

Traditionsgasthaus

# Diers am Markt

- gutbürgerliche Küche in modernem Ambiente.

Wir begrüßen sie herzlich im alten Gasthaus „Diers am Markt“. Das Gasthaus liegt im historischen Ortskern der Wallfahrtsstadt Werl, direkt an der Ecke Steiner- zur Marktstraße im Zentrum Werls. Das Gasthaus selbst punktet durch sein Ambiente, welches sich durch die Vereinbarung von Tradition und Moderne in einer angenehmen Atmosphäre und Stimmung für verschiedene Abende und Erlebnisse ausgezeichnet hat. Nicht umsonst zählt unsere Gaststätte für viele Werler, Pilger und Ortsfremde zu einem der beliebtesten Anlaufziele im Umland 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.



## **A**us unserem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz 5,60 €  
mit Lauch-, Sellerie-, Möhrenwürfeln & Markklößchen

Tomatencremesuppe 5,60 €  
mit Sahnehäubchen

## **F**ür den kleinen Hunger

Marktschnitzel 15,90 €  
mit frischen Champignons aus der Pfanne  
mit Speck und Zwiebelwürfeln und Salat

Räucherlachs an Reibekuchen 14,90 €  
mit Senf-Dill Soße & Salat

Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs 15,90 €  
mit Kräuterquark & Salat

Appenzeller Schnitzel 16,90 €  
Schnitzel mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln & Appenzeller  
überbacken, dazu Röstitaler & Salat

Ofenkartoffel 17,90 €  
mit kleinem Rumpsteak, Kräuterbutter & Salat

## **V**egetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 10,80 €  
mit frischem Salat der Saison

Crêpe vegetarisch 15,90 €  
gefüllter Kräutercrêpe mit frischem  
Blattspinat, Käse gratiniert & Salat

Gebackener Fetakäse 15,90 €  
mit frischem Salat der Saison  
& geröstetem Weißbrot

## **S**alatvariationen

Kleiner gemischter Salat 4,00 €

Nizzasalat 13,50 €  
verschiedene Salate der Saison mit Thunfisch

Cäsarsalat 15,50 €  
knackige Salate der Saison  
mit mildem Ziegenkäse & Hähnchenbruststreifen

Großer Salatteller 15,50 €  
verschiedene Salate der Saison  
mit gebratenen Champignons und Pinienkernen

## **Die Hauptsache**

Ein Paar Original Coburger Bratwürste 16,90 €  
über Tannenzapfen gegrillt mit Bratkartoffeln  
& Sauerkraut

Westfalensteak 18,90 €  
zwei Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln,  
Speckstreifen, Crème fraîche & frischen Champignons,  
dazu Bratkartoffeln

Paprikaschnitzel 18,90 €  
Schnitzel mit feuriger Paprikasoße, dazu  
Pommes Frites & Salat

Champignonrahmschnitzel 18,90 €  
Schnitzel in Champignonrahm, dazu Pommes Frites & Salat

Braumeisterschnitzel 19,90 €  
mit saftigen Speckscheiben & Spiegelei belegt  
knusprige Bratkartoffeln & Salat

Cordon Bleu 20,90 €  
mit Pommes Frites & Salat

**Saltimbocca a la Romana** 19, 90 €

gegrilltes Schweinerückensteak auf Salbeisoße  
mit feinen Schinkenstreifen, dazu Kartoffelkroketten  
und Salat

**Hähnchenbrustfilet „Piccata“** 19, 90 €

In Parmesan-Eihülle auf Tomatensoße,  
mit Röstitalern & Salat

**Barbecue Teller** 18, 90 €

Marinierte Hähnchenbrustfilets mit gebratenen  
Zwiebeln, Speckstreifen, dazu eine Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark und Salat

**Griechisches Hähnchengyros mit Tzatziki** 17, 90 €

dazu Pommes Frites

**Wiener Tafelspitz** 21, 90 €

mit Meerrettichsoße & Petersilienkartoffeln

**Schweinelendchen „Elsaß“** 21, 90 €

Schweinefilet vom Grill mit Camembert überbacken,  
dazu Preiselbeeren & Kroketten

**Schweinelendchen „Westerland“** 21, 90 €

Schweinefilet vom Grill mit mild geräuchertem Lachs  
Sc. Hollandaise & Kartoffelrösti

## **Beef & Baff**

### Cowboys Traum

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit Kräuterbutter & Pommes Frites

### Die grüne Hölle

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit hauseigener grüner Pfeffersoße & Pommes Frites

### Zwiebelsteak

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit krossen Zwiebeln & Pommes Frites

*Rumpsteak je 200g. 22, 50 €*

*Rumpsteak je 300g. 29, 50 €*

## **Aus tiefen Gewässern**

### Fish and Chips

16, 90 €

Fischfilet im Bierteig, mit Knoblauchdip, dazu Pommes Frites

### Schollenfilet

20, 90 €

mit Speck und Zwiebelwürfeln dazu Petersilienkartoffeln & Salat

### Gegrillte Filets vom Zander

21, 90 €

mit Tomaten-Zwiebelkruste überbacken, Petersilienkartoffeln & Salat

## **Bier vom Fass**

	<b>0, 2 l</b>	<b>0, 3 l</b>	<b>0, 4 l</b>
Brinkhoff's Pils	2, 30 €	3, 50 €	4, 50 €
Veltins Grevensteiner	2, 50 €	3, 70 €	4, 70 €
Veltins Pils	2, 30 €	3, 50 €	4, 50 €
Pott`s alkoholfreies Weizen	<b>0,3l</b> 3,50€		<b>0,5l</b> 4,90€

## **Bier aus der Dulle**

Veltins alkoholfrei (0,33l)	3, 10 €
Franziskaner Hefeweizen Hell (0,5l)	4, 90 €

## **Aus unserem Weinkeller**

	<b>0, 1 l</b>	
<b>0, 2 l</b>		
Grauer Burgunder		
Kessler Rheinhessen (trocken)	2, 60 €	5, 20 €
Spätburgunder Rotwein		
Flick Rheinhessen (trocken)	2, 60 €	5. 20 €
Portugieser Weißherbst		
Kimmle Rheinhessen (lieblich)	2. 60 €	5, 20 €
Weinschorle		4, 00 €

## **Prosecco & Sekt**

Glas Söhnlein Brillant (trocken)	4, 80 €
Holunder Hugo (0,2l)	5, 90 €
Prosecco mit Holunderblütensirup & Soda	
Aperol Spritzz' (0,2l)	5, 90 €
Söhnlein Brilliant, Aperol & Soda	

<b>K</b> altgetränke	<b>0, 2 l</b>	<b>0, 3 l</b>	<b>0, 5 l</b>
Coca-Cola	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Coca- Cola light	2, 70 €		
Fanta, Sprite	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Mezzomix (Spezi)	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Apfelschorle	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Apfelsaft	2, 70 €	3, 80 €	6, 10 €
Orangensaft	2, 70 €	3, 80 €	6, 10 €

---

Fassbrause Holunder (0,33l)			2, 90 €
Fassbrause Zitrone (0,33l)			2, 90 €
Veltins Malzbier (0,33l)			2, 90 €
Gerolsteiner Mineral (0,5l)			5, 60 €
Gerolsteiner Still o. Mineral (0,25l)			2, 90 €
Schweppes Bitter Lemon (0,25l)			2, 90 €

## **K**affee, **H**eiß & **C**o

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	3,10 €
Glühwein	3,70 €
Glas Tee	2,50 €

Diese 4 Teesorten halten wir für Sie bereit:

*Schwarzer Ostfriesen Tee*

*Erfrischend: „grüne Minze“*

*Der Heilklassiker: „Kamille“*

*Natürlich, Regional: „Waldbeerenmix“*

---

## **A**peritifs & **D**igestive's

Martini (4cl)	3,60 €
Malteser Aquavit (2cl)	2,40 €
Jubiläumsaquavit (2cl)	2,80 €
Linie Aquavit (2cl)	3,10 €
Grappa Julia (2cl)	3,10 €

## **L**iköre & **K**räuter

Baileys Irish Cream (4cl)	3,60 €
Jägermeister (2cl)	2,90 €
Ramazotti (4cl)	3,60 €
Fernet Branca (2cl)	2,90 €
Werler Tropfen (2cl)	2,80 €

## **O**bst & **F**rucht

Williams Pircher (2cl)	3, 50 €
Williams Prinz	4, 20 €
Alte Marille Prinz	4, 20 €
Waldhimbeere Prinz	4, 20 €
Rot Aufgesetzter (2cl)	2, 50 €

### Whiskys & Bourbon

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

### Rum

Havanna Club (2cl, 3 Jahre)	3, 20 €
-----------------------------	---------

### Weinbrand & Vodka

Mariacron (2cl)	2, 80 €
-----------------	---------

## **Longdrinks**

Whisky Cola (0,2l)	4, 90 €
Havanna Cola (0,2l)	5, 10 €
Campari Orange (0,2l)	4, 90 €

---

Außerhaus passt Ihnen besser? – Kein Problem!

**Altes Gasthaus Diers am Markt** Inh. Stefanie Pauthner  
Öffnungszeiten Mo bis So: 11:45-13.30 und 17:30- 21:30 Uhr

Wir bieten Ihnen weiterhin alle Gerichte auch zum Abholen an. Fragen Sie einfach im Lokal nach einer Speisekarte oder besuchen Sie unserer Website:

[www.Gasthaus-Diers.de](http://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. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



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