

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.



Aus unserem Suppentopf

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

Tomatencremesuppe 5, 60 €
mit Sahnehäubchen

Für den kleinen Hunger

Marktschnitzel 16, 90 €
mit frischen Champignons aus der Pfanne
mit Speck und Zwiebelwürfeln und Salat

Räucherlachs an Reibekuchen 17, 90 €
mit Senf-Dill Soße & Salat

Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs 17, 90 €
mit Kräuterquark & Salat

Appenzeller Schnitzel 17, 90 €
Schnitzel mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln & Appenzeller
überbacken, dazu Röstitaler & Salat

Gegrillte Hähnchenstreifen 17, 90 €
mit Kräuterquark und Salat

Ofenkartoffel 19, 90 €
mit kleinem Rumpsteak, Kräuterbutter & Salat

Vegetarisch

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

Crêpe vegetarisch 16, 90 €
gefüllter Kräutercrêpe mit frischem
Blattspinat, Käse gratiniert & Salat

Gebackener Fetakäse 16, 90 €
mit frischem Salat der Saison
&geröstetem Weißbrot

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat 5, 00 €

Nizzasalat 14, 50 €
verschiedene Salate der Saison mit Thunfisch

Cäsarsalat 16, 50 €
knackige Salate der Saison
mit mildem Ziegenkäse & Hähnchenbruststreifen

Großer Salatteller 16, 50 €
verschiedene Salate der Saison
mit gebratenen Champignons und Pinienkernen

Die Hauptssache

<u>Ein Paar Original Coburger Bratwürste</u>	17, 90 €
über Tannenzapfen gegrillt mit Bratkartoffeln & Sauerkraut	
<u>Westfalensteak</u>	19, 90 €
zwei Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln, Speckstreifen, Crème fraîche & frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln	
<u>Paprikaschnitzel</u>	19, 90 €
Schnitzel mit feuriger Paprikasoße, dazu Pommes Frites & Salat	
<u>Champignonrahmschnitzel</u>	19, 90 €
Schnitzel in Champignonrahm, dazu Pommes Frites & Salat	
<u>Braumeisterschnitzel</u>	20, 90 €
mit saftigen Speckscheiben & Spiegelei belegt knusprige Bratkartoffeln & Salat	
<u>Cordon Bleu</u>	22, 90 €
mit Pommes Frites & Salat	

<u>Saltimbocca a la Romana</u>	20, 90 €
gegrilltes Schweinerückensteak auf Salbeisoße mit feinen Schinkenstreifen, dazu Kartoffelkroketten und Salat	
<u>Hähnchenbrustfilet „Piccata“</u>	20, 90 €
In Parmesan-Eihülle auf Tomatensoße, mit Röstitalern & Salat	
<u>Barbecue Teller</u>	21, 90 €
Marinierte Hähnchenbrustfilets mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	
<u>Wiener Tafelspitz</u>	23, 90 €
mit Meerrettichsoße & Petersilienkartoffeln	
<u>Schweinelendchen „Elsaß“</u>	23, 90 €
Schweinefilet vom Grill mit Camembert überbacken, dazu Preisselbeeren & Kroketten	
<u>Schweinelendchen „Westerland“</u>	23, 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

<i>Rumpsteak je 200g.</i>	25, 90 €
<i>Rumpsteak je 300g.</i>	32, 90 €

Aus tiefen Gewässern

Fish and Chips **18, 90 €**

Fischfilet im Bierteig, mit Knoblauchdip,
dazu Pommes Frites

Schollenfilet **21, 90 €**

mit Speck und Zwiebelwürfeln
dazu Petersilienkartoffeln & Salat

Gegrillte Filets vom Zander **23, 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, 3 l	0, 5 l
		3,50€	4,90€
Bier aus der Pölle			
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)			7, 50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup & Soda			
Aperol Spritzz' (0,2l)			7, 50 €
Söhnlein Brilliant, Aperol & Soda			

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

Kaltgetränke	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 €
<hr/>			
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, Heiß & Co

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: „Waldbeerenzimt“*

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 €

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

Obst & Frucht

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 €

Altes Gasthaus Diers am Markt

Inh. Stefanie Pauthner
Öffnungszeiten Mo bis So: 11:45-13.30 und 17:30- 21:30 Uhr

Außenhaus 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

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!

Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl

Tel.: 02922/911064

Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden