NEUMER
Herbe, deutlich pflanzliche Nase mit
Zitrusnoten, etwas grünen Beeren
und Apfel sowie einer Spur Holunder und erdigen Anklängen.
0,75 l 34,90 €

RIESLING, KNIPSER - VDP
Frischer Riesling mit feinwürzigem Duft nach reifen Äpfeln, Pfir-
sich und Kräutern
0,75 l 37,90 €

TREBBIANO DI LUGANA, OTTELLA
Exotische Früchte, mineralisch, intensiv, hervorragend!
0,75 l 41,90 €

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine
Kunst.“ –

François de La Rochefoucauld

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4,10 €
POTT KAFFEE	4,90 €
ESPRESSO	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,50 €
ESPRESSO MACHIATO	4,10 €
CAPPUCCINO	4,50 €
LATTE MACHIATO	5,20 €
MILCHKAFFEE	5,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	5,50 €

HAUSGEMACHTE TEES

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

5,90 €

BIO TEES

ASSAM TONGA
kräftiger, malziger Schwarztee
4,90 €

DARJEELING PUSSIMBING
leichter, eleganter Schwarztee
4,90

JAPAN SENCHA GRÜNTEE
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 €



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

WEBERBRAND HAUSEIGENER BRAND AUS ALTEN BIRNENSORTEN			
Glas	2cl	3,90 €	Flasche 0,5 l 32,90€
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...



SPEISEKARTE

Der Auftakt zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis erwartet Sie – 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 HAUSGEMACHERTER ZWIEBELMARMELADE UND FRISCHKÄSE ^{2,3,6,a}

6,60

STEAKHOUSE Salat [veggy]

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE ^{2,3,a}

6,60

MELLER HOCHZEITSSUPPE

HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE MIT EIERSTICH, NUDELN, MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSEINLAGE ^{2,8,c,a,i,g}

8,90

UNSERE EMPFEHLUNG :

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE [veggy]

AUF HAUSGEMACHTEM CHUTNEY AUS REGIONALEM OBST/GEMÜSE, PIKANT GEWÜRZT ^{2,3,8,a,g,l}

15,50 €

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

SCHMANDCREME, SPECK, ZWIEBELN ^{2,3,8,a,g}

13,90

SALAT

WEBERSALAT HÄHNCHEN

SAISONALE BLATTSALATE MIT HÄHNCHENKNUSPERSTREIFEN ODER GESCHMOLZENEM ZIEGENKÄSE BALSAMICO-VINAIGRETTE ^{1,2,4,8,a,c}

17,80

VEGGY / VEGAN

KÄSESPÄTZLE [veggy]

MIT WÜRZIGEM KÄSE, RÖSTZWIEBELN UND SALATBEILAGE ^{1,2,4,8,a,cg,i,j}

17,90

SWEET CHILI BURGER [vegan]

PATTY AUS WEIZENPROTEIN, MIT SAISONALEM CHUTNEY, AVOCADO, ZWIEBELN, BLATTSALAT, DAZU WEBER DIPPERS MIT ZWEIERLEI DIPS ^{a,1,2,3,4}

20,90

VEGGYSCHNITZEL [vegan]

AUF WEIZENBASIS MIT SALATBEILAGE DAZU WEBERDIPPERS UND CHUTNEY MIT HAUSGEMACHTEN DIPS ^{2,a}

22,90



FLAMMKUCHEN



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 ^{2,3,4,8,g,a}
16,90

HOF HEXE

MIT KÄSE GEBACKENE OFENKARTOFFEL DAZU
PULLED BEEF UND BBQ-SAUCE, BLATTSALAT SOWIE
HAUSGEMACHTE SOURCREAM ^{8,g,9,1,a}
17,90

SEEHEXE

MIT KÄSE GEBACKENE OFENKARTOFFEL DAZU
LACHSFILETSTREIFEN, BLATTSALAT SOWIE HAUS-
GEMACHTE SOURCREAM ^{8,g,a,d}
19,90

ELSÄSSER ART

SCHMANDCREME, SPECK, ZWIEBELN ^{2,3,8,a,g}
13,90

DER ZICKIGE [veggy]

SCHMANDCREME, ZIEGENKÄSE, JOHANNISBEEREN,
HAUSGEMACHTES CHUTNEY, WALNUSS ^{2,3,8,a,g,l}
16,50

BBQ

SCHMANDCREME, SPECK, ZWIEBELN, PULLED BEEF,
HAUSGEMACHTE BBQ-SAUCE, RÖSTZWIEBELN ^{8,g,6,2,3,9,1}
17,70



WEBER BURGER

SWEET CHILI BURGER [vegan]

BRIOCHE, PATTY AUS WEIZENPROTEIN,
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY,
AVOCADO, ZWIEBELN, BLATTSALAT, DAZU WEBER
DIPPERS MIT ZWEIERLEI DIPS^{a,1,2,3,4,}

20,90

DUCK TAIL BURGER

GEBACKENE ENTE, BRIOCHE
MIT ROTKOHLSALAT, ORANGEN-CURRY-MAYO,
FELDSALAT, DAZU WEBER DIPPERS
MIT ZWEIERLEI DIPS^{2,4,a}

22,90



CHICKENBURGER

SAUERTEIGBUN, HÄHNCHENFILET
IN CORNFLAKESPANADE,
GETROCKNETE TOMATE, FRISCHKÄSE,
BLATTSALAT, KNOBLAUCHMAYO DAZU WEBER
DIPPERS^{a,1,2,3,4,8,c,g}

20,90

CHEESEBURGER

SAUERTEIGBUN, RINDFLEISCHPATTY, CHEDDAR,
GURKE, TOMATE, ZWIEBEL, BLATTSALAT,
JALAPENOS, SENF, KETCHUP,
DAZU WEBER DIPPERS^{8,a,j}

20,90



HÜTTENBURGER

HAUSGEMACHTES BEEFPATTY, HAUSGEMACHTE
REMOULADE, SPIEGELEI, HÜTTENKÄSE,
BACON, RÖSTZWIEBEL IM DAMPFNUDELBUN MIT
BRATENSAUCE ÜBERGOSSEN^{1,2,3,6,9,10,11,a,c,g,j}

22,90

WEBER RIB

SAUERTEIGBUN, PULLED VOM RINDERRIPPCHEN IN
HAUSGEMACHER BBQ SAUCE MIT ORIGINAL JACK
DANIELS TENNESSEE WHISKEY, FRISCHKÄSE UND
PREISELBEEREN DAZU FRISCHER BLATTSALAT ALS
BEILAGE WEBER DIPPERS MIT HAUSGEMACHTEN
SAUCEN^{1,4,8,9,a,g,j,l}

22,90



WEBERSCHNITZEL

Glücksschwein
Das sogenannte Glücksschwein stammt aus dem Aktiv-Schweinestall Mörixmann aus Melle/Hilter. Das Aktiv-Stall-Konzept steht für Tierwohl, Transparenz und kurze Transportwege. Da die Tiere bei unseren Besuchen herumtollen und Freudenquiescher machen, haben wir sie Glücksschweine getauft. Aber auch die Fleischqualität ist durch eine exzelente 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^{1,2,3,4,8,a,c,g,l}

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

22,90

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

MIT CHMAPIGNONRAHMSAUCE, SALATBEILAGE UND
WEBERDIPPERS MIT ZWEI SORTEN HAUSDIPS^{3,8,a,c,g,i,l}

23,90 / vom Glücksschwein 28,90

SCHNITZEL HOLSTEINER ART

MIT 2 SPIEGELEIERN, SALATBEILAGE UND
HEXENKARTOFFEL, RÖSTZWIEBELN^{3,8,a,c,g,l}

24,90 / vom Glücksschwein 29,90

SCHNITZEL FÖRSTER ART

MIT SALATBEILAGE DAZU PREISELBEERSENF
UND KÄSESPÄTZLE MIT HAUSGEMACHTEN
RÖSTZWIEBELN^{2,3,4,8,a,c,g,j,l}

24,90 / vom Glücksschwein 29,90

KALBSSCHNITZEL

WIENER ART MIT PREISELBEEREN UND WARMEM
KARTOFFELSPECKSALAT^{a,c,i,j,2,3,4,8,}

29,90



WEBER´S KLASSIKER

RIPPCHENPLATTE FÜR ZWEI

DAS UNFASSBAR ZARTE RIPPCHENSPEKTAKEL MIT RINDER- UND SCHWEINERIPPCHEN, SOUS VIDE GEGART, IN HAUSGEMACHTER BBQ-SAUCE. DAZU KRAUTSALATE UND WEBERDIPPERS MIT ZWEILERLEI DIP ^{1,4,8,9,g,i,l}

26,90 p.P.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE ZUBEREITUNG UNSERER BERÜHMTE RIPPCHEN!



MAISPOULARDE

GEFÜLLT MIT GETROCKNETER TOMATE UND FRISCHKÄSE MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN ^{2,3,8,a,g,h,i}

26,90

SCHWEINELENDCHEN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN ^{8,g,i}

26,90

LACHSFILET

FRISCHES LACHSFILET BESTER QUALITÄT IN ZITRONENSAUCE MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN ^{8,d,i}

29,90

RIND

OCHSENBÄCKCHEN

VOM HEIMISCHEN RIND, GESCHMORT IN EINER JUS MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN ^{8,i}

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.

WIR EMPFEHLEN DAS TOMAHAWK FÜR MINDESTENS ZWEI PERSONEN ^{1,4,8,9,g,i,l}

129,90



WILD

Unser Wildfleisch beziehen wir bevorzugt von Jägern und Jagdgenossenschaften aus der Region. Als Familienbetrieb sind wir der Jagd seit Generationen verbunden. So stammt auch der prächtige „Masurenhirsch“, dessen Geweih Sie in unserem Haus bewundern können, aus eigener Jagderfahrung in den Masuren.

Wildfleisch ist im Gegensatz zu Fleisch aus konventioneller Tierhaltung mit deutlich weniger Schadstoffen wie Medikamenten und Hormonen belastet. Das Tierwohl ist ungleich größer – und das schmeckt man: reich an Mineralstoffen, arm an gesättigten Fettsäuren und von unvergleichlich aromatischem Geschmack.

In unseren Kochkursen zeigen wir Ihnen nicht nur, wie Sie Wildfleisch perfekt zubereiten, sondern auch, wo Sie es beziehen können. Denn Jagd bedeutet für uns nicht nur Genuss, sondern auch Hege und Respekt vor der Natur.

WILDE WURST

BRATWURST MIT WILDFLEISCH NACH EIGENER REZEPTUR BEIM HANDWERKSMESTGER GEFERTIGT, MIT APFELROTKOHL MODERN INTERPRETIERT UND KARTOFFELSTAMPF^{2,8,i,l}

19,90

WILDGULASCH

MIT PILZEN,
PREISELBEERBIRNE UND BUTTERSPÄTZLE^{3,6,8,11,ac,g,l}

25,90

OFEN ENTE

GEBACKEN, MIT EINER ORANGENJUS

DAZU GEMÜSEVARIATIONEN AN

EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU

KARTOFFELGRATIN^{2,8,i,l}

29,90

HIRSCHRAGOUT IN RAHMSAUCE

ZART GESCHMORTES HIRSCHFLEISCH, LANGSAM IN EINER AROMATISCHEN RAHMSAUCE MIT WILDFOND UND FEINEN KRÄUTERN VOLLENDET. SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTAMPF, APFELROTKOHL, MODERN INTERPRETIERT UND PREISELBEEREN FÜR DEN SÜSSLICHEN KONTRAST – EIN AROMATISCH-KRÄFTIGER GENUSS, DER AUF DER ZUNGE ZERGEHT.^{3,6,8,11,ac,g,l}

35,90





Herzlich willkommen zum süßen Aus-
klang unseres kulinarischen Erlebnisses!
Tauchen Sie ein in die verlockende Welt
und krönen Sie Ihren Besuch mit einer
unserer köstlichen Nachspeisen. Profi-
tieren Sie von unserem Jubiläumsangebot
und abonnieren Sie unseren Newsletter,
als Dank erhalten Sie ein kostenloses Des-
sert.

NACHTISCH

HEISSE LIEBE
SAISONALE EISVARIATIONEN MIT HEISSEN FRÜCHTEN
NACH SAISON [v] 1,2,3,4,8,9,e
8,90

SCHOKOHOLIC
WARMES SCHOKOLADENSOUFFLE MIT VANILLEEIS [v]
2,3,8,a,g,e
9,90

KAISERSCHMARRN
MIT RUMROSINEN UND FRUCHTKOMPOTT [v] 1,2,3,4,a,c,g
12,90 €

APFELTRAUM
WARME APFELKOMPOSITION MIT VANILLIEIS UND FEI-
NER ZIMTNOTE [v] 2,3,a,c,g,f,h,e
8,90

SAMSTAG & SONNTAG & FEIERTAG

LANDKUCHEN
WAHLWEISE IN DEN SORTEN APFEL, KÄSE-APRIKOSE
UND PFLAUME [v] 2,3,a,c,g
Stück 4,90 Sahne 0,60

KINDER

SCHNEEWITTCHEN [v] 8,a,c,g
SPÄTZLE MIT BUTTER
8,90

DER JÄGER 2,4,8,a,c,g
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT HAUS-POMMES
13,90

ZWERGENSCHMARRN 1,2,3,4,a,c,g
KLEINER KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN
DAFÜR MIT NUTELLA
8,90

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- 6 GESCHWÄRZT
- 7 MIT PHOSPHAT
- 8 MIT MILCHEIWEISS (BEI FLEISCHERZEUGNISSEN)
- 9 KOFFEINHALTIG
- 10 CHININHALTIG
- 11 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 12 GEWACHST

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F SOJA(BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H SCHALENFRÜCHTE
- I SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K SESAMSAAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- M LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

WILDE WOCHE

KALENDER

Veranstaltungen



Mittwoch Schnitzel-Tag

Große Auswahl an Schnitzelvariationen
zum Schnäppchenpreis:

Hähnchen-, Schweine- oder Veggyschnitzel
wahlweise

Salsa-, Champignonrahm, Holsteiner o. Wiener Art
dazu

Dippers, Hexenkartoffel oder Käsespätzle

19,90 €



Donnerstag

Spareribs-All You Can Eat

Unsere berühmt-berüchtigten Spareribs
sind bis an die Küste bekannt. Die Spareribs
gehen über Nacht in den Ofen und erlangen
so ihre besondere Zartheit. Die hausgemachte,
BBQ Sauce gibt es nur bei uns!

27,90



TISCHLEIN DECK DICH

31. Okt bis 2. Nov 2025 auf
dem Meller Marktplatz
Markt 2, 49324 Melle



Meller Hochzeitsmesse TAG DER VERLOBTEN 8. Februar 2026

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



LEBENDE KRIPPE

Dez 2025 bis
Jan 2026
am Weberhaus

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

Wochentags

16:30 - 17:30 Uhr

Schnitzel-Happy Hour

20 % Rabatt auf
Schnitzelgerichte

*nicht kombinierbar

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

MAULTASCHEN [veggly]
vegane Teigtaschen in hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen und Parmesan verfeinert

HEISSE LIEBE
cremiges 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

KÜRBISGNOCCHI [veggly]
in Safransauce mit kandiertem Kürbis dazu Rucola

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.



Weihnachten mit Freunden

Empfang mit winterlichem Aperitif

Entenconsommé mit Entenfleisch,
Zwiebackklösschen & Rosmarin

Menü mit Hauptgang zur Wahl:

Gans „suprême“ mit Honig und Thymian
glasiert
dazu Rotkohl, Kartoffelstampf und Oran-
genjus

Schweinfiletmedaillons in Champignon-
rahm mit Kartoffelgratin, saisonales Püree
sowie Gemüse der Saison

Hirschragout mit Preiselbeeren und Aus-
ternpilzen in Rahm dazu saisonales Püree,
Gemüse der Saison sowie Kartoffelgratin

Lachsravioli in Mascarpone-Zitronensoße
mit wildem Brokkoli
Kürbisgnocchi in Safransoße mit kandier-
tem Kürbis dazu Rucola

Winterliche Dessertvariationen

p.P. 54,90 €

ANGEBOT Weihnachtensbuffet

Entenconsommé mit Entenfleisch,
Zwiebackklösschen & Rosmarin

Vorspeisenbuffet

Festliche Vorspeisenarrangements mit
Salaten,
Feinkost und hausgemachten Spezialitäten
wie gebeiztem Lachs, Roastbeef, Sushi und
vielerlei mehr

Gans „suprême“ mit Honig und Thymian
glasiert, dazu Rotkohl, Kartoffelstampf und
Orangenjus

Schweinfiletmedaillons in Champignon-
rahm mit Kartoffelgratin, saisonales Püree
sowie Gemüse der Saison

Hirschragout mit Preiselbeeren und Aus-
ternpilzen in Rahm dazu saisonales Püree,
Gemüse der Saison sowie Kartoffelgratin

Lachsravioli in Mascarpone-Zitronensoße
mit wildem Brokkoli
Kürbisgnocchi in Safransoße mit kandier-
tem Kürbis dazu Rucola

Dessert - Buffet

Vier verschiedene Dessertcremes, Kuchen,
Gebäck, Obst, Eisvitrine

als Buffet 89,90 € p.P.

WEIHNACHTS FEIER

Ist denn schon wieder Weihnachten? Das fragt man sich jedes Jahr. Wie konnte die Zeit so schnell vergehen?

Die lebende Krippe, der Geschenkeshop und natürlich das köstliche Essen mit Entenbraten, Wildragout und vielem mehr sind die Höhepunkte der Weihnachtszeit im Weberhaus. Der Anblick des wunderbar dekorierten und beleuchteten Holzhauses ist bereits ein besonderes Erlebnis, wenn man in der Vorweihnachtszeit die Zufahrt zum Weberhaus entlangfährt. Aber der feierliche Glanz überrascht einen erst recht, wenn man dann im Eingangsbereich steht. Viele Gruppen und Firmen sowie Familien haben bereits bei ihrem Besuch im vergangenen Jahr direkt wieder gebucht, daher sind unsere Plätze zu Weihnachten sehr begrenzt. Warten Sie nicht zu lange und reservieren Sie jetzt schon für Ihre Familie oder Ihre Kollegen. Sprechen Sie dazu unseren Service an oder schreiben Sie eine kurze Mail an veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de.

WEIHNACHTSFEIERTAGE IM WEBERHAUS

Auch in diesem Jahr werden wir keine Kosten und Mühen scheuen, um das Weberhaus in festlichem Glanz erstrahlen zu lassen. Neben den wunderbar weihnachtlichen Saisonhighlights auf unserer Speisekarte bieten wir in unserem Geschenkeshop erneut hausgemachte Saucen, Salze, Spirituosen sowie ausgewählte Weine und Köstlichkeiten an.

Viele Gäste kommen zur Weihnachtszeit ins Weberhaus und verbinden das Angenehme mit dem Praktischen. Sie genießen einen wunderbaren Abend und erwerben ganz nebenbei die Geschenke für ihre Lieben. Die meisten Gäste entscheiden sich für einen Gutschein, um besondere Momente zu verschenken, greifen jedoch auch gerne zu einem hausgemachten Produkt aus dem Shop, um die Vorfreude des Beschenkten weiter zu steigern. Wenn das Verschenken noch persönlicher sein soll, kann man auch eine selbstgemachte Kleinigkeit zum Gutschein dazupacken. Das bietet sich besonders an, wenn man Kinder hat. Auf den nächsten Seiten haben wir dazu ein paar Ideen zusammengestellt.

Natürlich bietet das Weberhaus in dieser besonderen Zeit noch weitere Höhepunkte. So erleichtern wir die Wartezeit auf das Fest mit unserer lebenden Krippe.

An den Weihnachtsfeiertagen, dem 25. und 26. Dezember, bieten wir unseren Gästen ein besonders festliches Erlebnis. Zunächst erwartet Sie eine köstliche Suppe als erster Gang aus der Küche.

Anschließend lädt ein üppiges Vorspeisenbuffet in unserem Herrenzimmer zum Genießen ein, mit einer Auswahl herrlicher Köstlichkeiten von Wild und Fisch bis hin zu vegetarischen Variationen. Als Hauptgang können Sie aus vier verschiedenen weihnachtlichen Gerichten wählen, und den krönenden Abschluss bildet ein beeindruckendes Dessert- und Nachspeisenbuffet.

Aus Planungsgründen ist der Erwerb eines Tickets im Voraus erforderlich. Das Weihnachtsessen kostet 59,90 € pro Person. Wenn Sie teilnehmen möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an info@das-weberhaus-melle.de mit Ihrem Terminwunsch (z. B. 26.12., 17:00 Uhr), der gewünschten Personenzahl und Ihren vollständigen Rechnungsdaten. Gerne senden wir Ihnen die Tickets anschließend per Post zu.





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

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

Foto: Leonwood



Foto: NOZ



Foto: Stadt Melle



Foto: NOZ



1837
↓
1845
↓
1864
↓
1866
↓
1903
↓
1975
↓
2008
↓
2017
↓
2018
↓
2021
↓
2023

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...

...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 erlernen. 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.

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.

DER MASUREN HIRSCH

Jagdabenteuer, Traditionen und Kochkunst

IKONISCH

Das Geweih dieses Rothirschs finden Sie im Herrenzimmer des Weberhauses



Herkunft und Qualität unserer Zutaten sind bei uns im Weberhaus nicht nur abstrakte Schlagworte – wir leben Regionalität und Authentizität. Deshalb wollten wir es genauer wissen: Woher genau kommt unser Hirschfleisch? Wie lebt das Wild dort, und unter welchen Bedingungen erfolgt die Jagd? Um das herauszufinden, haben sich Restaurantchefin Katrin und ihr Liebster, selbst auf den Weg gemacht. Thomas ist ein leidenschaftlicher Jäger, und gemeinsam begab sich das Paar auf Reisen in die Masuren, um den Ursprung unseres „Masurenhirsches“ mit eigenen Augen zu erleben. Masuren – weite Teile des ehemaligen Ostpreußens – gilt unter Jägern gar als ein Zauberwort: Die riesigen Wälder, glasklaren Seen und die einzigartige Natur dieser Gegend lassen jedes Waidmanns-Herz höherschlagen.



Neben Schlesien gibt es eine weitere historische Region, die für das Weberhaus eine besondere Rolle spielt – Masuren. Diese Landschaft in Nordost-Polen ist bekannt für unberührte Natur, dichte Wälder und eine reiche Tierwelt. Hier, in den weiten Wäldern und sanften Hügeln der Masurischen Seenplatte, lebt noch heute zahlreich das Rotwild, das in unserer Küche eine wichtige Rolle spielt. Zwar beziehen wir einen Teil unseres Wildfleisches von Jägern aus der Region Melle, doch Hirschfleisch in der benötigten Menge – etwa für unser beliebtes Hirschragout oder das Wildgulasch – ist in unseren heimischen Wäldern nicht verfügbar.

Deshalb stammt das Hirschfleisch im Weberhaus meist aus den weiten Jagdrevieren Ostpolens (Masuren), wo die Wildbestände besonders üppig sind. **Dank nachhaltiger Jagdpolitik finden sich dort heute starke, reife Hirschbestände** mit beeindruckenden Geweihen – **Kurz gesagt, Masuren ist ein Eldorado für Wild und Jäger** – und damit ideal, um hochwertiges Wildbret für unsere Küche zu beziehen – artgerecht aus der Wildbahn, mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Nachhaltigkeit.

Auf den Spuren des Masurenhirsches

An einem nebligen Herbstmorgen ging es los: Katrin und Thomas fuhren gen Osten, vorbei an Berlin und Warschau, immer weiter Richtung Masuren. Schon die Anreise stimmte auf das bevorstehende Abenteuer ein – je näher sie dem Ziel kamen, desto ursprünglicher wurde die Landschaft. Schließlich erstreckten sich vor ihnen endlose Wälder und funkelnde Seen.

Märchenhaft – als wären wir in einer anderen Zeit angekommen“,

beschreibt Katrin ihren ersten Eindruck. Vor Ort wurden sie von einem befreundeten polnischen Förster begrüßt, der die Reise organisiert hatte. Er führte sie tief in die Wälder, dorthin, wo die Hirsche in freier Wildbahn leben. Bereits in der Dämmerung konnten sie die ersten Hirschrufe (das beeindruckende Röhren der Hirsche in der Brunftzeit) hören – ein Gänsehautmoment, der die Verbindung zur Natur unmittelbar spürbar machte.

Am nächsten Morgen brach Thomas gemeinsam mit erfahrenen Jägern zur Pirsch auf. Für ihn, als passionierten Waidmann, ging ein Traum in Erfüllung: einmal in Masuren auf Rotwildjagd zu gehen. Katrin begleitete die Gruppe als Beobachterin. Es dauerte nicht lange, bis sie eine Hirschkuh und ihr Kalb auf einer Lichtung entdeckten, kurz darauf zeigte sich auch ein prächtiger Hirsch mit ausladendem Geweih am Waldrand. Mit der nötigen Geduld und unter Anleitung der ortskundigen Jäger konnte Thomas schließlich einen alten, reifen Hirsch erlegen.

Dieser Moment wurde mit einem traditionellen Ritual gefeiert – **der Hirschtsaufe**.

Hirschtsaufe – ein jagdliches Ritual

Die Hirschtsaufe ist ein alter Brauch in der Jägertradition, insbesondere wenn ein Jäger seinen ersten kapitalen Hirsch erlegt hat. Zu Ehren des erlegten Wildes und als Zeichen des Respekts wird dem Schützen ein kleiner Zeremonialakt zuteil. In unserem Fall kniete Thomas vor dem aufgebahrten Hirsch (Strecke) nieder. Der Jagdherr spricht den Eid vor und Thomas spricht nach:

„Ich gelobe feierlich, vor unserem Herrn und der Jägerschaft, mich verantwortungsvoll und gewissenhaft dem Wild gegenüber zu verhalten. Ich verspreche das Wild zu Ehren das Wild zu achten, so wie es einem echten Waidmann gebührt.“

Stolz und mit vielen neuen Eindrücken im Gepäck kehrten Katrin und Thomas nach Melle zurück.

„Der Ausflug in die Masuren hat unsere Verbundenheit zur Natur und die Wertschätzung für das Wildfleisch noch weiter gesteigert.“

Jedes Stück Hirschfleisch, das wir im Weberhaus servieren, erzählt nun eine Geschichte – von weiten Wäldern, verantwortungsvoller Jagd und gelebter Tradition. Diese Erfahrungen möchten wir an unsere Gäste weitergeben, nicht nur auf dem Teller, sondern auch durch besondere Erlebnisse rund ums Kochen.

HIRSCHTAUFE

Thomas und sein Jagdgenosse legen den zeremoniellen Eid ab das Waid zu Ehren



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 Dennis Bender und unserem Küchenteam 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.





König Salomon*-Kurs
„Zum ersten Mal selbst einen ganzen Lachs zerlegt – und direkt so viele Ideen für Rezepte. Handwerk pur, hat uns richtig weitergebracht.“

— Annika, Melle—

Firmensommerfest als Kochevent
„Firmenevent im Kochkurs – total entspannt: super Essen, klasse Wein, beste Stimmung. Kommt gut an und bleibt im Kopf.“

— Team Müller KG—

Pasta-Kochkurs am Mittwochabend
„Mittwochs abends spontan Pasta selbst gemacht. Teig, Füllung, Inspiration – witzig, lecker, fünf Sterne!“

— Peter & Steffi

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 aufeinander-treffen!

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 Erlebnissgastronomie 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.

WEBER HAUS INSIDE



RESTAURANTLEITER PETER NAGY

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.

Den Anfang macht einer der bekanntesten Mitarbeiter unseres Hauses: Restaurantleiter Peter Nagy, der seit 2019 bei uns tätig ist. Begleiten Sie ihn ein Stück durch seinen Alltag im Weberhaus.



Wer im Weberhaus zu Gast ist, kennt ihn meist schon nach kurzer Zeit: Peter Nagy, unser Restaurantleiter. Mit seiner freundlichen, ruhigen Art ist er erster Ansprechpartner für Gäste und Team gleichermaßen. Peter ist verheiratet und Vater eines Sohnes. Auch Bendagus, sein Sohn, ist vielen Stammgästen bereits begegnet.

Wenn Peter nicht im Restaurant anzutreffen ist, dann sieht man ihn oft in einem unserer Weberhaus-Elektroautos durch Melle fahren. Damit erledigt er Einkäufe für Küche und Service, bringt Wäsche zur Wäscherei oder organisiert Besorgungen. Er ist ein echter All-rounder, der überall zupackt.

Doch was macht eigentlich ein Restaurantleiter im Weberhaus? Peters Aufgaben sind vielfältig: Er beantwortet Reservierungsanfragen und E-Mails, nimmt Telefonate entgegen, erstellt den Tischplan für jeden Abend und sorgt dafür, dass auch große Gruppen bei uns den passenden Platz finden. Er schreibt die Dienstpläne für das Serviceteam, koordiniert Aushilfen, kontrolliert den Wareneingang und sorgt dafür, dass unser Haus stets gepflegt und bestens ausgestattet ist – von Getränken und Gläsern bis hin zu den kleinen Details, die für unsere Gäste selbstverständlich wirken, aber täglich organisiert werden müssen.

Auch am Abend ist er präsent: Peter serviert selbst, begrüßt unsere Gäste, erfüllt Sonderwünsche und unterstützt das Serviceteam, wo er gebraucht wird. Für das Team ist er Bindeglied zwischen Büro und Restaurant, für unsere Gäste das Gesicht des Hauses. In den wöchentlichen Abteilungsleiter-Meetings gibt er das Feedback unserer Gäste weiter und bringt damit wertvolle Impulse in unsere gemeinsame Arbeit ein.

Neben der täglichen Organisation treibt Peter die Weiterentwicklung unseres Hauses aktiv voran.

Eine seiner jüngsten Innovationen ist die Einführung des Servierbar-Systems.

Vielleicht haben Sie es schon bemerkt: Auf jedem Tisch im Weberhaus stehen kleine Aufsteller mit QR-Codes. Die Idee dahinter: Wer möchte, kann direkt mit dem eigenen Smartphone bestellen – ohne auf den nächsten Servicegang warten zu müssen. Die Bestellung wird automatisch der richtigen Tischnummer zugeordnet und erscheint sofort in unserer Kasse.

Das bringt gleich mehrere Vorteile:

- Auch in Stoßzeiten, wenn spontan viele Gäste eintreffen, bleibt niemand lange unversorgt.
- Gäste können flexibel nachbestellen – ein weiteres Getränk, eine kleine Beilage – ohne auf sich aufmerksam machen zu müssen.
- Unser Serviceteam wird entlastet und gewinnt Zeit, um sich intensiver den Gästen zuzuwenden: für persönliche Gespräche, Empfehlungen oder einfach für die kleinen Momente, die einen Besuch im Weberhaus besonders machen.

Wir bitten unsere Gäste, möglichst gemeinsam zu bestellen – so vermeiden wir unnötige Wege und stellen sicher, dass alles frisch und zeitgleich am Tisch ankommt. Wichtig ist auch: Bitte scannen Sie nur den QR-Code an Ihrem Tisch, damit Ihre Bestellung nicht versehentlich bei den Nachbarn landet.

Natürlich ersetzt das System nicht die persönliche Betreuung. Unser Team ist weiterhin für Sie da, berät, serviert und erfüllt Sonderwünsche. Das Servierbar-System verstehen wir vielmehr als Ergänzung, die den Service auf ein neues Niveau hebt und gleichzeitig auf den Fachkräftemangel in der Gastronomie reagiert.

Die Digitalisierung im Weberhaus geht aber noch weiter. Neben Online-Reservierungen und dem neuen Bestellsystem beschäftigen wir uns auch mit dem Thema Bezahlen. Schon bald werden wir einen wichtigen Schritt gehen: Wir stellen komplett auf bargeldlose Zahlung um. Das bedeutet: Sie können künftig bei uns bequem mit EC- oder Kreditkarte sowie mit PayPal bezahlen – schnell, sicher und transparent. Bargeld hingegen werden wir nicht mehr annehmen.

DIE ARBEIT ALS RESTAURABTLEITER IM WEBERHAUS IST ABWECHSLUNGSREICH:



servier.bar

Warum wir diesen Schritt gehen?

Sicherheit: Unsere Mitarbeitenden müssen keine Bargeldsummen mehr transportieren, die Abrechnung ist fehlerfrei und nachvollziehbar.

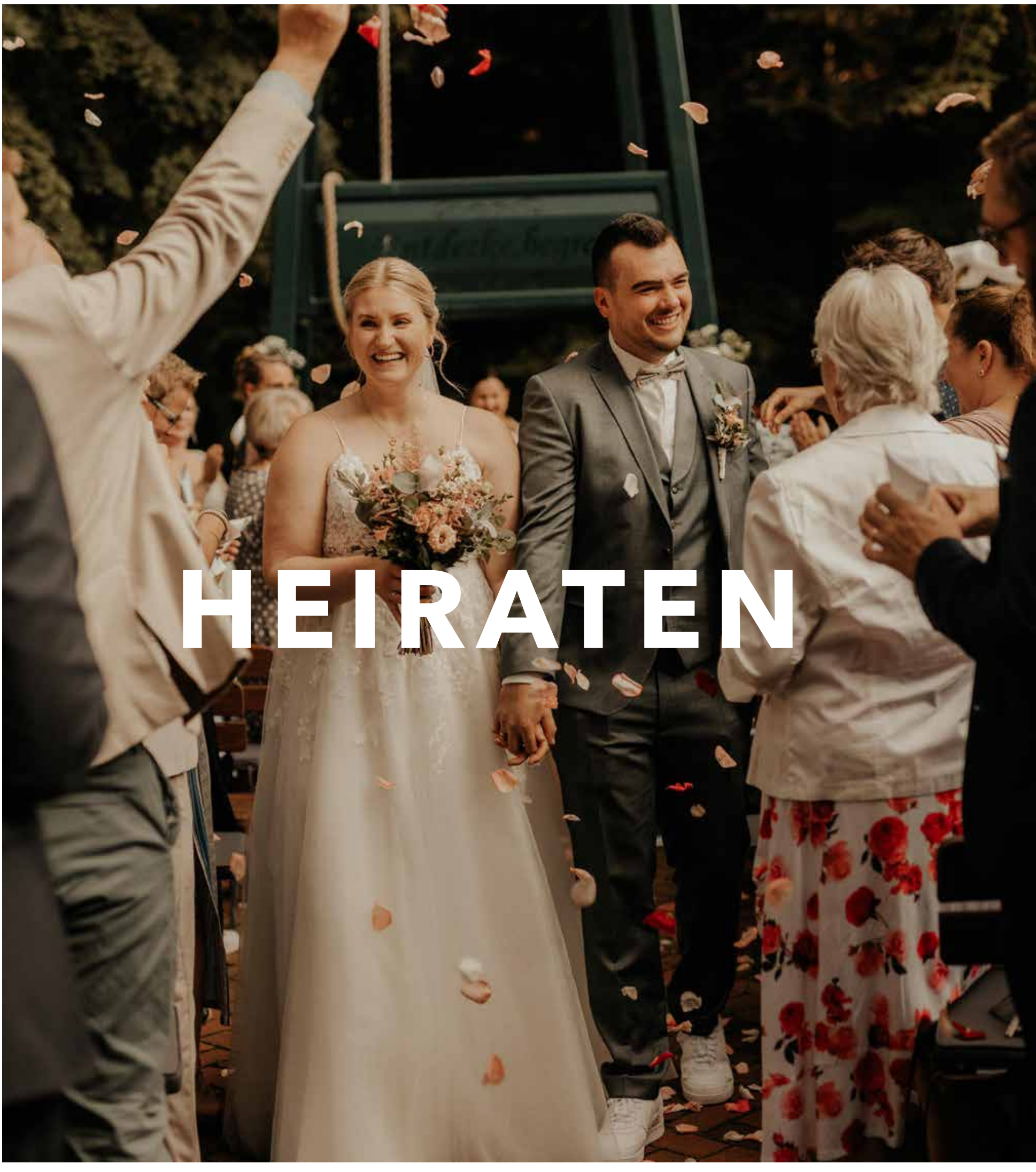
Zeitgewinn: Zählen, wechseln, Einzahlen – all das entfällt. Der Bezahlvorgang wird einfacher und schneller.

Kostenbewusstsein: Bargeld ist teuer geworden. Schon allein das Handling von Münzrollen verursacht Kosten. Digitale Zahlungen sind effizienter und günstiger.

Für unsere Gäste bedeutet das: Sie können flexibel so bezahlen, wie sie es auch aus dem Alltag gewohnt sind – per Karte oder mobil. Für uns im Weberhaus heißt es: mehr Zeit für das Wesentliche – die Gastfreundschaft.

Mit Peter Nagy als Restaurantleiter hat das Weberhaus einen verlässlichen Gastgeber, der täglich dafür sorgt, dass im Hintergrund alles reibungslos läuft – und der zugleich die Zukunft im Blick behält. Ob beim Tischplan, beim Einkauf oder bei der Einführung neuer digitaler Systeme: Peter ist Herz und Motor unseres Hauses.





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.

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.

Dornröschen

Canapés:

Datteln im Speckmantel, Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto, Lachspralinen

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, Scampispeße 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.

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



*TAG DER
VERLOBTEN*



*08.02.2026
11:00 bis 17:00
Uhr
Maschweg 30
49324 Melle*



Der „Tag der Verlobten“ ist das größte Hochzeitsevent im Raum Melle und ein absolutes MUSS für alle Verlobten der Region

Bereits zweimal hat der „Tag der Verlobten“ in der wunderschön restaurierten Hochzeitsvilla am Maschweg 30 in Melle-Gerden statt gefunden. Die offen gestaltete Galerie wird die zahlreichen Aussteller beherbergen. Im unteren Teil der Villa werden Modenschau, Bühnenprogramm und Vortrag für Unterhaltung sorgen. Das Weberhaus Pop-Up-Restaurant wird für das leibliche Wohl sorgen.

Der nächste Termin ist der 08.02.2026. Zwischen 11:00 und 17:00 Uhr erwartet ein reichhaltiges Programm alle Verlobten und Interessierten: Von der Modenschau mit Braut- und Bräutigam-Moden bis zum Vortrag zum Thema Hochzeitsplanung, Kostproben, Beratung und Spezialangeboten. Neben der Gastronomie und Eventdienstleistern stellen örtliche Fotografen, Juweliere, Konditoren, Braut- und Bräutigam-Ausstatter, DJs, Freie Redner, Musiker, Sänger, Lichttechniker, Feuerkünstler, Papeterie, Floristen und viele mehr sich und ihre Angebote vor.

Eine Hochzeitsmesse ist die beste Gelegenheit, um von wirklich guten Angeboten zu profitieren !

Sie möchten sich als Aussteller bewerben? Dann senden Sie bitte eine Mail mit einer Beschreibung Ihres Angebots an:
info@das-weberhaus-melle.de



Einzigartig: Der „Tag der Verlobten“ ist auch am neuen Standort mit noch größerem Angebot weiterhin eintrittsfrei. Gleichzeitig können die Besucherinnen und Besucher von tollen Angeboten profitieren.



Am „Tag der Verlobten“ werden zahlreiche Tipps und Tricks zur Hochzeitsplanung verraten. Sowie Kostproben für euren schönsten Tag im Leben gegeben.



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 einem

60 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.



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. Beim Weihnachtsdekoshopping in Holland entpuppt sich der ein oder andere Scherzkeks
2. Restaurantleiter im Außnahmestand, romantischer geht es nicht wenn dem Herrn Nagy schon die Herzen in den Augen stehen, ist die Hochzeit gelungen.
3. Rotkäppchen und die Jäger-verkleidet für das Fabelhafte Melle warten wir noch auf den großen Ansturm.
4. Der Küchenchef bei der Herstellung von Röstzwiebeln - ein Bild für die Götter -

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 30.04.2026. 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**.

