



Im Winkel

OFENKARTOFFEL POPEYE

mit Spinat, eingelegten Tomaten, Fetakäse
dazu ein gemischter Salat

10 €

Eine vegane Zubereitung
ist möglich.

OFENKARTOFFEL FÖRSTERIN

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln
und Knoblauchdip, dazu ein Salat

10 €

Eine vegane Zubereitung
ist möglich.

Veganer Winkelburger

Hausgemachtes veganes Burgerpatty,
Schmorzwiebeln, Kopfsalat, Tomate,
Gurke, und Knoblauchsauce

11,50 €

ZIEGENPETER

Ein großer gemischter Salatteller mit gebratenem
Ziegenkäse, Walnüssen, Honig
und Balsamicodressing

14,50 €

FARMERSALAT

Großer Salat mit Hähnchenbrust

14,50 €

BEILAGENSALAT

wahlweise mit Haus-
oder Balsamicodressing

3,50 €

HAUSGEMACHTE HÜHNERSUPPE

5 €

WINKELMAX

Bratkartoffeln mit Spiegelei
und Salat

10 €

Winkelburger

hausgemachter Burgerpatty, Bacon,
Schmorzwiebeln, Salat, Gurke, Toma-
te, Burgersauce und Spiegelei

11,50 €

KARTOFFEL-PORK

Ofenkartoffel mit Pulled Pork
und Knochenblausauce

13,50 €



**WIENER ART**

mit Pommes frites und Salat

14,50 €**CHAMPIGNON-RAHM**

mit Kroketten und Salat

15,50 €**PFEFFER**

mit Kroketten und Salat

15,50 €**ALPEN**

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

16,50 €**ZWIEBEL**

mit Bratkartoffeln und Salat

15,50 €**BALKANART**

mit Pommes frites und Salat

15,50 €**PETER SCHMIDT
SPEZIAL**

mit gehacktem Knoblauch, Petersilie, Pfeffer-Rahmsauce und einem Topping aus frittierten Zwiebeln dazu Pommes frites und Salat

16,50 €**200 GRAMM**

Argentinisches Rumpsteak

24,50 €

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



SCHÜTZENSCHNITZEL

mit Barbecuezwiebeln und Bacon
und Käse überbacken. Als Topping ein
Spiegelei, dazu Pommes frites
und Salat

17,50 €

HÄHNCHEN- BRUSTFILET

mit Blattspinat, eingelegten Tomaten
& Knoblauch, Fetakäse über-
backen und dazu Rösti

18 €

KÄSESTEAK DELUXE

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

18,50 €

HÜHNERBRÜSTCHEN FLORIDA

mit Früchten und Sauce Hollandaise
überbacken, dazu Kroketten und Salat

18 €

CORDON BLEU

vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken und
Käse, gereicht mit Pommes frites und Salat

18,50 €

FILETSPITZEN BOMBAY

mit Pfirsichen in einer
Curry-Rahmsauce, dazu Kroketten

19 €

FILET IM BACONMANTEL

auf Pfeffersauce mit Kräuterkruste,
dazu Pommes frites und Salat

19 €

SCHWEINEFILET

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat

19 €

KÄSESPÄTZLE

hausgemacht mit Bacon, Zwiebeln
und Salat

11 €

PULLED PORK TELLER

mit Barbecue-Sauce, dazu Pommes
frites und Salat

15,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte uns.



VELTINS PILS

Frisches Veltins wird gebraut 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 süffiges 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 Mäisel's Weisse typische, leicht fruchtige, würzige Weissbier-Aroma.

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

ALKOHOLFREIES

GEROLSTEINER Mineralwasser	0,25l.....	2,50 €
GEROLSTEINER Mineralwasser	0,7l.....	5 €
APFELSCHORLE Tönissteiner	0,25l.....	2,50 €
COCA COLA, COLA ZERO	0,3l.....	2,80 €
FANTA, SPRITE	0,3l.....	2,80 €
APFELSAFT Granini	0,2l.....	2,50 €
ORANGENSAFT Granini	0,2l.....	2,50 €
MALZBIER Vitamalz	0,33l.....	3 €
FASSBRAUSE HOLUNDER Veltins	0,33l.....	3 €

WARMES

TASSE KAFFEE	2,50 €
ESPRESSO	2,50 €
TASSE TEE	2,50 €
GLÜHWEIN	3 €
GLÜHWEIN mit Amaretto	4,50 €

LONGDRINKS

WODKA-COLA	3,50 €
JÄGERMEISTER-COLA	3,50 €
BACARDI-COLA	3,50 €
ASBACH-COLA	3,50 €
MARIACRON-COLA	3,50 €
JACK DANIELS-COLA	3,50 €
PERNOD-COLA	3,50 €

SEKT UND CO.

SEKT	2 €
APEROL SPRITZ	5 €

SPIRITUOSEN

AQUAVIT

Linie Aquavit, Malteserkreuz Aquavit.....	3 €
---	-----

BRÄNDE

Obstler, Kirschwasser, Williams Christ, Hausschnaps, milder Marillenbrand, Grappa.....	3 €
---	-----

KLARE

Korn, Wacholder, Struweliger, Wodka	2 €
Ouzo	2 €
Korn Ganz alter Schneider	2,50 €

KRÄUTER & BITTER

Enzian Kräuter, Kümmeling, Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca oder Mentha, Averna, Werler Tropfen.....	2,50 €
---	--------

LIKÖRE

Bayleis	2,50 €
Eierlikör, Amaretto	2 €
Genever, Hausgemachter Hollunderblütenlikör	2 €
Southern Comfort	2,50 €

WHISKY

Jim Beam	3 €
----------------	-----

RUM

Captain Morgan, Bacardi.....	3 €
------------------------------	-----





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.

0,2l - 5 €

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.

0,2l - 5 €

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.

0,2l - 5 €

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.

0,2l - 5 €

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.

0,2l - 5 €

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.

0,2l - 5 €

WEINSCHORLE

Wahlweise mit Weiß- oder Rotwein

0,2l - 4 €





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

