

Weberhaus

Restaurant Eventlocation Kochschule

SPEISEKARTE INSIDE

Ab jetzt finden Sie unsere Speisekarte ins Heft integriert

**HOCHZEIT
AM WEBERHAUS**

*UNVERGLEICHLICHES AMBIENTE IN
DER WALDKAPELLE*

NEU

WEBERHAUS KOCHSCHULE

Jetzt als Eventidee nutzen!

**FREIE TRAUUNG IN DER
WEBERHAUS WALDKAPELLE**

GRÜNKOHLWANDERUNG

*Schöne Wanderstrecken
rund um das Weberhaus*

FAMILIENFEIER

Jetzt Planen

Weberhaus

Gästemagazin

Für Stammgäste und alle, die es werden wollen



Katrin Topalli
Chefin vom Dienst

**Liebe Gäste,
liebe Leser/innen,**

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

Unsere neue saisonale Speisekarte überrascht Sie mit regionalen und kreativen Gerichten, die den Frühling auf den Teller bringen.

Besonders ans Herz legen möchte ich Ihnen unsere Kochschule – das perfekte Event für Firmen und kleine Gruppen. Ob als Teambuilding-Maßnahme, besondere Geburtstagsfeier oder einfach mal als Alternative zum klassischen Restaurantbesuch: Gemeinsam kochen, lachen und genießen stärkt den Zusammenhalt und sorgt für unvergessliche Momente. Unter fachkundiger Anleitung unserer Küchenprofis zaubern Sie Ihr eigenes Menü und erfahren nebenbei wertvolle Tipps aus der Profiküche.

Natürlich bleiben auch unsere beliebten Klassiker auf der Karte und verwöhnen Ihren Gaumen. Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die ersten warmen Tage bei uns im Weberhaus.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Ihre Katrin Topalli
Inhaberin des Weberhauses

INHALT



S. 32 Kochschule

Highlights dieser Ausgabe

S. 4
Speisekarte
Jetzt hier im Heft...

S. 26
Geschichte des Hauses

ab S. 42
Heiraten
in der Weberhaus Waldkapelle

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

Weberhaus Newsletter

**Aktuelle
Neuigkeiten
erhalten**

Jetzt den Newsletter abonnieren und
Gutschein für Lieblingsdessert sichern!



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 Aperitive 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
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 €

MAISEL´S WEISSE DUNKEL

Das dunkle Original aus Weizenmalz und karamellisierten Spezialmalzen.

0,5 l 5,50 €

MAISEL´S WEISSE KRISTALL

Die herrlich prickelnde kristallklare Erfrischung.

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 intensiven 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 Aromen 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, Pfirsich 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 MACHIATTO	4,10 €
CAPPUCCINO	4,50 €
LATTE MACHIATTO	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 €

DARJELLING 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, WILLIAMSBIERNE, 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 HAUSGEMACHTER 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 UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS IN EINER 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,c,g,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 €

NEU

FLAMMKUCHEN

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 €

NEU

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 €

WEBER BURGER

NEU

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

ENTENBRUST, 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, RINDFLEISHPATTY, CHEDDAR,
GURKE, TOMATE, ZWIEBEL, BLATTSALAT,
JALAPENOS, SENF, KETCHUP, MIXED PRIKELS,
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 PORK IN HAUSGEMACHER
BBQ SAUCE MIT ORIGINAL JACK DANIELS TENNES-
SEE WHISKEY, FRISCHKÄSE UND PREISEBEEREN
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-Schweine-stall Mörixmann aus Melle/Hilter. Das Aktiv-Stall-Konzept steht für Tierwohl, Transparenz und kurze Transportwege. Da die Tiere bei unseren Besuchen herumtollen und Freudenuit-scher machen, haben wir sie Glücksschweine getauft. Aber auch die Fleischqualität ist durch eine exzellente Fütterung und Bewe-gungsfreiheit 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 MIT ECHTEM TENNESSEE WHISKEY. DAZU KRAUTSALATE UND WEBERDIPPERS MIT ZWEIERLEI DIP ^{1,4,8,9,g,i,l}

24,90 € 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 €

OCHSENBÄCKCHEN

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

34,90 €

LACHSFILET

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

29,90 €

WILD

Unser Wildfleisch beziehen wir bevorzugt von Jägern und Jagdgenossenschaften aus der Region. Wildfleisch ist im Gegensatz zu Fleisch aus der konventionellen Tierhaltung mit weniger Schadstoffen wie Medikamenten und Hormonen belastet. Das Tierwohl ist darüber hinaus ungemein größer, und das zeigt sich auch beim Fleisch: Es ist reicher an Mineralien und enthält weniger gesättigte Fettsäuren. Geschmacklich ist es deutlich aromatischer. Durch moderne Garmethoden ist es zudem nicht zäh oder trocken. Überzeugen Sie sich gerne - besseres Fleisch kann man fast nicht bekommen!

WILDRAGOUT

MIT WALDPILZEN, PREISELBEERBIRNE UND BUTTERSPEZTLE ^{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}

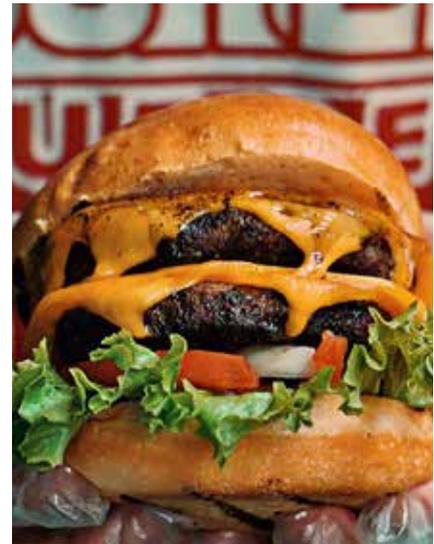
29,90 €



WILDE WOCHEN IM FRÜHJAHR



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
18,90 €



**zusätzlich Mittwoch
Burger-Party:**

Die Stimmung ist ausgelassen, die Burger
sättigend und die Abende voller Über-
raschungen. Vielleicht gibt es eine Runde
Burger Bingo, eine spannende Herausfor-
derung mit leckeren Gewinnen. Oder wir
überraschen mit einer neuen Aktionsidee
**Spaß, Geschmack und Abwechslung sind
garantiert!** Fragen Sie gerne nach dem
Programm.



Donnerstag Spareribs-Buffet

Unser berühmt-berüchtigtes Spareribsbuf-
fet geht mit uns in die Sommersaison. 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!

24,90 €

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. Profitieren Sie von unserem Jubiläumsangebot und abonnieren Sie unseren Newsletter, als Dank erhalten Sie ein kostenloses Dessert.

NACHTISCH

HEISSE LIEBE

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

7,90 €

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 €

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

13 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 SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

L SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

M LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

N WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



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 12 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, 25,90 € 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 enthalten, außerhalb der Menüs berechnen wir 3,90 € p.P.

MENÜS

Basic

MELLER HOCHZEITSSUPPE

hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

HOLSTEINER SCHNITZEL

mit zwei Spiegeleiern, Röstzwiebeln, Salatbeilage und Ofenkartoffel

oder

WILDRAGOUT

mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle

oder

KÄSESPÄTZLE [veggy]

mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und Salatbeilage

DESSERTKÜSSCHEN

Dessertcreme im Glas nach Saison

29,90 € p.P.

Standard

MELLER HOCHZEITSSUPPE

hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

SCHWEINELENDCHEN

zarte Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße und Kartoffelgratin dazu saisonale Gemüsevariationen

oder

MAISPOULARDE

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

oder

WALDHEXE [veggy]

mit Käse gebackene Ofenkartoffel dazu gebratene Champignons und Blattsalat sowie hausgemachte Sour-cream

HEISSE LIEBE

cremiges Gelato mit heißen Früchten der Saison

39,90 € 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

MAULTASCHEN [veggy]

vegane Teigtaschen in hausgemachtem Pesto mit Pinienkernen und Parmesan verfeinert

SCHOKOHOLIC

warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

59,90 € p.P.

Kinder

Das Kindermenü kann mit allen Menüs kombiniert werden!

MELLER HOCHZEITSSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

KINDERSCHNITZEL

Hähnchenknusperschnitzel mit Hausfritten sowie Ketchup und Mayo

EIS

zwei Kugeln Eis mit bunten Streuseln

19,90 € p.P.

Weberhaus
AUSFLUGSRESTAURANT

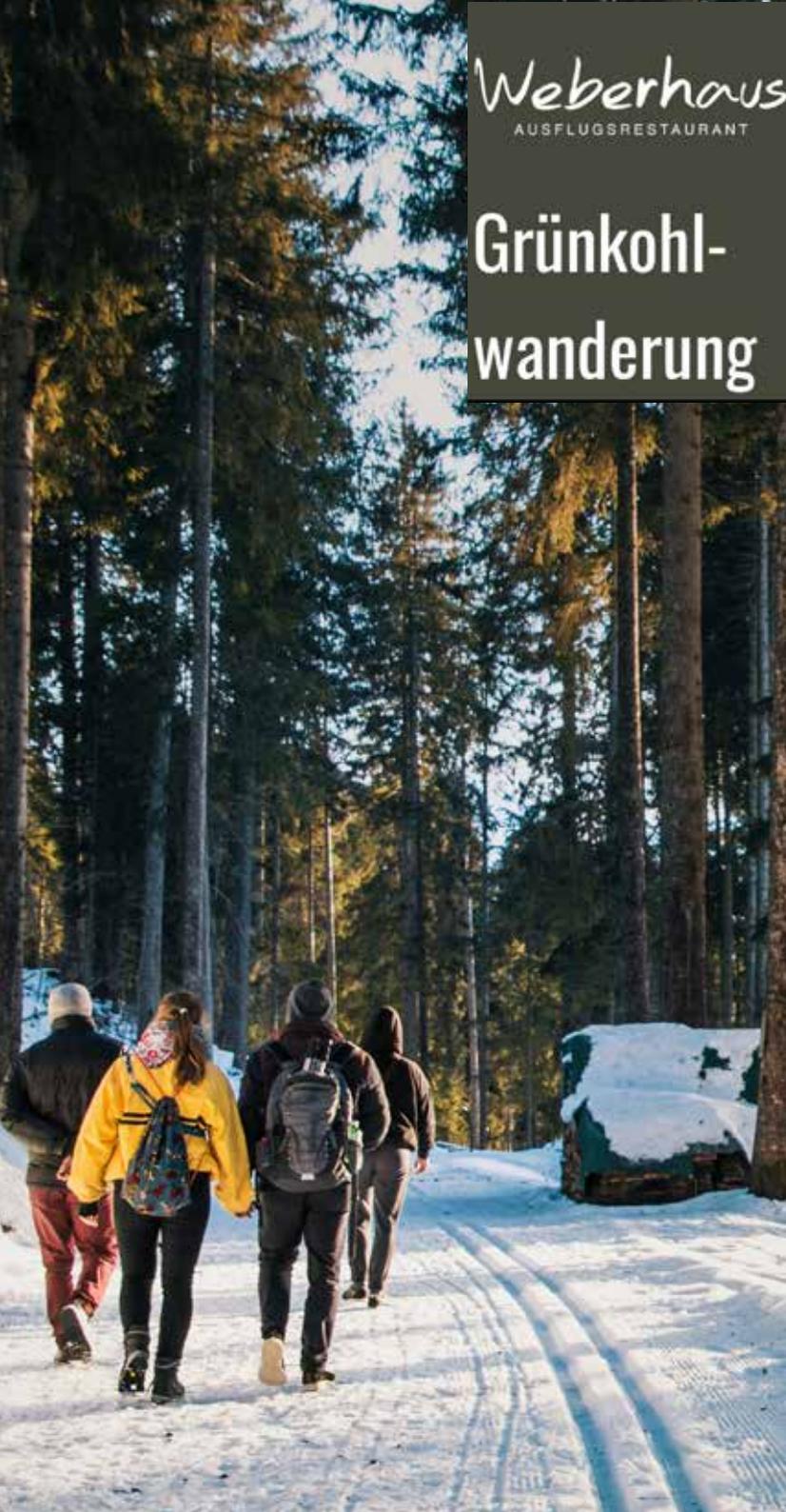
Grünkohl- wanderung

Grünkohlwanderung: Ein einzigartiges Erlebnis in den Meller Bergen

Erleben Sie die winterliche Magie der Meller Berge auf eine ganz besondere Weise – mit unserer Grünkohlwanderung! Ausgestattet mit Proviant und Fackeln, führt Sie der Weg durch den winterlichen Wald entlang des idyllischen Zwickenbachtals. Ein besonderes Highlight ist der Halt an Karli's Hütte, wo bereits heiße Getränke auf Sie warten, um Sie für den nächsten Abschnitt der Wanderung zu stärken.

Auf dem Rundweg erwarten Sie zahlreiche kleine Besonderheiten und Informationen die der hiesige Verkehrs und Verschönerungsverein für Sie bereit stellt. Der krönende Abschluss findet auf unserem Gelände statt, wo wir die Wanderung mit einem gemütlichen Feuer ausklingen lassen. Anschließend genießen Sie im Weberhaus ein herzhaftes Grünkohllessen, das perfekt zum Abschluss dieses einzigartigen Abenteuers passt. Natürlich halten wir auch vielzählige Alternativen für Vegetarier bereit.

Ob als Gruppe, Familie oder Firma – unsere Grünkohlwanderung bietet das ideale Erlebnis, um die winterliche Natur zu genießen und einen unvergesslichen Tag zu verbringen.



- Begrüßung mit Empfangsgetränk am Wanderparkplatz
- Angeleitete Wanderung durch das Zwickenbachtal
- Fackeln
- Pausenverpflegung

19,00 € p.P.

- Anschließendes Grünkohlbuffet im Weberhaus
 - inkl. Getränke (Softdrinks, Bier, Wein & Schnaps) max 4 Std
- 59,00 € p.P.



Mehr Info's unter:



05422-9811088



www.das-weberhaus-melle.de



Weberhaus 40, 49324 Melle



Veranstaltungen



MELLE TISCHT AUF

19. bis 22. Juni 2025 auf dem Meller Marktplatz
Markt 2, 49324 Melle



Meller Hochzeitsmesse TAG DER VERLOBTEN 9. Februar 2025

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



TISCHLEIN DECK DICH

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

Ostern 20.04.+21.04.

9:00 UHR BIS 12:00 UHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

11:00 BIS 16:30 UHR BIERGARTEN GEÖFFNET

12:30 UHR BIS 21:30 UHR A LA CARTE PLUS OSTERMENÜ

14:30 UHR KAFFEE & KUCHEN

* GROSSE SPARGELKARTE *

Christi Himmelfahrt 29. Mai

Am Vatertag haben wir ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet und bieten den ganzen Tag lang durchgehend à la Carté Speisen an. Darüber hinaus stellen wir bei gutem Wetter einen Getränkestand im Außenbereich auf.

Muttertag 11. Mai

Den Muttertag können Sie bei uns schon mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet einstimmen oder ein Mittagessen mit Muttertagsmenü bestellen. Die durchgehend warme Küche eröffnet alle Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Das vielfältige Kaffee & Kuchen Buffet lässt das Herz der Mütter höher schlagen. Oder kehren Sie am Abend bei uns ein und ersparen Sie sich das Kochen und den Abwasch.

Pfingsten 08. + 09. Juni

Pfingstsonntag und Pfingstmontag ab 9:00 Uhr geöffnet

1. Mai

Am Tag der Arbeit haben wir ab 11:00 Uhr durchgehend für Sie geöffnet sowohl im Biergarten als auch im Restaurant. Selbstverständlich gibt es am Nachmittag Kaffee & Kuchen. Bei größeren Ausflugsgruppen bitten wir um vorherige Anmeldung.





MITTWOCHS NEU BURGER-PARTY

Willkommen zur Burger Party im Weberhaus –
Lassen Sie den Alltag hinter sich!

Unter der Woche mal Lust auf etwas Außergewöhnliches? Dann besuchen Sie uns im Weberhaus zur großen Burger Party! Unsere legendären Burger warten darauf, Ihre Geschmacksknospen zu erobern: von unserem zart-saftigen Duck Tail Burger mit Rotkohlsalat und Orangen-Curry-Mayo bis zum deftigen Hüttenburger mit Spiegelei und Bratensoße im Dampfnudelbun – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Selbst Veganer kommen mit dem Sweet Chili Burger voll auf ihre Kosten.

Die Stimmung ist ausgelassen, die Burger sättigend und die Abende voller Überraschungen. Vielleicht gibt es eine Runde Burger Bingo, eine spannende Herausforderung mit leckeren Gewinnen. Oder wir überraschen mit einer neuen Aktionsidee – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Eins ist sicher: Spaß, Geschmack und Abwechslung sind garantiert!

Und das Beste: Unter der Woche ist das Weberhaus besonders gemütlich und bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, in entspannter Atmosphäre mit Freunden, Kollegen oder der Familie den Alltag zu vergessen. Neben unseren Burger-Spezialitäten bieten wir natürlich auch weiterhin unseren beliebten à la carte Service an – inklusive des Schnitzelangebots, das bei unseren Gästen große Begeisterung findet.

Lassen Sie sich das nicht entgehen und feiern Sie mit uns bei der nächsten Burger Party im Weberhaus!





160 Jahre Kulinarik & Gastfreundschaft

SEIT 2017 IN NEUEM GEWAND



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 Brandschutzauflagen 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.



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

160 JAHRE WEBERHAUS

Das Jahr 2024 markiert 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 ersten Schritt in Richtung Gastronomie wagte.

Märchenhaftes Ambiente trifft auf 160 Jahre Tradition in Gastfreundschaft – so lautet unser neuer Slogan, der die einzigartige Atmosphäre und den langen Brauch des Weberhauses treffend beschreibt.

Wir sind beeindruckt von dieser bedeutenden Geschichte und möchten dieses Jubiläum mit Ihnen feiern. Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Jahr voller Höhepunkte, Angebote und Aktionen, die Ihnen ein unvergessliches Erlebnis im Weberhaus bieten werden.



Erholsame Zeit am Weberhaus Teich, Postkarte um 1964



Einsegnung des Neubaus, 2017, Foto: Leonwood

Foto: Leonwood



Foto: NOZ



Foto: Stadt Melle





1837



1845



1864



1866



1903



1975



2008



2017



2018



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 Gastronomiefamilie 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, auch durch die Coronapandemie.



WEBERHAUS KOCHSCHULE

Im Jahr 2024 sind wir mit der Weberhaus Kochschule gestartet. Mit großer Leidenschaft für gutes Essen und dem Wunsch, unsere Liebe zum Kochen zu teilen, haben wir einen Ort geschaffen, an dem Genuss und Lernen Hand in Hand einhergehen. Die Weberhaus Kochschule lädt Sie ein, die Geheimnisse der Küche zu entdecken – von traditionellen Rezepten bis hin zu modernen Kreationen.

Ob Anfänger, Hobbykoch oder Gourmetliebhaber, bei uns findet jeder den passenden Kurs, um neue Techniken zu erlernen, spannende Zutaten zu entdecken und in geselliger Atmosphäre gemeinsam zu kochen. Freuen Sie sich auf inspirierende Stunden mit unseren Profis, die Ihnen Tipps und Tricks verraten, die Ihre Gerichte auf ein neues Level heben.

Tauchen Sie ein in die Welt des kulinarischen Handwerks – wir freuen uns darauf, Sie bei der Weberhaus Kochschule willkommen zu heißen!



A man and a woman are shown in a kitchen setting, both wearing black aprons with the Weberhaus logo. The man, in the foreground, is laughing heartily while holding a silver pot over a black induction cooktop. The woman, behind him, is smiling and looking down at her work. The background features wooden paneling and a dark doorway.

MEINSAM KOCHEN,
NIESSEN & LACHEN



Eventidee und Teambuilding

Weberhaus Kochschule

In einer Welt, die von Hektik und Stress geprägt ist, suchen Unternehmen und Gruppen immer häufiger nach Möglichkeiten, ihre Mitarbeiter zu stärken, Teamgeist zu fördern und gemeinsame Erlebnisse zu schaffen, die über den Arbeitsalltag hinausgehen. Hier kommt die neue Kochschule des Restaurants Weberhaus ins Spiel - eine innovative Eventidee, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Teamdynamik steigert und unvergessliche Erinnerungen kreiert.

Ein Blick in die Kochschule:

Die Kochschule des Weberhauses bietet eine Vielzahl von Veranstaltungsideen, die speziell auf Firmen und Gruppen zugeschnitten sind. Von Teambuilding-Events bis hin zu kreativen Kochworkshops - hier ist für jeden Anlass das Richtige dabei. Doch was macht die Kochschule des Weberhauses so besonders?



Kulinarische Köstlichkeiten und Handwerkskunst:

Das Herzstück der Kochschule ist zweifellos die herausragende Küche und handwerkliche Kochkunst des Weberhaus-Teams. Unter der Leitung der erfahrenen Chefköche Dennis Bender und Sebastian Bussmann sowie Inhaberin Katrin Topalli werden die Teilnehmer in die Geheimnisse der gehobenen Küche eingeführt und lernen, wie man köstliche Gerichte zaubert. Hier werden nicht nur Rezepte ausprobiert, sondern echte handwerkliche Fähigkeiten vermittelt, die auch den anspruchsvollsten Gaumen beeindrucken. Im Sommer können die Kurse auch draußen stattfinden.

Bei den Kochkursen haben wir unheimlich viel Spaß, man lernt neue Menschen kennen und lernt wirklich etwas ...

Anmeldung zu den Kochkursen



Der Weg zu einem kulinarischen Erlebnis in unserer Kochschule ist ganz einfach: Besuchen Sie unsere Landingpage unter <https://www.das-weberhaus-melle.de/kochschule> oder scannen Sie den QR-Code. Dort finden Sie alle aktuellen Termine und Details zu unseren offenen Kursen sowie die Möglichkeit zur direkten Anmeldung.

Für Einzelpersonen, Paare und Familien:

Unsere offenen Kochkurse bieten Ihnen die perfekte Gelegenheit, in geselliger Runde neue Küchenabenteuer zu erleben. Melden Sie sich einfach über unsere Website oder OpenTable an, indem Sie an Ihrem Wunschtermin die Experience buchen. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und freuen Sie sich auf ein genussvolles Erlebnis. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam den Kochlöffel zu schwingen!



Für Unternehmen und Gruppen:

Planen Sie ein besonderes Event mit Ihrem Team oder Ihrer Gruppe? Unsere exklusiven Firmenevents sind genau das Richtige. Ob Teambuilding oder Kundenveranstaltung – buchen Sie Ihre individuelle Veranstaltung direkt über unsere Website. Stellen Sie einfach eine kurze Anfrage über das Kontaktformular auf der Unterseite Kochschule, inklusive der Personenzahl und möglicher Termine. Unser Team meldet sich dann mit passenden Vorschlägen zurück.

Teambuilding durch Kochen:

Doch die Kochschule des Weberhauses bietet weit mehr als nur kulinarische Genüsse. Sie ist auch eine hervorragende Teambuilding-Maßnahme, die dazu beiträgt, die Zusammenarbeit und Kommunikation innerhalb eines Teams zu verbessern. Durch kollektives Kochen werden Barrieren abgebaut, neue Fähigkeiten erlernt und das Vertrauen untereinander gestärkt. Das gemeinsame Ziel, ein köstliches Mahl zuzubereiten, fördert den Teamgeist und sorgt für ein Gefühl der Zusammengehörigkeit, das weit über die Veranstaltung hinausreicht.

Auch für Vegetarier und Veganer geeignet:

Ein weiteres Highlight der Kochschule ist die Flexibilität bei der Menügestaltung, die auch Vegetariern und nach Absprache sogar Veganern gerecht wird. Zu jedem Gang bieten wir eine ebenso raffinierte wie schmackhafte vegetarische Alternative an – es sei denn, es sind ausschließlich Fleischliebhaber anwesend. So stellen wir sicher, dass jeder Gast ein genussvolles Kocherlebnis hat und neue kulinarische Inspirationen mit nach Hause nimmt.



Anrichten auf dem Teller ist eine eigene Disziplin im Kochgeschäft, bringt aber die meiste Anerkennung. Daher üben wir es in unseren Kochkursen und zeigen Tricks, wie man mit kleinen Dingen einen großen Effekt erzielen kann.

Für jedes Budget das passende Angebot:

Die Kochschule des Weberhauses bietet eine Vielzahl von Veranstaltungspaketen, die auf unterschiedliche Budgets zugeschnitten sind. Von exklusiven Kochkursen mit Sterneköchen bis hin zu unterhaltsamen Gruppen-Events - hier findet jeder das passende Angebot für seine Bedürfnisse. Und das Beste daran: Wir kümmern uns um die Organisation und Moderation des Events, sodass sich die Teilnehmer voll und ganz auf das Kochen und die gemeinsame Zeit konzentrieren können.

Fazit:

Die Kochschule des Weberhauses ist mehr als nur eine Gelegenheit, köstliche Gerichte zu zaubern - sie ist ein Erlebnis, das die Sinne anspricht, den Gaumen verwöhnt und die Teamdynamik stärkt. Mit erstklassigen Kochkursen, prominenten Gastköchen und maßgeschneiderten Veranstaltungspaketen bietet sie alles, was man für ein unvergessliches Team-Event benötigt. Entdecken Sie die Welt des Kochens im Weberhaus und lassen Sie sich von unserem erfahrenen Team in die Kunst der gehobenen Küche entführen.



Der Fokus liegt natürlich auf dem Zubereiten der Speisen. Garpunkt und Temperatur spielen eine große Rolle. Wir präsentieren auch Garmethoden wie das Beizen von Gemüse - bei denen wir gar keine Wärmequelle benötigen. Seien Sie gespannt und profitieren Sie von unserem Know How!

The image shows the interior of a rustic restaurant. The walls and ceiling are made of light-colored wood, with thick wooden beams and pillars. A large, ornate crystal chandelier hangs from the ceiling, casting a warm glow. In the foreground, several people are seated at tables, some with striped tablecloths. The background shows a dark doorway leading to another area, possibly a kitchen or bar, with some lights visible. The overall atmosphere is cozy and traditional.

WEBER HAUS INSIDE



KÜCHENCHEF DENNIS BENDER

In dieser Reihe möchten wir Ihnen gerne einige Einblicke hinter die Kulissen des Weberhauses geben. Damit der Betrieb so funktioniert, wie Sie es gewohnt sind, ist es nötig, dass viele große und kleine Zahnräder ineinander greifen und wie ein Uhrwerk zusammenarbeiten. Die Gastronomie und der Restaurantbetrieb im Speziellen ist eine Dienstleistung. Das bedeutet, dass Mitarbeiter unser höchstes Gut, aber auch unser Erfolgsfaktor sind.

Wir laden Sie in dieser Reihe „Weberhaus Inside“ ein, unsere Mitarbeiter ein wenig mehr kennenzulernen und vielleicht auch ein Bild davon zu bekommen, was alles nötig ist, um Ihnen einen schönen Abend in unserem Hause bieten zu können: Einer der wichtigsten Bereiter ist wohl unser Küchenchef Dennis Bender, der seit 2020 in unserem Hause tätig ist. Erfahren Sie etwas mehr über seinen Alltag im Weberhaus.



DIE ARBEIT ALS KÜCHENCHEF IM WEBERHAUS IST ABWECHSLUNGSREICH:

Als Küchenchef verantwortet Herr Bender ein Team von zwölf Mitarbeitern und koordiniert deren Arbeit. Er ist zuständig für den Einkauf, Rezepturen und Arbeitsabläufe, die Ausbildung der Köche, Hygiene und auch Kalkulation der Speisen. Das ist ein sehr abwechslungsreicher Job, der nie langweilig wird, aber auch sehr viel Engagement fordert.

DER JOB BESTEHT BEI WEITEM NICHT NUR AUS KOCHEN

Dass der Küchenchef recht viel Zeit am Herd verbringt und dafür sorgt, dass Speisen optisch hübsch angerichtet, heiß und vor allem schnell zum Gast gelangen, ist sicher vielen bekannt. Aber der Job hat noch viel mehr zu bieten: Die Schappschüsse auf der linken Heftseite zeigen den Küchenchef in den etwas ausgefalleneren Situationen.

1. AUSSENEINSATZ

Küchenchef zu sein bedeutet nicht, dass man sich nicht auch mal die Hände schmutzig machen muss - es sei denn, man findet jemanden, der es für einen macht ;-). Für das eigene Kräuterbeet musste ordentlich Erde bewegt werden. Herr Bender hat den Kräutergarten extra anlegen lassen, um noch aromatischere Geschmäcker auf den Tellern zaubern zu können.

2. KOCHKURSE

Das Weberhaus bietet spannende Kochkurse für Hobbyköche und Genussfreunde an. Küchenchef Dennis Bender leitet die Kurse und gibt dabei wertvolle Einblicke in die Profiküche – von klassischen Techniken bis zu kreativen Rezeptideen. Hier zu sehen bei einem unserer beliebten Kochevents.

3. VERKOSTUNG

In der Gastronomie gibt es immer etwas zu verkosten. Wer dabei nur an herrliche Weine oder feinste Delikatessen, die auf die Karte sollen, denkt, ist auf dem falschen Dampfer. Bei Schappschuss Nummer 2 verkostet der Küchenchef gerade Milch auf einem Bauernhof. Denn alle Zutaten, die im Weberhaus verarbeitet werden, sollen der höchsten Qualität und den besten Standards entsprechen.

4. DIE STUFEN DES ERFOLGS

Die goldenen Treppenabsätze deuten es an: Der Aufstieg dieser Stufen ist leicht gefallen. An Bord des historischen Kreuzfahrtschiffs MS Rotterdam erwartete das Team vom Weberhaus im März 2023 eine Auszeichnung. Der „Besser-Macher-Award“ wurde im Rahmen einer Gala in Rotterdam an das Weberhaus Team verliehen.

5. WEITERBILDUNG

Natürlich ist es wichtig, ständig auf dem Laufenden zu bleiben. Deswegen nimmt das Team regelmäßig an Schulungen teil. Hier, auf Bild Nummer 4, erhält das ganze Weberhaus Team gerade eine Schulung über Wein.

6. FLEISCHBESCHAU

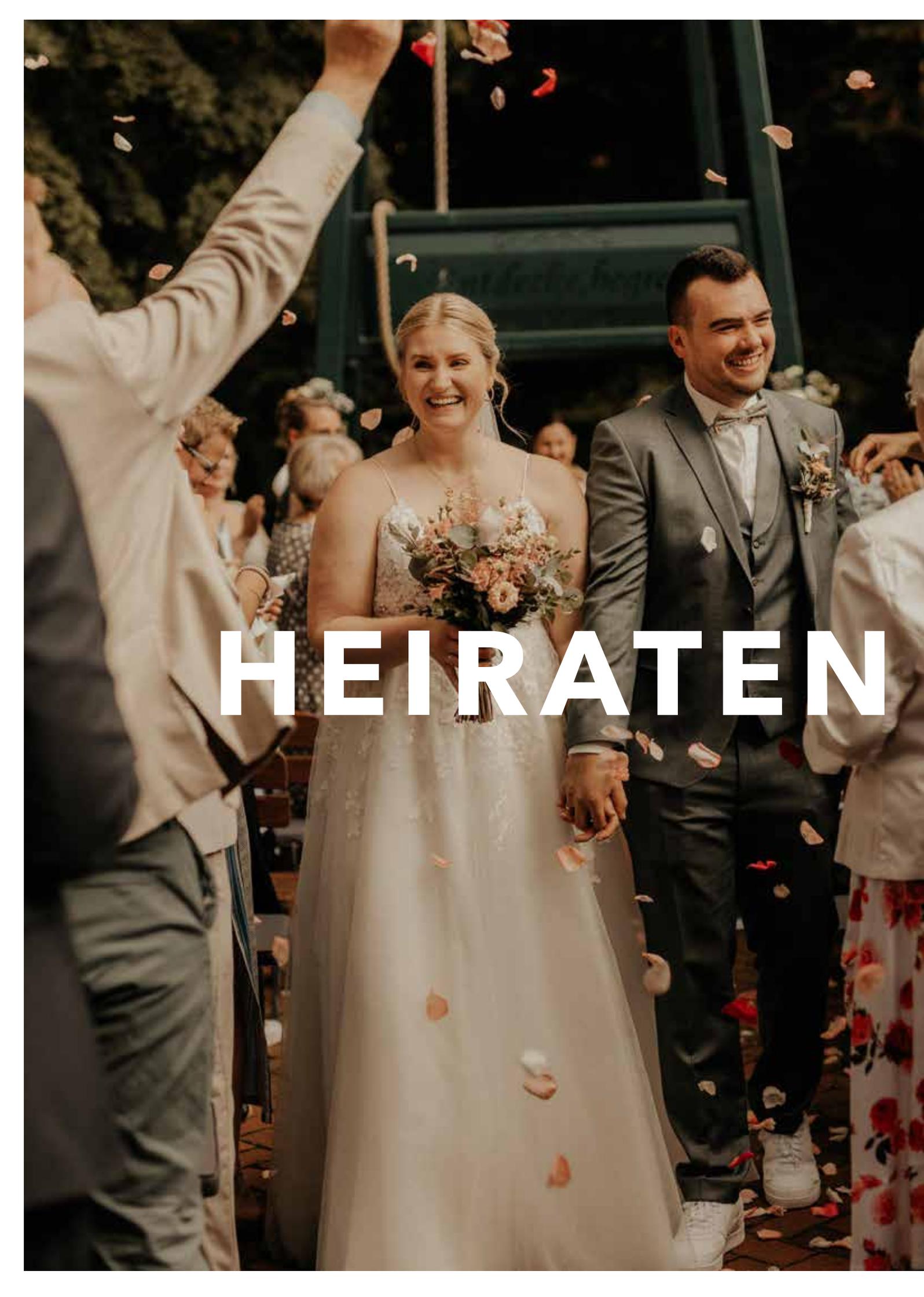
Hier sieht man den Küchenchef, wie er gerade in seine Schutzkleidung schlüpfte. Die ist nämlich notwendig bevor man den Schweinestall betritt und dient dazu, keine Keime von außen hereinzutragen. Er besichtigt den Schweinestall der Aktivschweinehaltung und lässt sich zeigen wie die Ferkel aufgezogen werden.

7. STADTFEST

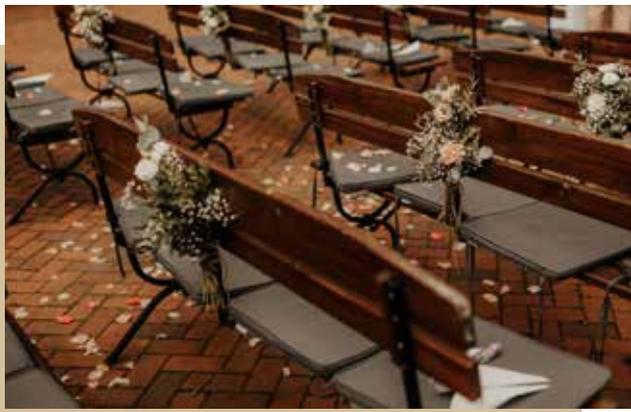
Das Weberhaus ist auch bei vielen Stadtfesten dabei und engagiert sich für ein attraktives Melle. Hier sieht man das Team in historischen Kostümen zum Stadtfest „Fabelhaftes Melle“.

8. AUSBILDER

Das Weberhaus ist ein Ausbildungsbetrieb und bildet Köche und Restaurantfachleute aus. Die Ausbilder sind Dennis Bender für die Köche und Katrin Topalli für die Restaurantfachleute, hier zu sehen bei der Freisprechung der Auszubildenden. Bis zu diesem Punkt wurde schon viel Schweiß und Nerven in die Ausbildung der zukünftigen Fachkräfte investiert. Mit der Ausbildung leistet das Weberhaus einen Beitrag zur Eindämmung des Fachkräftemangels.

A photograph of a bride and groom walking down a wedding aisle at night. The bride is wearing a white lace wedding dress and holding a bouquet of flowers. The groom is wearing a grey suit and a white bow tie. They are both smiling and holding hands. The aisle is lined with guests, and rose petals are falling around them. The background is dark, suggesting an outdoor evening setting.

HEIRATEN



Fotos: Marinas Photographie, Marina Welp



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



Der Planungsordner

Bei der Reservierung für Eure Hochzeit bekommt Ihr als Geschenk des Hauses den Planungsordner überreicht.

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.



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.“



Angebote Hochzeit

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 hauseigener Currysoße dazu Weberbrotkorb

64,90 € p.P.

+ **Getränkepauschale Maxi**

135 € p.P. für 8 Std.

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

74,90 € p.P.

+ **Getränkepauschale Maxi**

145 € p.P. für 8 Std.

Dornröschen

Canapés:

Datteln im Speckmantel, Tomate-Mozzarellaspieß 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 hauseigener Honig-Senfsoße, Weberbrotkorb mit zweierlei Dips.

warmes Buffet:

Roastbeef sous-vide gegart mit Schokoladen-Chilijus, Scampispieß 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

84,90 € p.P.

+ **Getränkepauschale Maxi**

155 € p.P. für 8 Std.



Getränkepauschalen



MINI

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta / Sprite

HAUSWEIN
WEISS UND ROT

PILS VOM FASS

7,50 € p.P./Stunde

MIDI

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prickelnd

Cola / Fanta / Sprite

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT

PILS & WEIZEN VOM FASS

FILTERKAFFEE

8,50 € p.P./ tunde



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

9,90 € p.P./Stunde

EXKLUSIV

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prickelnd

hausgemachte Limonaden

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT, ROSÉ

PILS & WEIZEN VOM FASS/
FLASCHENBIERE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

LONGDRINKS / COCKTAILS /
SPIRITUOSEN NACH VORAUS-
WAHL

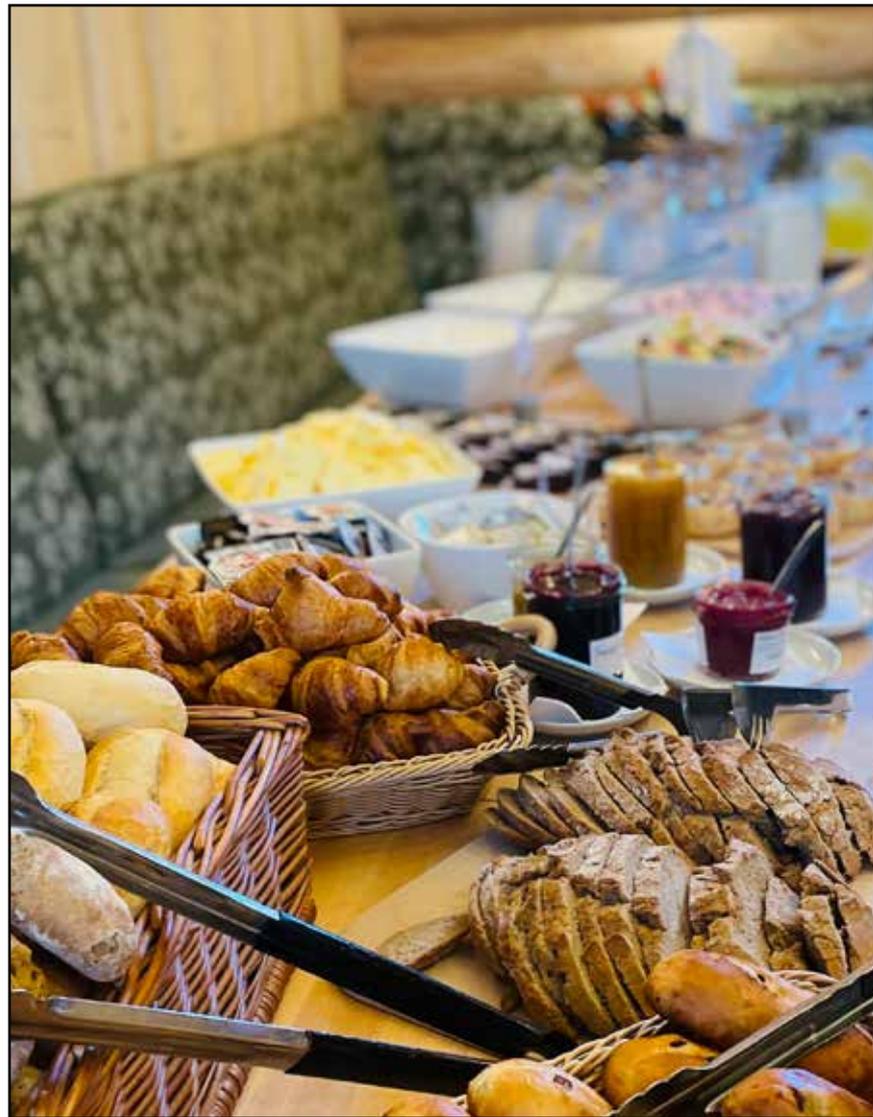
12,90 € p.P./Stunde



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 pflanzlichen Leckereien, darunter knackige Salate, Gemüseplatten und abwechslungsreiche warme Speisen.



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. 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 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 25,90 € für Erwachsene und 16,90€ für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Kinder unter sechs Jahren sind kostenlos dabei.

Weberhaus
AUSFLUGSRESTAURANT



DEINE FAHRSCHULE



A / AM / A1 / A2

Zweiradausbildung und -weiterbildung



B / B96 / BE

PKW-Ausbildung auch mit Anhänger
(in unterschiedlichen Gewichtszulassungen)



C1 / C1E / C / CE

LKW mit und ohne Anhänger
(in unterschiedlichen Gewichtszulassungen)



L / T

Zug- und Arbeitsmaschinen



für land- und forstwirtschaftliche Zwecke

STAR IN DER FAHRSCHULE

Der modernste Fahrschul-LKW im Landkreis Osnabrück fährt ab Sommer in der Fahrschule Fränkel by Thomas.

Zertifizierung nach EU-CERT: Die Fahrschule Fränkel ist als einzige Fahrschule in Melle nach EU-CERT zertifiziert, was ihr die Möglichkeit verleiht, als anerkannter Bildungsträger zu agieren. Die Ausbildung zum Berufskraftfahrer ist damit förderfähig und kann durch öffentliche Mittel finanziert werden.

Die Fahrschule Fränkel by Thomas definiert nicht nur Standards in der Fahrausbildung neu, sondern setzt auch Akzente in Sachen Service und Qualität. Mit ihrem breitgefächerten Angebot und ihrem Engagement für eine zeitgemäße Ausbildung ist sie die erste Wahl für Fahrschüler jeden Alters sowie Unternehmen, die auf kompetent ausgebildete Fahrer setzen möchten.



WWW.FAHRSCHULE-FRAENKEL.DE

FR NEUE ACTROS



Dreimal in Melle

Fahrschule Fränkel by Thomas

Fahrschule Fränkel by Thomas:

Seit den 1980er Jahren ist die Fahrschule Fränkel ein fester Bestandteil der Meller Fahrschullandschaft. Im Jahr 2013 übernahm Thomas Bidzinski das Ruder und führte das Unternehmen mit frischem Elan in eine neue Ära. Mit der kürzlich eröffneten Filiale in Gesmold setzt die Fahrschule nun einen weiteren Meilenstein.



Neue Filiale in Gesmold:

Die Expansionsstrategie der Fahrschule Fränkel ist beeindruckend: Neben den etablierten Standorten in Melle-Mitte, Neuenkirchen und Wellingholzhausen bietet die neue Filiale in Gesmold eine weitere Anlaufstelle für Fahrschüler aller Klassen. Auch Theorieunterricht für die Klasse B wird hier mittwochs abends angeboten.



LKW Fahrschule:

Besonders im Fokus steht die LKW-Fahrausbildung, ein Bereich, den Thomas Bidzinski persönlich betreut. Die Fahrschule versorgt die lokalen Unternehmen weiterhin mit den erforderlichen Modulschulungen für ihre Fahrer und bietet zugleich auch die Aus- bzw. Weiterbildung zum Berufskraftfahrer an.



Moderner Fuhrpark:

Ein weiterer Trumpf der Fahrschule Fränkel ist ihr moderner Fuhrpark. Neben einer Vielzahl von Fahrzeugen, darunter auch Elektroautos wie der Tesla Model 3, stellt die Fahrschule auch einen hochmodernen Fahrsimulator bereit, der den Fahrschülern eine realistische und sichere Lernerfahrung ermöglicht. In Zusammenarbeit mit dem ortansässigen Autohaus Pietsch werden die Fahrzeuge mit einer Doppelbedienung ausgestattet. Diese garantiert ein Höchstmaß an Sicherheit während der Ausbildung.

FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.



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



ABSCHIED NEHMEN IM WEBERHAUS: Komfort und einzigartiges Ambiente als letzte Geste

Etwas abseits der Ballungszentren, am Meller Berg, jedoch nur wenige Fahrminuten von Autobahn und Bahnhof entfernt, präsentiert sich das Weberhaus mit seinem wunderbaren Holzhausambiente in idyllischer Waldkulisse. Ein besonderer Ort, um Abschied zu nehmen. Es stehen 25 Parkplätze direkt vor dem Gastraum zur Verfügung, weitere 60 Parkplätze sind am gesamten Gelände vorhanden. Der Gastraum ist barrierefrei zu erreichen. Ob 30 oder 100 Personen zum Trauerkaffee kommen, hier finden alle Platz und die Räumlichkeiten werden den Gästen im Gedächtnis bleiben.

Die meisten Menschen verspüren das Bedürfnis, noch einmal über den Verstorbenen zu sprechen und Erinnerungen auszutauschen.



Ein besonderer Abschied für einen besonderen Menschen. Angehörige benötigen nach der Beerdigung eines geliebten Menschen oft nicht nur eine Stärkung in Form von Speisen und Getränken, sondern vor allem auch emotionalen Beistand durch das gemeinsame Trauern mit Verwandten, Freunden und Bekannten des Verstorbenen. Häufig begegnen sich bei einer Beerdigung Menschen wieder, die sich lange nicht gesehen und teilweise eine weite Anreise auf sich genommen haben. Die meisten Menschen verspüren das Bedürfnis, noch einmal über den Verstorbenen zu sprechen und Erinnerungen auszutauschen. Dies hilft oft beim Umgang mit der eigenen Trauer. Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an: veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de

Bleiben Sie *mobil!*

Ihr Komplettanbieter
für Liftanlagen

- Beratung • Planung
- Verkauf • Montage
- Service



Jetzt
4000 €
Zuschuss
sichern!

Wir halten Sie in Bewegung
Sieksmeier
Werner
Kompetenzzentrum für Treppen- und Hubliftanlagen

Jetzt unverbindlichen Beratungstermin vereinbaren:



05223 2523

TRAUERKAFFEE ANGEBOT

SCHNITTCHEN & PLATENKUCHEN

Schnittchen auf frischem Brot mit Käse, Wurst und Garnitur, reichlich belegt, auf Wunsch auch vegetarisch/vegan möglich, Platenkuchen Butter, Butter-Kirsch und Bienenstich mit echtem Pudding gefüllt (frisch vom Handwerksbäcker)

24,90 € pro bestelltem Gedeck

wahlweise dazu

FESTTAGSSUPPE

hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüse- einlage und Markklößchen

zzgl. 6,00 € pro Gedeck

Weberhaus
AUSFLUGSRESTAURANT



WEBERHAUS TEAMEVENTS & TAGUNGEN

Tagen und zusammenwachsen...

Das ist doch der perfekte Plan für einen besonderen Abend in der Vorweihnachtszeit! Jetzt wird es sogar noch besser mit unserem Kombiangebot. Laden Sie Ihr Team oder Ihre Familie einfach zu einem unvergesslichen Erlebnis ein: Beginnen Sie den Abend auf dem Meller Weihnachtsmarkt (29.11. - 15.12.2024, täglich von 14:30 bis 20:00 Uhr) und besuchen Sie unseren neuen Stand. Dort erwartet Sie als Vorspeise unsere beliebten Flammkuchen. Selbstverständlich können Sie auch Getränke und andere Leckereien auf dem gesamten Marktgelände genießen.

Anschließend geht es weiter ins Weberhaus, wo Sie ein Weihnachtsgericht nach Herzenslust bestellen und die Feier bis in den späten Abend in gemütlicher Wärme fortsetzen können. Alle Kosten können bequem auf Rechnung übernommen werden, einschließlich der Ausgaben auf dem Weihnachtsmarkt. Das erleichtert vielen Firmen und Gruppen die Abrechnung erheblich.





Weberhaus

AUSFLUGSRESTAURANT

Tagungs- Pauschalen

Tagungspauschale 1- 54,50€ p.P.
-Kaffeepause am Vormittag mit Snacks
-Softgetränke im Tagungsraum
-Mittagsimbiss (3 Tellergerichte zur Wahl)
-Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag
Tagungspauschale 2- 48,50€ p.P.
-Softgetränke im Tagungsraum
-Mittagsimbiss (3 Tellergerichte zur Wahl)
-Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag
Tagungspauschale 3- 39,50€ p.P.
-Softgetränke im Tagungsraum
-Mittagsimbiss Tagessuppe mit Weberbrot

Gerne stellen wir Ihnen auch ein kleines Lunchbuffet zusammen, bestehend aus Suppe, verschiedenen Salaten, 3 Hauptgängen und Dessert. Hierfür berechnen wir zusätzlich zur Pauschale 7,50 € p.P.

Tagungspauschalen gelten ab 15 Personen und für 6 Stunden, je Zusatzstunde berechnen wir 5,00€ p.P.

Unsere schönsten Weberhaus Momente

Schnappschüsse

Was war dein schönster Weberhaus-Moment? Hast du deine Traumhochzeit bei uns gefeiert? warst du einmal auf einer Party in unserem Haus und hattest einfach eine wundervolle Zeit?



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. Traumhafter Moment voller Gefühle: Der Verlobungskuss nach dem Antrag. Der stolze Bräutigam hatte zuvor das Weberhaus Antragspaket ALL IN gebucht. Seht euch das Video auf Instagram an:



- 2. Chefin hat die Bratpfanne als Tennisschläger umfunktioniert.
- 3. Veranstaltungsleiter und Kinderbetreuer, das Baby von Kollegin Arlinda musste mit zur Arbeit und wird bestens betreut.
- 4. Freddy und Lina, unsere jüngsten Teammitglieder, beide erst 16 Jahre Jung managen die Weberhausbude auf dem Stadtfest ganz alleine! Den Respekt vom Team haben Sie sich verdient!

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 30.04.2025. 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



Berühre
Spiegel
STARRELL