

Winter

N°01/2020



MENUE

Die Speisekarte zur Jahreszeit

Mit Herz und Schlichtheit möchten wir Euch unsere Speise- und Getränkearte näher bringen. Regionale Produkte, frische Zubereitung und geschmackliche Raffinesse nach allen Regeln der Handwerkskunst und ein bisschen nach unseren.

Unsere Küchenjungs sind schon lange als Gaumenkitzler bekannt. Die wissen nämlich wie man rührt, knetet, schmort, würzt, kocht und bäckt.

Lasst Euch verwöhnen im Marktweib von ehrlicher, leckerer Heimatküche mit der Würze vieler Länder!

PRODUKTE VON REGIONALEN LIEFERANTEN

- Unsere Nachbarn von der Kelterei Steden versorgen uns mit selbstgekeltertem Apfelwein, Apfelsaft und Destillaten.
- Von unseren Freunden vom Passenger Coffee aus Berlin beziehen wir frisch gerösteten Kaffee. Gerne auch bei uns erhältlich!
- Die Privatbrauerei Schmucker braut uns das Bier für jede Generation.
- Brennerei Dirker liefert uns Edelbrände und Liköre.
- Forellengut Herzberger versorgt uns mit fangfrischem Fisch.

Wir freuen uns auf den „glitzerweißen“ Winter mit Euch!

- Lidija und Anita -



MARKTWEIB

EIN SCHÖNER ANFANG

Feine Selleriesuppe ⁶ mit Walnussöl und Sellerielocken	6,50
Geschmorte Rote Beete mit Walnuss-Frischkäse ⁶ und Brot	7,80
Klassisches Rindertatar mit Cognac, Petersilie, Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke ² , Bio-Eigelb, Sardelle und Kapern	13,80

FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 1er ⁶ mit Musik, Brot & Butter ⁶	4,50
Handkäs' 2er ⁶ mit Musik, Brot & Butter ⁶	5,80
Handkäs' Salat „MARKTWEIB“ ⁶ mit Brot & Butter ⁶	7,80
Leberwürstchen ⁵ mit Salbei-Senf-Püree ⁶	7,80
Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	7,50



MARKTWEIB

DIE GROSSEN SPEISEN

- Fleisch und Fisch -

Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	19,80
Grünkohl mit Pinkel ⁵ und Salzkartoffeln ⁶	14,90
Geschmorte Schweinebäckchen mit Süßkartoffelpüree ⁶ und Linsengemüse	17,80
Rindersaftgulasch mit Schnittlauch-Schmand-Kartoffelpüree ⁶	14,50
Hühnchenfrikassee ⁶ mit Reis und Karottengemüse	13,80
Rumpsteak „La Morocha“ mit Café-de-Paris-Butter ⁶	200 g 22,40
und Bratkartoffeln	300 g 27,40
Gebratene Taunusforelle ⁶ vom Forellengut Herzberger mit Zitronenbutter, dazu Lauchgemüse und Kartoffelstampf ⁶	20,80

Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!



MARKTWEIB

VEGETARISCHE SPEISEN

Geschmorte Honig-Karotten mit Gemüse-Bulgur und Petersilien-Pesto	13,90
Linsencurry mit Basmatireis und Bananenjoghurt ⁶	13,50
Tagliatelle ⁶ mit Broccoli, konfiertem Knoblauch, Pinienkernen und Grana Padano	14,50

SALATE

Caesar Salad ⁶ mit Kapern, Croûtons, Schmortomaten und Parmesan	13,80
Marktsalat mit Curry-Sesam-Hühnchen	13,90
Marktsalat mit gratiniertem Ziegenkäse ⁶ und gebrannte-Mandeln-Honig-Krokant	13,50
Großer Marktsalat	8,80
Kleiner Marktsalat	4,50

TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes	9,50
Pommes Rettungsring ^{2,6,9}	3,50
Nudeln mit Gulasch	5,50
Wasser oder Apfelsaftchorle	0,2l 1,50
Kinder Mispelchen	2 cl 2,00



MARKTWEIB

SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn ⁶ mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ⁶	7,20
Weiß-Schokolade-Pudding ⁶ mit geröstetem Pumpernickel, Kirschen und Sahne	6,50
Tagesdessert - immer anders lecker	5,80

FÜR KINDER

Eiskugel ⁶ kunterbunt	1,70
----------------------------------	------

*Wir können auch Kuchen.
Fragt nach unserem Feingebäckchen!*

MARKTFRÜHSTÜCK

- jeden Samstag von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr -

Etageren-Frühstück für 2 Personen	16,50
mit einer Auswahl an Schinken ^{2,6} , Wurst und Käse ⁶ , frischem Obst und Rohkost, gekochtem Ei, Bananenquark ⁶ . Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb mit Butter ⁶ . An hausgemachten Marmeladen, Honig und Nougatcreme ^{2,6} könnt Ihr euch von unserem „Süß-Buffer“ bedienen!	
Marktweibs Bananenquark ⁶	4,00
- mit frischem Obst	5,50
Das süße Frühstück	3,50
ein Croissant mit Butter ⁶ und Selbstbedienung am „Süß-Buffer“ (hausgemachte Marmeladen, Honig und Nougatcreme ^{2,6})	
Knuspermüsli mit Joghurt ⁶ und frischem Obst	5,80
French Toast ⁶ mit Zimt und Zucker	4,50
Rührei oder Spiegelei (aus zwei Eiern) mit Brot und Butter	3,00
Rührei (aus zwei Eiern) mit Brot und Butter	
- frische Kräuter	3,50
- frische Kräuter und Tomate	4,50
- Schinken	4,50
- Frischkäse ⁶ und Frühlingslauch	4,50
Brötchen oder Brot extra	0,80

**Sonntags-
Frühstücksbuffet**

- jeden Sonntag von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr -

für Erwachsene	13,00
für Kinder bis 12 Jahre	6,50

BEDIENT EUCH AN UNSEREM BUFFET

- frisches Obst und Naturjoghurt⁶
- Süßes (Müsli, süße Aufstriche, hausgemachte Marmeladen)
- Aufschnitt von Wurst⁵, Schinken^{2,5} und Käse⁶
- angemachter Frischkäse⁶ mit Kräutern & Lachs
- pro Person eine Eierspeise nach Wahl
- Gemüse und Rohkost
- verschiedene angemachte Salate
- gemischter Brotkorb
- frische Waffeln⁶

Alkoholfrei & erfrischend

Himbeer-Holunder-Minze

Frischgepresste Orangen-Holunder-Limonade

Hagebutte-Tonkabohne-Grapefruit-Limonade

Beauty Wasser - Ingwer, Zitrone, Minze

*Preis pro Glas 0,5l
4,50*

Spritzig, prickelnd, fein

*Kalé auf Eis
7,00*

*Kalé mit Tonic
9,50*



MARKTWEIB

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,7} , Cola Light ^{1,7,9}	Fl. 0,33l	3,00
	0,5l	4,00
Fanta ¹ , Spezi ^{1,7}	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
BioZisch Limonade	Fl. 0,33l	3,50
Himbeer-Cassis, Bitter Lemon, Ginger Life, Blut-Orange, Rhabarber, Holunderblüte		
Kelterei Steden Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,00
	0,5l	4,00
Heil Saft oder Schorle	0,3l	3,00
Orange, Johannisbeere, Birne, Kirsche	0,5l	4,00
Staatlich Fachingen Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,10
	Fl. 0,75l	5,50

APFELWEIN UND BIER

Kelterei Steden Alt-Orschel Ebbelwoi	0,3l	2,50
	0,5l	3,50
Bembel Spaß	4er	7,00
	6er	10,00
	8er	13,50
Schmucker vom Fass	0,3l	3,00
Pils, Hefeweizen, Landbier	0,5l	4,00
Schmucker Schwarzbier	Fl. 0,5l	4,00
Lammsbräu Pils alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,00
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei hell und dunkel	0,5l	4,00

WEIN UND SEKT
WEISS

Riesling, trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,2 l	5,60
Weisser Burgunder, trocken 2018 - Weingut Gehring, Nierstein, Rheinhessen	0,2 l	4,50
Grauer Burgunder, trocken 2018 - Weingut Salwey, Oberbergen, Kaiserstuhl	0,2 l	5,20
Sauvignon, trocken 2018 - Weingut Château Verrière, Frankreich	0,2 l	5,90

ROT

Spätburgunder, trocken 2015 - Weingut Salwey, Oberbergen, Kaiserstuhl	0,2 l	5,60
Blauer Zweigelt, trocken 2017 - Weingut Dürnberg, Falkenstein, Österreich	0,2 l	4,40
Merlot Pays d'Oc, trocken 2017 - Winzergen, Collines du Bourdic, Rhône, Frankreich	0,2 l	4,80

SEKT UND PERLWEIN

Riesling Sekt, extra trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,1 l Fl. 0,75 l	4,50 27,80
Ebbelsecco, Apfelperlwein Kelterei Steden, Alt-Orschel	Fl. 0,75 l	16,50

LONGDRINKS

Aperol ^l -O-Sprizz, Aperol ^l Sour	6,50
Holunder-Sprizz	6,50
Gin Tonic	6,80
Campari ^l -Orange, Campari ^l -Soda	5,80
Weisser Port mit Limette	6,50
Marktweib Mule - Limette, Ingwer, Gurke, Vodka	7,50

FÜR UNSERE LADIES

Sekt mit Himbeere auf Eis	5,50
Sekt mit Schlehenlikör	5,50
Inge - Ingwer, Limette, Minze <i>Hugo ist out, Inge ist in!</i>	6,80

ALKOHOLFREI

Ajo-Fizz	4,50
Holunder-Fizz	4,50
Himbeer-Holunder-Minz-Limonade	0,5 l 4,50

KAFFEE

- frisch geröstet in Berlin von Passenger Coffee -

Kaffee Creme ⁷	2,50
Espresso ⁷	2,00
Doppelter Espresso ⁷	2,80
Milchkaffee ^{6,7}	3,00
Cappuccino ^{6,7}	2,80
Latte Macchiato ^{6,7}	3,00
Café Mocca ^{6,7}	3,50
Espresso Affogato ^{6,7} (Espresso auf Vanilleeis)	3,50

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch koffeinfrei oder mit laktosefreier Milch (0,30 Euro Aufpreis).

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,30
Heiße Milch mit Honig ⁶	2,50
Heiße Schokolade ⁶ - mit Sahne ⁶	2,50 2,80
Frischer Minz-Ingwer-Tee	4,00
Heißer Apfelwein	3,00

Wärmende Glücklichmacher

PUKKA BIO-TEE NACH ALTER VEDISCHER ART

After Dinner

Fenchel, Chicoree & Kardamom - koffeinfreie Alternative zum Kaffee

Revital

*Zimt, Kardamom & Ingwer -
belebende Gewürze wecken Sinne, Körper und Geist*

Drei Tulsi

*Grüner Tulsi, lila Tulsi & wilder Tulsi -
frisch, pikant und hebt die Stimmung*

Detox

*Anis, Fenchel und Süßholz - reinigende Mischung aus ganzen Samen,
die Verdauung, Nährstoffaufnahme und Entgiftung reguliert*

Relax

*Kamille, Fenchel und Eibischwurzel - zur Harmonisierung von Vata -
Süßschmeckend, rein und lieblich*

Cleanse

*Nessel, Pfefferminze und Aloe Vera -
nährt die Haut und reinigt von innen nach außen*

Kamille, Vanille & Manuka-Honig

köstlicher und ruhiger Bio-Kräutertee

Earl Grey

*Ganzblatt-Schwarztee mit Bergamotte, Lavendel und Zitrone -
inspiriert die Sinne!*

Preis pro Glas 2,80



MARKTWEIB

BRÄNDE, GEISTE UND LIKÖRE

Mispelchen 2 cl 4,00

KELTEREI STEDEN

Ebbelbrand 2 cl 2,50

Mirabellenbrand 2 cl 2,50

Williams 2 cl 2,90

Kussmälchen¹ 2 cl 2,20

Ur-Rumpel¹ 2 cl 2,90

BRENNEREI BURKARD

Sljivovic 2 cl 3,90

EDELBRENNEREI DIRKER

Haselnussgeist 2 cl 4,00

Himbeergeist 2 cl 4,00

Schlehenlikör¹ 2 cl 3,50

Grüner Walnusslikör¹ 2 cl 3,50

ZUSATZSTOFFE

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoff 5 - mit Phosphat

6 - mit Milcheiweiß 7 - koffeinhaltig 9 - mit Süßungsmittel

Eine ausführliche Allergenenliste stellen wir Euch gerne zur Verfügung.

Fragt uns einfach danach!

Wir im Marktweib feiern die Feste, wie sie fallen – ganz egal, ob es unsere oder Eure sind!

Es hat sich ausgeweihsnachtet. Wir hoffen, Ihr alle hattet eine schöne Zeit im Kreise Eurer Lieben. Und bis der Frühling erwacht, könnt ihr bei uns weiter Schönes erleben.

DER NEUSTE MARKTWEIB TRATSCH

- Dieses Jahr macht die Wilde 13 eine Kreativpause und glänzt nur zu besonderen Anlässen! Die Termine geben wir rechtzeitig bekannt!
- Michael Wagener – Lehrer, Fotograf, Vielreisender und ein Freund von uns, beehrt unsere Fotoreihe in unserer Speisekarte mit seinen Reiseimpressionen aus Armenien. Wir sind begeistert und kaufen jetzt schon alle unsere Geschenke für die nächsten Gelegenheiten hier: www.mwagener-photo.de oder Instagram: [wagener_michael](https://www.instagram.com/wagener_michael)
- Am 23. Februar rufen wir alle zusammen Orschel Helau! und das Marktweib bleibt geschlossen.
- Ansonsten gibt es nur noch lauter Überraschungen von denen wir jetzt auch noch nichts wissen und die das Leben mit sich bringt.

Du Winter kannst bleiben und bring doch endlich mal ordentlich Schnee für unsere Eisbar mit!

MARKTWEIB

==== Apfelwein und Heimatküche ====



ÖFFNUNGSZEITEN

Di bis Fr 11.30 – 15.00 und 17.30 – 23.00 Uhr
Sa und So 10.00 – 23.00 Uhr

Den Montag machen wir zu unserem Sonntag
und haben nicht geöffnet.

WARME KÜCHE

Di bis Fr 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr
Sa und So 10.00 – 22.00 Uhr durchgängig

Marktplatz 6
61440 Oberursel
O 61 71 - 89 44 100
info@marktweib.de
www.marktweib.de