

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

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.



Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl
Tel.: 02922/911064
Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden

Aus unserem Suppentopf

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

Tomatencremesuppe 5,60 €
mit Sahnehäubchen

Für 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

Vegetarisch

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

Salatvariationen

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 Preisselbeeren & 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

	0, 2 l	0, 3 l	0, 4 l
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	0,3l 3,50€		0,5l 4,90€

Bier aus der Dulle

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

Aus unserem Weinkeller

	0, 1 l	0, 2 l
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	

K altgetränke	0, 2 l	0, 3 l	0, 5 l
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 €

Kaffee, **H**eiß & **C**o

Tasse Kaffee			2, 80 €
--------------	--	--	---------

Altes Gasthaus Diers am Markt Inh. Stefanie Pauthner

Öffnungszeiten Mo bis So: 11:45-13.30 und 17:30- 21:30 Uhr

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“

Aperitifs & Digestive's

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

Liköre & Kräuter

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

Obst & Frucht

Williams Pircher (2cl)	3, 50 €
Williams Prinz	4, 20 €

Altes Gasthaus Diers am Markt Inh. Stefanie Pauthner

Öffnungszeiten Mo bis So: 11:45-13.30 und 17:30- 21:30 Uhr

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!

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

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

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden

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

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!