

Herzlich Willkommen...

... im Hause Meyer-Bierden!

Wi freit us öber jo ´n Besöck!

144 Jahre Meyer-Bierden im Jahr 2022

Ein kleiner Einblick in unsere Geschichte:

- 14.06.1878 Hermann Meyer (4 Generationen zurück) erhielt die Konzession für eine Gastwirtschaft. Bierden war zu der Zeit noch ein kleines Dorf und "zur Nachkriegszeit sehr unsicher" lt. Berichten der regionalen Zeitung.
- 1910 Nach dem Tode des Gründers trat dessen zweiter Sohn Hermann Meyer die Nachfolgein der Land- und Gastwirtschaft an. Er muß ein sehr umsichtiger Mensch gewesen sein, denn er betrieb neben der Land- und Gastwirtschaft eine öffentliche Viehwaage sowie einen Krämerladen und außerdem eine Posthilfsstelle in unserem Hause.
- 1939 Es begann mit den ersten Umbauten. Damals wurde die Diele vergrößert, um dort Festlichkeiten feiern zu können.
- 1941 Ein Zelt wurde gekauft, das bei Festlichkeiten auf dem Hof aufgestellt werden konnte.
- 24.04.1948 Hinrich Hermann Meyer übernahm die Konzession. Zu der Zeit bestand die Gastwirtschaft nur aus einer kleinen Gaststube, mit dem heute noch vorhandenen zimmerhohen Kachelofen. Die andere Hälfte der heutigen Gaststube war Wohnraum und Clubzimmer zugleich. Aber das sollte nicht lange so bleiben. Durch Anneliese und Hinrich Meyer entstand...
- 1951 ...auf unserem Gartenland die "Hermannshalle", in der nicht nur gefeiert, sondern auch geturnt und Ball gespielt wurde. Der Name Hermannshalle entstand übrigens nicht nur, weil der Name in der Familie Meyer dominierte, sondern als der Bau damals hochgezogen wurde, hörten alle sechs Maurergesellen auf den Namen Hermann!
- 1953 – 1959 Umbau und Vergrößerung der Gaststube, Clubzimmeranbau und Dachgeschoßerneuerung.
- 1961 Die Kegelbahn kam während des Deichbaus hinzu.
- 1962 Der Stall wurde umgebaut und die Viehwaage verlegt, bis...
- 1965 ...der alte Stall zugunsten von Spiegelsaal, Garderobe, Toilette, Imbiß und Tresen für den Saalbetrieb weichen mußte.
- 1968 Das Clubzimmer wurde vergrößert.
- 1974 Der Saal erhielt endlich seine heutige moderne Form und...
- 1980 ...ging der Gasthof langsam in die Hände der 4. Generation, von Adele und Hermann Meyer über. Hermann Meyer übernahm die Konzession.
- 2003 Im Garten wurde das Sonnensegel gehisst, der Hofeingang neu gestaltet und die neue Küche eingeweiht, aus der wir Sie heute mit „Gutbürgerlichem Essen“ verwöhnen.
- 2004/2007 Die 6. Generation begrüßt das Licht der Welt. Jannis Henrik & Cara Alina Meyer.
- 2005 Beim Weihnachtsball wurde die neue Theke auf der Empore eingeweiht.
- 2008 Claus Meyer wurde Gesellschafter und der Gasthof ging damit weiter in die Hände der 5. Generation über.
Umgestaltung des Kegelbahnvorraumes und der Meierei.
- 2011 Der Flur zur Hermannshalle wurde neu gestaltet
- 2017 Renovierung „Meyers Deichhütte“
- 2020 Renovierung der Diele, dem Eingangsbereich in unser Gasthaus
- 2021 Neubau des Wintergartens und Neugestaltung der Gartenanlage

... und wir planen weiter!

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

Familie Meyer und Mitarbeiter



Zoppen as bi Modder

- | | | |
|-----|--|--------|
| 300 | Meyer´s Hochtiedszoppen mit wat in
Meyers Hochzeitssuppe mit Einlage (a, c, g) | 6,50 € |
| 301 | Peperkroomsupp mit frische Krüder
Pfeffercremesuppe mit frischen Kräutern | 6,50 € |
| 302 | Zippollnzoppen mit Käs överbacken
Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken (a, i) | 7,00 € |

Vörspiesen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 303 | Bad Zwischenahner Räucherlachs
auf Kartoffelrösti, Meerrettich und Salatbeilage | 12,50 € |
| 304 | Fetakäse, eingelegt in feinem Olivenöl
Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Salatbeilage | 10,50 € |
| 305 | Ofenfrisches Baguette mit drei verschiedenen Dips
Balsamico Pesto, Salsa und Sour creme | 8,90 € |

Lütjes und Klassiker

- | | | |
|-----|--|---------|
| 319 | Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleier und Saurer Gurke | 10,90 € |
| 320 | Salatbowl
mit Paprika, Tomaten, Gurken, Dressing und Baguette | 16,50 € |
| | mit gegrillter Hähnchenbrust | 21,50 € |
| | mit Räucherlachs | 22,80 € |
| | mit Streifen vom Angus Rind | 25,70 € |

Unsere Auswahl an Dressing, Sylter-, Balsamico- und Granatapfel Dressing

- | | | |
|-----|---|---------|
| 310 | Roastbeef, kalt mit Brattuffeln und Remoulade
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (c, g,) | 22,80 € |
| 343 | Buernfröhstück
Bauernfrühstück – Bratkartoffeln und Schinken mit Rührei durchzogen, Saurer Gurke (c,g) | 15,50 € |
| 344 | Sölten, husmookt mit Braattuffeln und Remoulade
Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade(c,n) | 16,20 € |
| 345 | Hawaii Toast (a,g) | 14,90 € |
| 346 | Camembert, gebacken mit Swatbroot und Kronsbeeren
Gebackener Camembert mit Schwarzbrot und Preiselbeeren (a,g) | 14,90 € |
| 348 | Hausmacher Knipp
Bratkartoffeln und Saurer Gurke | 17,80 € |

Wat ut'n Water kömmt

362	Bratfisch Panierte Würfel vom Seelachs mit Pommes und Remouladensoße	22,80 €
363	„Zippolln Fisch“ – Rotbarschfilet, Zippolln, Braattuffeln „Zwiebelfisch“ – Rotbarschfilet, gebratene Zwiebeln (d, o)	24,90 €
364	Lachssteak ut de Pann mit Blattsolot un Rosmarintuffeln Lachssteak aus der Pfanne mit Blattsalate und Rosmarinkartoffeln (d,a)	29,30 €

Vonne Weide un ut'n Stall

370	Snitzel von Swin Schweineschnitzel, Pommes, Meyer`s Haussalat (a, c)	23,50 €
371	Tutoren-Snitzel, Snitzel von Swin mit husmookt Tutorensoße paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprikasoße, Pommes (a, c, k)	25,50 €
372	Jäger-Snitzel mit Champignonrahmsoöbe paniertes Schweineschnitzel, Bratkartoffeln und Champignonsöbe (a, c, g, k)	25,50 €
374	Meyer`s Huspoot - Swinemedailles mit Champignonrahmsoöbe Schweinemedailles, Kroketten und Champignonsöbe	26,90 €
375	Grillteller - Medailles von Swin, Rind un Pute, Nürnberger Würstchen Medailles vom Schwein, Rind & Pute, Nürnberger Würstchen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	29,80 €
376	Meyer`s Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt, Pommes und Preiselbeeren (a, g, e)	28,50 €
377	Rumpsteak vom Black-Angus Rind dazu reichen wir Bratkartoffeln und Kräuterbutter	33,50 €
378	Filetsteak vom Black-Angus Rind dazu reichen wir Bratkartoffeln und Kräuterbutter	37,90 €
379	Filetsteak vom Black-Angus Rind mit Blauschimmelkäse überbacken dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison	39,90 €
419	Meyer`s marinierter Salatteller (Haussalat)(i)	5,50 €
420	Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing	6,50 €

Meyer's Deichburger

Mais Bun, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln,
Burger- und BBQsoße, Cheddar Käse und Pommes

430	mit Rindpattie	21,90 €
431	mit Hähnchenpattie	20,50 €
432	mit Gemüsepattie (vegetarisch, vegan)	19,90 €

Nudelgerichte

368	Bandnudeln mit Tigergarnelen, frischen Tomaten, Knoblauch, in Tomatensoße	21,80 €
369	Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Basilikum Pesto-Sauce und frischen Parmesan	22,90 €

Vegane Gerichte

505	Maultaschen auf Gemüsebeet	18,50 €
506	Salatbowl mit veganen Schnitzel	21,50 €

Wat sötes achteran

500	Lauwarmer Schokokuchen mit Wallnusseis und Sahne	11,80 €
501	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	12,90 €
502	Meyer`s Dessertteller lassen Sie sich überraschen	14,50 €

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

Familie Meyer und Mitarbeiter