



Im Winkel



# SALAT VEGETARISCHES

## OFENKARTOFFEL POPEYE

mit Spinat, eingelegten Tomaten, Fetakäse und Knoblauchdip, dazu ein gemischter Salat

9,50 €

## OFENKARTOFFEL FÖRSTERIN

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Knoblauchdip, dazu ein Salat

9,50 €

## BEILAGENSALAT

wahlweise mit Haus- oder Joghurtdressing

3 €

## GROßER SALAT

mit Thunfisch, Ei und Käse

12,50 €

## FARMERSALAT

Großer Salat mit Hähnchenbrust

13 €



## KÄSESPÄTZLE

hausgemacht mit Bacon, Zwiebeln und Salat

9,50 €

## HAUSGEMACHTE HÜHNERSUPPE

4,50 €

# NECKBRITTEN KLEINIG





## WIENER ART

mit Pommes frites und Salat

12 €

## CHAMPIGNON-RAHM

mit Kroketten und Salat

14 €

## PFEFFER

mit Kroketten und Salat

14 €

## ALPEN

mit gebratenem Bacon und Tomaten belegt, mit Käse überbacken, dazu Rösti und Salat

16,- €

## ZWIEBEL

mit Bratkartoffeln und Salat

14 €

## BALKANART

mit Pommes frites und Salat

14 €



## 200 GRAMM

Argentinisches Rumpsteak

21 €

Zu jedem Steak servieren wir einen Salat.

Dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

Saucen: Pfeffersauce, gebratene Champignons, geschmorte Zwiebeln, oder Kräuterbutter

Beilagen: Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Rösti





## HÄHNCHEN- BRUSTFILET

mit Blattspinat, eingelegten Tomaten & Knoblauch, Fetakäse überbacken und dazu Rösti

**16,50 €**

## KÄSESTEAK DELUXE

Schweinerückensteak 300 g mit frischen Champignons, Schinken und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat

**16,50 €**

## PULLED PORK TELLER

mit Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites und Salat

**14 €**

## HÜHNERBRÜSTCHEN FLORIDA

mit Früchten und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und Salat

**16,50 €**



## VELTINS PILS

Frisches Veltins brauen wir mit weichem Quellwasser, bester Sommergerste und erntefrisch verarbeitetem Hopfen. Nur so entsteht ein Bier von Pilsener Brauart und von einzigartig frischem Geschmack.

**0,2l - 2 €    0,3l - 3 €    0,4l - 3,80 €**  
auch als alkoholfreies Flaschenbier

## GREVENSTEINER

Das naturtrübe Grevensteiner ist ein süßiges Landbier, das mit weichem Quellwasser und erntefrischem Hopfen gebraut wird. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen bernsteinfarbenen Glanz und sein vollmundiges Aroma.

**0,2l - 2 €    0,3l - 3 €    0,4l - 3,80 €**

## BAYREUTHER AKTIEN LANDBIER

Ein dunkles, würziges Bier darf in Franken bei einer deftigen Brotzeit in geselliger Atmosphäre nicht fehlen und prägt damit die Einzigartigkeit der fränkischen Lebensart. Dieser Tradition fühlen sich auch unsere Brauer verpflichtet.

**0,3l - 3 €    0,5l - 4,80 €    LANDBIERBOWLE 0,3l - 3,80 € mit Früchten**

## AUGUSTINER LAGERBIER HELL

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

**0,3l - 3 €    0,5l - 4,80 €**

## MAISEL'S WEISSE

Der frische Geruch nach feiner Hefe und angenehme Fruchtnoten verbinden sich beim Antrunk mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma sowie einer Nuance Muskatnuss. Im Nachgang entfaltet sich dann das für Mäsel's Weisse typische, leicht fruchtige, würzige Weissbier-Aroma.

**0,3l - 3 €    0,5l - 4,80 €**  
auch als alkoholfreies Flaschenbier



# ALKOHOLFREIES

<b>GEROLSTEINER</b> Mineralwasser	0,25l.....	<b>2 €</b>
<b>GEROLSTEINER</b> Mineralwasser	0,7l.....	<b>4,50 €</b>
<b>APFELSCHORLE</b> Gerolsteiner	0,25l.....	<b>2 €</b>
<b>COCA COLA, COLA ZERO</b>	0,3l.....	<b>2,40 €</b>
<b>FANTA, SPRITE</b>	0,3l.....	<b>2,40 €</b>
<b>APFELSAFT</b> Granini	0,2l.....	<b>2 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b> Granini	0,2l.....	<b>2 €</b>
<b>BITTER LEMON</b> Schweppes	0,2l.....	<b>2,20 €</b>
<b>MALZBIER</b> Vitamalz	0,33l.....	<b>2,70 €</b>

# WARMES

<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>2 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,20 €</b>
<b>TASSE TEE</b>	<b>2 €</b>
<b>GLÜHWEIN</b>	<b>2,50 €</b>
<b>GLÜHWEIN</b> mit Amaretto	<b>3,50 €</b>

# SPIRITUOSEN

**AQUAVIT**  
Linie Aquavit, Malteserkreuz Aquavit..... **2,50 €**

**BRÄNDE**  
Obstler, Kirschwasser, Williams Christ, Hausschnaps  
milder Marillenbrand, Grappa..... **2,50 €**

**KLARE**  
Korn, Wacholder, Struweliger, Wodka..... **1,80 €**  
Ouzo..... **1,80 €**  
Korn Ganz alter Schneider..... **2 €**

**KRÄUTER & BITTER**  
Enzian Kräuter, Kümmeling, Jägermeister, Ramazotti, Fernet  
Branca oder Mentha, Averna, Werler Tropfen..... **2 €**

**LIKÖRE**  
Bayleis..... **2,50 €**  
Eierlikör, Amaretto..... **2 €**  
Genever, Hausgemachter Hollunderblütenlikör..... **1,80 €**  
Southern Comfort..... **2,20 €**

**WHISKY**  
Jim Beam..... **2,50 €**

**RUM**  
Captain Morgan, Bacardi..... **2,50 €**





## GRAUER BURGUNDER

QbA trocken - Alkohol: 13 % vol., Restsüße: 6,2 g/l, Gesamtsäure: 6,2 g/l  
Ein Grauer Burgunder mit Struktur, feinen Aromen von Zitrusfrüchten + Äpfeln und mit Substanz.

**0,21 - 4,50 €**

## RIVANER

QbA trocken - Alkohol: 11,5 % vol., Restsüße: 5,4 g/l, Gesamtsäure: 6,4 g/l  
Duftet nach frischen Äpfeln mit einem feinen Muskatton. Leicht & filigran mit einer erfrischenden Säure.

**0,21 - 4,50 €**

## WEISSER BURGUNDER

QbA halbtrocken - Alkohol: 12,5 % vol., Restsüße: 12,1 g/l, Gesamtsäure: 6,3 g/l  
Ein ebenso leichter wie beschwingter Weißburgunder mit einer fein abgestimmten Restsüße.

**0,21 - 4,50 €**

## WEISSER BURGUNDER & SAUVIGNON BLANC

QbA feinfruchtig - Alkohol: 11,5 % vol., Restsüße: 25,5 g/l, Gesamtsäure: 6,4 g/l  
Ein leichtes weißes Cuvée mit den feinen und floralen Noten des Weißburgunders und dem sehr leichten Sauvignon Blanc Aromen, welche an frische Bananen und reife Birnen erinnern. Mit seiner Struktur und Frische steht dieses Cuvée für eine saftige Frucht mit einer fein ausgewogenen Süß-Säure Balance.

**0,21 - 4,50 €**

## SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Alkohol: 13,0 % vol., Restsüße: 12,8 g/l, Gesamtsäure: 6,1 g/l  
Lachsfarben, frisch mit voller Frucht, rassig im Geschmack mit etwas mehr Säure als die Spätburgunder Rotweine.

**0,21 - 4,50 €**

## SPÄTBURGUNDER

Kabinett trocken - Alkohol: 13,5 % vol., Restsüße: 4,2 g/l, Gesamtsäure: 4,7 g/l  
Dunkles Rubinrot, erfrischend vollmundig und fruchtig. Im Duft saftige Kirsche und Pflaume mit fein eingebundener Taninstruktur.

**0,21 - 4,50 €**

## SPÄTBURGUNDER

Kabinett halbtrocken - Alkohol: 12,0 % vol., Restsüße: 15,4 g/l, Gesamtsäure: 5,2 g/l  
Saftig & erfrischend fruchtig, im Duft knackige Kirschen mit einer wundervollen Fruchtsüße. Ein wirklich toller leichter, halbtrockener Rotwein.

**0,21 - 4,50 €**

## WEINSCHORLE

Wahlweise mit Weiß- oder Rotwein

**0,21 - 3,50 €**





# LONGDRINKS

WODKA-COLA	3 €
JÄGERMEISTER-COLA	3 €
BACARDI-COLA	3 €
ASBACH-COLA	3 €
MARIACRON-COLA	3 €
JACK DANIELS-COLA	3 €
PERNOD-COLA	3 €

# SEKT UND CO.

SEKT	2 €
APEROL SPRITZ	4,50 €

## GNADENBILD

Anlass für die Übergabe des Gnadenbildes an die Werler war ein Jagdvergehen der Soester Bürger im kurkölnischen Arnsberger Wald, der zu Werl gehörte. Den Soestern war es seit 1444 gestattet, in dem Wald Holz zu schlagen, jedoch nicht zu jagen. Daran hielten sich die Soester nicht und wurden bei ihrem Vergehen entdeckt. Der Kurfürst und Erzbischof Heinrich von Köln verhängte über die Soester eine Strafe: Holz im Arnsberger Wald zu schlagen wurde ebenso verboten, wie ihnen Holz zu verkaufen.

Das Holz-Einfuhrverbot hat die Soester Wirtschaft empfindlich getroffen. Daher versuchten sie, mit Geldangeboten Heinrich von Köln umzustimmen. Auf die lukrativen Angebote ging er jedoch nicht ein. Hermann Brandis, damals Werler Bürgermeister, wusste um die Soester Heiligtümer - also auch vom Soester Gnadenbild, das seit der Reformation auf dem Dachboden der Wiesenkirche lag. Mit diesem Wissen um das Gnadenbild und seinem lange gehegten Wunsch, das Marienbild nach Werl zu holen, wurde er beim Kurfürsten vorstellig. Dieser ging auf den Vorschlag ein, als Buße für den Jagdfrevel das Gnadenbild von den Soestern zu fordern. Die Verhandlungen mit den Soestern verliefen erfolgreich: Am 2. November 1661 wurde das Gnadenbild den Werlern übergeben.

## GASTSTÄTTE

Gerade einmal sechs Jahre nach diesem für die Wallfahrt nach Werl so bedeutsamen Ereignis wurde der Grundstock für unsere Gaststätte „Im Winkel“ gelegt: 2017 konnten wir auf 350 Jahre traditionsreiche Gastlichkeit zurückblicken, die Teile der heimischen Geschichte mitgeschrieben hat.

Viele Generationen von Wallfahrern haben bereits die Vorzüge unseres vielfältigen Angebotes genossen - nach Gebet und Einkehr, der seelischen Stärkung - nur wenige Schritte von der Basilika entfernt. Biergarten und Gastraum (eigener Saal) bieten unterschiedliche Möglichkeiten für die leibliche Stärkung. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen Ihres Aufenthaltes bei uns ein.

Wir freuen uns darauf, Sie zu bewirten.

**Familie Kappes & Mitarbeiterinnen**



WERL









# FRISCH VOM FASS

