

**Altes Gasthaus Diers am Markt** Inh. Stefanie Pauthner  
Öffnungszeiten Mo bis So: 11:30-13.30 und 17:30- 23:00 Uhr

## **Das alte Gasthaus Diers am Markt** **-gutbürgerliche Küche seit über 100 Jahren.**

*Wir begrüßen sie recht herzlich im alten Gasthaus Diers am Markt. Das Gasthaus punktet durch seine zentrale Lage im historischen Ortskern der Wallfahrtsstadt Werl. Nicht umsonst zählt unser Restaurant für viele Werler, Pilger und Ortsfremde zu einem der beliebtesten Anlaufziele in der Soester Börde. Wir und unser junges Serviceteam sind immer darum bemüht ein hohes Niveau zu halten und Ihnen, unseren Gästen, frische und gehobene gutbürgerliche Speisen und Getränke in passendem Ambiente präsentieren zu können.*

*Neben zahlreichen Klassikern finden Sie bei uns an jedem Wochenende frische Tagesangebote.*



Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl  
Tel.: 02922/911064 E-Mail: kontakt@gasthaus-diers.de  
Web.: www.gasthaus-diers.de

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden

## Aus unserem Suppentopf

<u>Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz</u> mit Gemüsestreifen & Markklößchen	4,20€
<u>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</u>	4,20€
<u>Hausgemachte Kartoffelsuppe</u> mit feinen Lachsstreifen	5,50€

## Salatvariationen

<u>Kleiner gemischter Salat</u>	3,50€
<u>Nizzasalat</u> verschiedene Salate der Saison mit Thunfisch	10,00€
<u>Grober Gemischter Salat</u> mit gebratenen Champignons und Pinienkernen	12,50€
<u>Cäsarsalat</u> knackige Salate der Saison mit mildem Ziegenkäse & Hähnchenbruststreifen	12,50€

## Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  
Toast & Butter

8,00€

6 Chicken Wings "Buffalo"  
mit Spicy Wedges und Chillymajonaise

8,80€

Marktschnitzel  
Schnitzel mit frischen Pfannenchampignons  
Speckwürfeln & Zwiebeln, dazu Salat

11,90€

Schlemmerschnitzel  
Schnitzel mit Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Salat

11,90€

Appenzeller Schnitzel  
Schnitzel mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln & Appenzeller  
Käse überbacken, dazu Röstitaler & Salatgarnitur

12,80€

Räucherlachs mit Senf-Dill Soße  
auf frischen Reibeplätzchen mit Salat

11,90€

Crêpe vegetarisch  
gefüllter Kräutercrêpe mit frischem Blattspinat & Käse gratiniert

11,90€

Crêpe pikant  
Crêpe mit würziger Füllung aus gebratenem Mett und frischen Champignons  
in Rahm, mit Gouda überbacken, dazu Salate der Saison

12,90€

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit frischem Champignons  
& Kräuterquark, sowie einem kleinen gemischten Salat 12,90€

Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark, dazu mild geräucherter Lachs  
& Salatgarnitur 11,90€

Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
kleinem Rumpsteak, Kräuterbutter & Salatgarnitur 13,50€

## Die Hauptsache

Zigeunerschnitzel  
Schnitzel mit feuriger Paprikasobe, Pommes & Salat 13,90€

Braumeisterschnitzel  
mit saftigen Speckscheiben & Spiegelei belegt  
knusprige Bratkartoffeln & Salat 14,90€

Cordon Bleu  
mit Pommes Frites & Salat 14,90€

Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahm  
mit gebratenen Apfelspalten & Preiselbeeren  
dazu Kartoffelkroketten 14,90€

Hähnchenbrust "Toskana"

mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken & Parmesan  
gratinert, dazu Tagliatelle in Tomatensobe

14,90€

Hähnchenbrust „Piccata“

in Parmesan-Eihülle auf Tomatensobe, mit Tagliatelle  
und Salat

14,90€

Hirtensteak

Schweinerückensteak mit Fetakäse gefüllt,  
bedeckt mit Paprika, Tomatenwürfeln, Zwiebeln  
& Oliven dazu Röstitaler

14,90€

Westfalensteak

zwei Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche  
& frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln

14,90€

Wiener Tafelspitz

mit Meerrettichsobe, Petersilienkartoffeln  
& Salat

15,50€

Schweinelendchen „Elsässer Art“

Schweinefilet mit französischem Brie überbacken  
mit Preiselbeeren dazu Kroketten & Salat

15,50€

Schweinelendchen Westerland

Schweinelendchen mit mild geräuchertem Wildlachs  
So. Hollandaise & Kartoffelbröstchen

15,50€

## Beef & Baff

### Cowboys Traum

Argentinisches Rumpsteak vom Premiumrind mit Kräuterbutter

Pommes Frites & Salaten der Saison

200g	18,50€
300g	24,50€

### Die grüne Hölle

Argentinisches Rumpsteak vom Premiumrind mit grüner

Pfeffersobe, Pommes frites & Salat

200g	18,50€
300g	24,50€

### Zwiebelsteak

Argentinische Rumpsteak vom Premiumrind mit krossen Zwiebeln,  
dazu Pommes Frites & Salat

200g	18,50€
300g	24,50€

### Rumpsteak mit Speck & Meerrettich

zartes argentinisches Rumpsteak mit krossen Speckstreifen  
frisch geriebenem Meerrettich, Bratkartoffeln & Salat

200g	18,50€
300g	24,50€

## Aus tiefen Gewässern

### Schollenfilet

mit Speck und Zwiebelwürfeln, dazu Petersilienkartoffeln  
& Salat

14,90€

### Gegrillte Filets vom Zander

mit Tomaten-Kräuterkruste überbacken,  
Petersilienkartoffeln & Salat

16,60€

## Süßer Abschluss

<u>Vanilleeis mit heißer Schokolade</u> & Sahne	4,80€
<u>Rote Grütze</u> mit Vanillepudding & Sahne	5,20€
<u>Gebackene Apfelringe</u> mit weißem Mousse und Sahne	6,20€
<u>Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus</u> dazu Vanillesauce oder Mohn in Butter	6,60€

## Kaffee, Heiß & Co

Tasse Kaffee	1,90€
Espresso	2,40€
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60€
Glühwein	2,60€
Glas Tee (schwarzer Ostfriesen Tee, Kamille, Minze, Berry Mix)	1,60€

## Kaltgetränke

	0,2l	0,3l	0,5l
<i>Coca-Cola</i>	1,80€	2,50€	4,00€
<i>Coca-Cola light</i>	1,80€		
<i>Fanta, Sprite</i>	1,80€	2,50€	4,00€
<i>Spezi</i>	1,80€	2,50€	4,00€
<i>Apfelschorle</i>	1,80€	2,50€	4,00€
<i>Apfelsaft</i>	1,90€	2,60€	4,20€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	1,90€		
<i>Red Bull</i>	3,60€		
<i>Orangensaft</i>	1,90€	2,60€	4,20€
<i>Veltins Fassbrause (Holunder o. Zitrone, 0,33l)</i>	2,70€		
<i>Veltins Malzbier (0,33l)</i>	2,30€		
<i>Gerolsteiner Mineralwasser (0,25l,0,5l)</i>	1,90€	3,80€	
<i>Gerolsteiner Mineralwasser Still (0,25l)</i>	1,90€		

## Biere

### *Ausm' Fass...*

	<i>0,2l</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Brinkhoffs Pils</i>	<i>1,60€</i>	<i>2,50€</i>	<i>3,30€</i>
<i>Bitburger Pils</i>	<i>1,60€</i>	<i>2,50€</i>	<i>3,30€</i>
<i>Veltins Grevensteiner</i>	<i>1,80€</i>	<i>2,70€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>1,60€</i>	<i>2,50€</i>	<i>3,30€</i>

### *Ausser' Flasche...*

<i>Veltins alkoholfrei (0,33l)</i>		<i>2,30€</i>
<i>Erdinger alkoholfreies Weizen (0,5l)</i>		<i>3,60€</i>
<i>Erdinger dunkel (0,5l)</i>		<i>3,60€</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen Hell (0,5l)</i>		<i>3,60€</i>

## Aus unserem Weinkeller

	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<i>Grauer Burgunder</i>		
<i>Kessler Rheinhessen (trocken)</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,80€</i>
<i>Dornfelder Rotwein</i>		
<i>Kimble Rheinhessen (trocken)</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,80€</i>
<i>Portugieser Weißherbst</i>		
<i>Kimble Rheinhessen (lieblich)</i>	<i>1,90€</i>	<i>3,80€</i>
<i>Weinschorle (0,2l)</i>		<i>3,00€</i>

## Prosecco & Sekt

<i>Glas Söhnelein Brillant (trocken)</i>	4,00€
<i>Hugo (0,2l)</i> <i>Prosecco mit Holunderblütensirup &amp; Soda</i>	4,40€
<i>Aperol Sprizz (0,2l)</i> <i>Söhnelein Brillant, Aperol &amp; Soda</i>	4,40€

## Spirituosen

### *Aperitifs & Digestifs*

<i>Underberg (2cl)</i>	2,00€
<i>Martini (2cl)</i>	3,20€
<i>Grappa (2cl)</i>	2,40€
<i>Jubiläumsaquavit (2cl)</i>	2,00€
<i>Linie Aquavit (2cl)</i>	2,40€
<i>Malteser Aquavit (2cl)</i>	1,80€
<i>Weizenkorn (2cl)</i>	1,80€

### *Liköre & Kräuter*

<i>Baileys Irish Cream (4cl)</i>	3,20€
<i>Licor 43 (4cl)</i>	3,20€
<i>Jägermeister (2cl)</i>	2,20€
<i>Ramazotti (4cl)</i>	2,40€
<i>Fernet Branca (2cl)</i>	2,00€
<i>Werler Tropfen (2cl)</i>	2,00€

# Altes Gasthaus Diers am Markt Inh. Stefanie Pauthner

Öffnungszeiten Mo bis So: 11:30-13.30 und 17:30- 23:00 Uhr

## Obst & Frucht

<i>Williams (2cl)</i>	2,40€
<i>Rot Aufgesetzter (2cl)</i>	2,00€

## Whiskys

<i>Jim Beam (4cl)</i>	3,50€
<i>Chivas Regal (4cl)</i>	4,50€

## Rum

<i>Bacardi (2cl)</i>	2,50€
<i>Havana Club (2cl,3 Jahre)</i>	2,50€

## Weinbrand & Vodka

<i>Mariaaron (4cl)</i>	3,50€
<i>Absolut Vodka (2cl)</i>	2,50€

## Longdrinks

<i>Whisky Cola (0,2l)</i>	4,00€
<i>Havana Cola (0,2l)</i>	4,00€
<i>Bacardi Sprite (0,2l)</i>	4,00€
<i>Flying Hirsch (0,2l)</i>	4,00€
<i>Jägermeister + Fanta (0,2l)</i>	4,00€
<i>43er mit Milch (0,2l)</i>	4,00€
<i>Campari Orange (0,2l)</i>	4,00€

Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl  
Tel.: 02922/911064 E-Mail: kontakt@gasthaus-diers.de  
Web.: www.gasthaus-diers.de

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden

**Altes Gasthaus Diers am Markt** Inh. Stefanie Pauthner  
Öffnungszeiten Mo bis So: 11:30-13.30 und 17:30- 23:00 Uhr

*Für Reservierungen und weitere Anfragen kontaktieren sie uns einfach per Telefon, E-Mail oder  
direkt im Lokal!*



*...und nun wünschen wir Ihnen guten Appetit.*

Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl  
Tel.: 02922/911064 E-Mail: [kontakt@gasthaus-diers.de](mailto:kontakt@gasthaus-diers.de)  
Web.: [www.gasthaus-diers.de](http://www.gasthaus-diers.de)

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden