

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

Traditionsgasthaus

Diers am Markt

-gutbürgerliche Küche seit über 100 Jahren.

Wir begrüßen sie recht herzlich im Traditionsgasthaus „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 in unserer Speisekarte.



Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl
Tel.: 02922/911064

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden

Vorspeisen...

Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz 4,20 €
mit Gemüsestreifen & Markklößchen

Tomatencremesuppe 4,20 €
mit Sahnehäubchen

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat 3,50 €
mit knackigen Salaten der Saison

Nizzasalat 10,00 €
verschiedene Salate der Saison mit Thunfisch

Großer Salatteller 12,50 €
mit gebratenen Champignons und Pinienkernen

Cäsarsalat 12,50 €
knackige Salate der Saison
mit mildem Ziegenkäse & Hähnchenbruststreifen

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert 8,00 €
mit Preiselbeeren, Butter & Toast

Marktschnitzel 11,90 €
Schnitzel mit frischen Champignons aus der Pfanne,
mit Speck- & Zwiebelnwürfeln, dazu Salat

Schlemmerschnitzel 11,90 €
Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken
dazu frischer Salat

Appenzeller Schnitzel 12,80 €
Schnitzel mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln & Appenzeller
überbacken, dazu Röstitaler & Salatgarnitur

Räucherlachs an Reibekuchen 11,90 €
mit Senf-Dill Soße & Salat

Gegrillte Hähnchenbruststreifen 12,90 €
mit frischen Champignons & Kräuterquark
dazu ein kleiner, gemischter Salat

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

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

Vegetarisch

<u>Crêpe vegetarisch</u> gefüllter Kräutercrêpe mit frischem Blattspinat & Käse gratiniert	11,90 €
<u>Gebackener Fetakäse</u> mit frischem Salat der Saison & geröstetem Weißbrot	12,90 €
<u>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</u> mit frischem Salat der Saison & geröstetem Weißbrot	7,50 €

Die Hauptsache

<u>Ein Paar Original Coburger Bratwürste</u> über Tannenzapfen gegrillt mit Bratkartoffeln & Sauerkraut	12,90 €
<u>Zigeunerschnitzel</u> Schnitzel mit feuriger Paprikasoße, Pommes & Salat	14,90 €
<u>Champignonrahmschnitzel</u> Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Pommes & Salat	14,90 €
<u>Braumeisterschnitzel</u> mit saftigen Speckscheiben & Spiegelei belegt knusprige Bratkartoffeln & Salat	15,90 €

<u>Cordon Bleu</u> mit Pommes Frites & Salat	15,90 €
<u>Hähnchenbrustfilet in Calvados Rahm</u> mit gebratenen Apfelspalten & Preiselbeeren dazu Kartoffelkroketten	14,90 €
<u>Hähnchenbrust „Piccata“</u> in Parmesan-Eihülle auf Tomatensoße, mit Röstitalern und Salat	14,90 €
<u>Barbecue Teller</u> Marinierte Hähnchenbrustfilets mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	14,90 €
<u>Westfalensteak</u> zwei Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche & frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln	14,90 €
<u>Wiener Tafelspitz</u> mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln & Salat	15,50 €
<u>Schweinelendchen „Elsässer Art“</u> Schweinefilet mit französischem Brie überbacken mit Preiselbeeren dazu Kroketten & Salat	15,50 €
<u>Schweinelendchen „Westerland“</u> Schweinelendchen mit mild geräuchertem Wildlachs Sc. Hollandaise & Kartoffelröstinchen	15,50 €

Burger

Bacon- Cheese Burger 10,00 €
mit Speck, Käse, Tomaten, Gurken & Pommes Frites

Beef & Baff

Cowboys Traum
Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit Kräuterbutter,
Pommes Frites & frischen Salaten der Saison

Die grüne Hölle
Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit hauseigener
grüner Pfeffersoße, Pommes Frites & Salat

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

Rumpsteak je 200g 18,50 €

Rumpsteak je 300g 24,50 €

Aus tiefen Gewässern

Schollenfilet 14,90 €
mit Speck und Zwiebelwürfeln,
dazu Petersilienkartoffeln & Salat

Gegrillte Filets vom Zander 16,60 €
mit Tomaten-Kräuterkruste überbacken,
Petersilienkartoffeln & Salat

Prosecco & Sekt

Glas Söhnlein Brillant (trocken)	4,00 €
Holunder Hugo (0,2l) Prosecco mit Holunderblütensirup & Soda	4,60 €
Aperol Sprizz' (0,2l) Söhnlein Brilliant, Aperol & Soda	4,60 €

Kaltgetränke

	0,2l	0,3l	0,5l
Coca-Cola	1,90 €	2,80 €	4,50 €
Coca-Cola light	2,00 €		
Fanta, Sprite	1,90 €	2,80 €	4,50 €
Mezzomix (Spezi)	1,90 €	2,80 €	4,50 €
Apfelschorle	1,90 €	2,80 €	4,50 €
Becker's Bester Apfelsaft	2,00 €	3,00 €	5,00 €
Becker's Orangensaft	2,00 €	3,00 €	5,00 €

Fassbrause Holunder (0,33l)	2,70 €
Fassbrause Zitrone (0,33l)	2,70 €
Veltins Malzbier (0,33l)	2,50 €
Gerolsteiner Mineral (0,5l)	4,20 €
Gerolsteiner Still o. Mineral (0,25l)	2,10 €
Schweppes Bitter Lemon (0,25l)	2,10 €

Süßer Abschluss

<u>Vanilleeis</u> mit heißer Schokolade & Sahne	4,80 €
<u>Rote Grütze</u> mit Vanillepudding & Sahne	5,20 €
<u>Gebackene Apfelringe</u> mit weißer Mousse und Sahne	6,20 €

Kaffee, Heiß & Co

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60 €
Glühwein	2,60 €
Glas Tee	2,10 €

Diese 4 Sorten halten wir für Sie bereit:

- Schwarzer Ostfriesen Tee
- Frisch & Frech: „grüne Minze“
- Der Heilklassiker: „Kamille“
- Natürlich, Regional: „Waldbeerenmix“

Aperitifs & Digestive's

Martini (4cl)	3,40 €
Malteser Aquavit (2cl)	2,00 €
Jubiläumsaquavit (2cl)	2,20 €
Linie Aquavit (2cl)	2,60 €
Grappa Julia (2cl)	2,40 €

Liköre & Kräuter

Baileys Irish Cream (4cl)	3,10 €
Jägermeister (2cl)	2,20 €
Ramazotti (4cl)	3,10 €
Fernet Branca (2cl)	2,40 €
Werler Tropfen (2cl)	2,20 €

Obst & Frucht

Williams Pircher (2cl)	2,40 €
Alte Marille Prinz (2cl)	3,50 €
Waldhimbeere Prinz (2cl)	3,50 €
Rot Aufgesetzter (2cl)	2,00 €

Whiskys & Bourbon

Jim Beam (4cl)	2,50 €
Chivas Regal (4cl)	3,90 €

Rum

Havanna Club (2cl, 3 Jahre)	2,80 €
-----------------------------	--------

Weinbrand & Vodka

Mariacron (2cl)	2,50 €
Absolut Vodka (2cl)	2,90 €

Longdrinks

Whisky Cola (0,2l)	4, 50 €
Havanna Cola (0,2l)	4, 50 €
Campari Orange (0,2l)	4, 50 €

Außerhaus passt besser? – Kein Problem mehr!

Wir lassen das AUSSERHAUS Geschäft weiterhin laufen. Fragen Sie einfach im Lokal nach einer Speisekarte oder besuchen Sie unserer Website: www.Gasthaus-Diers.de.

Für Reservierungen und weitere Anfragen kontaktieren sie uns einfach per Telefon, E-Mail, über unsere Social-Media-Kanäle oder direkt im Lokal!



...und nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!