



Mit Herz und Schlichtheit möchten wir Euch unsere Speise- und Getränkekarte 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

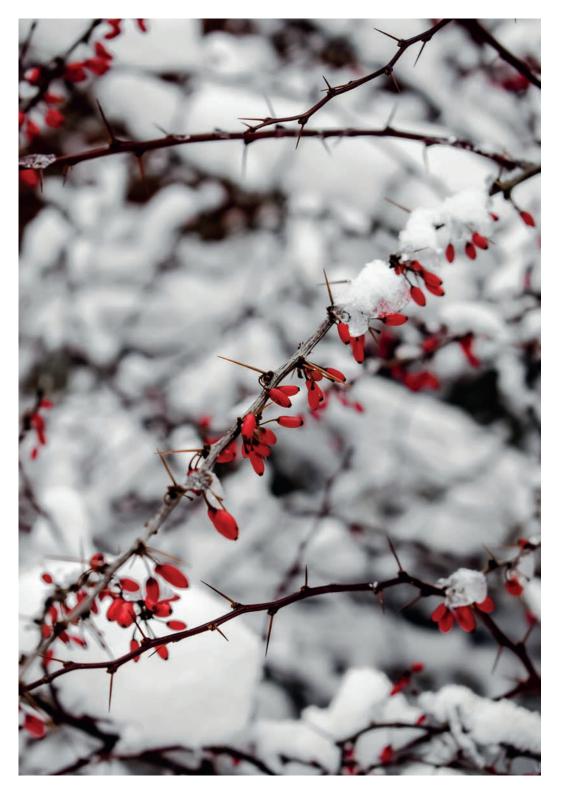
- Unsere Nachbarn von der Kelterei Steden versorgen uns mit selbstgekeltertem Apfelwein, Apfelsaft und Destillaten.
- Von unseren Freunden vom Passenger Coffee aus Berlin beziehen wir frisch gerösteten Kaffee.
   Erhältlich unter: www.passenger-coffee.de
- Die Privatbrauerei Schmucker braut uns das Bier 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 –

——— Apfelwein und Heimatküche ——————

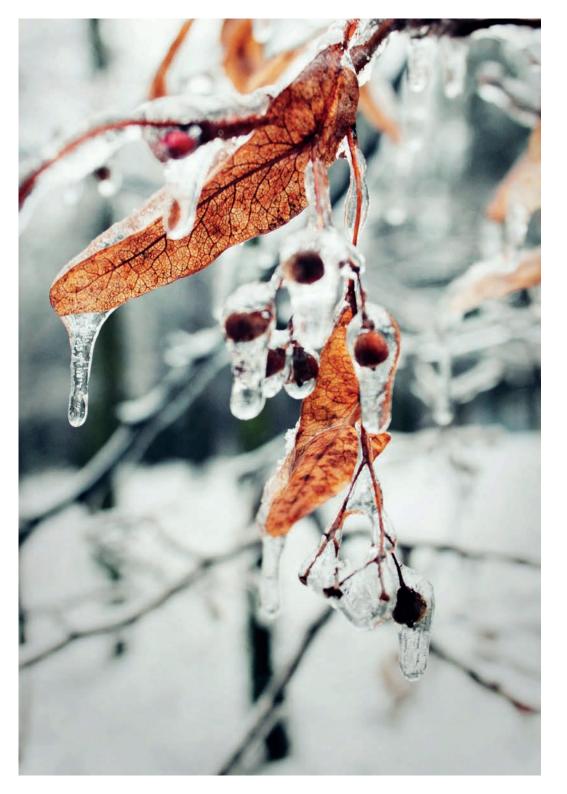




# EIN SCHÖNER ANFANG

Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und karamellisierten Haselnüssen	8,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>6</sup>	8,50
FÜR ZWISCHENDURCH	
Handkäs' 2er <sup>6</sup> mit Musik, Brot & Butter <sup>6</sup>	7,80
Handkäs' Salat "MARKTWEIB" ' mit Brot & Butter'	10,80
Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	9,80
Kichererbsen-Hummus mit Ingwerkarotten und gerösteten Mandeln (vegan)	9,50
Rindertatar klassisch – mit Cognac, Kräuter-Senf, Gewürzgurke², Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie und Bio-Eigelb	17,50

# $Fragt\ nach\ unserem\ Tagesspeisenangebot!$



# DIE GROSSEN SPEISEN

- Fleisch und Fisch -

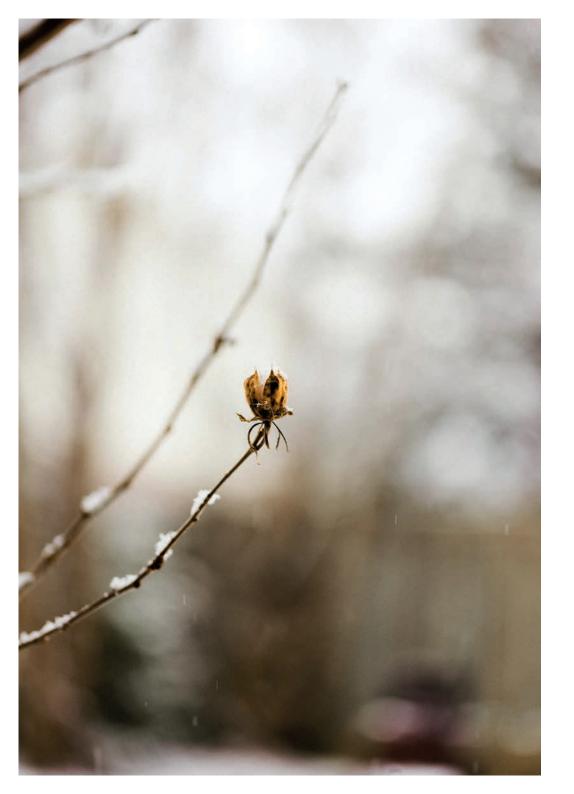
Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat		25,50
Grünkohl mit Pinkel <sup>5</sup> und Salzkartoffeln		16,90
Rindersaftgulasch mit Paprika-Kartoffelpüree <sup>6</sup>		17,80
Rote-Bete-Eintopf mit Kalbshackfleisch, Dill und Saure Sahne <sup>6</sup>		16,50
Rumpsteak "La Morocha" mit Petersilien-Butter <sup>6</sup> und Zitronen-Kartoffelecken	250 g	30,50



 $Gebratene\ Taunus forelle^6\ vom\ Forellengut\ Herzberger-mit\ Aprikosen-Thymian-Kartoffelpüree^6$ 

27,80





### VEGETARISCHE SPEISEN

VEGETARISCHE SPEISEN	
Gerösteter Curry-Blumenkohl mit Berberitzen-Reis und Minz-Mandelghurt (vegan)	16,90
Spinat-Parmesan-Knödel <sup>6</sup> auf Wirsingbett mit Preiselbeeren und Salbei-Butter <sup>6</sup>	16,90
Casarecce-Nudeln mit Rucola-Walnuss-Pesto und fein gehobeltem Grana Padano <sup>6</sup>	15,80
SALATE	
Marktsalat mit Backhendl und Erdnuss-Chili-Majo	16,50
Wintersalate mit Ofen-Ziegenkäse, Chili-Thymian-Honig,	16,50

# Datteln und Walnüssen Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln 8,50 und karamellisierten Haselnüssen

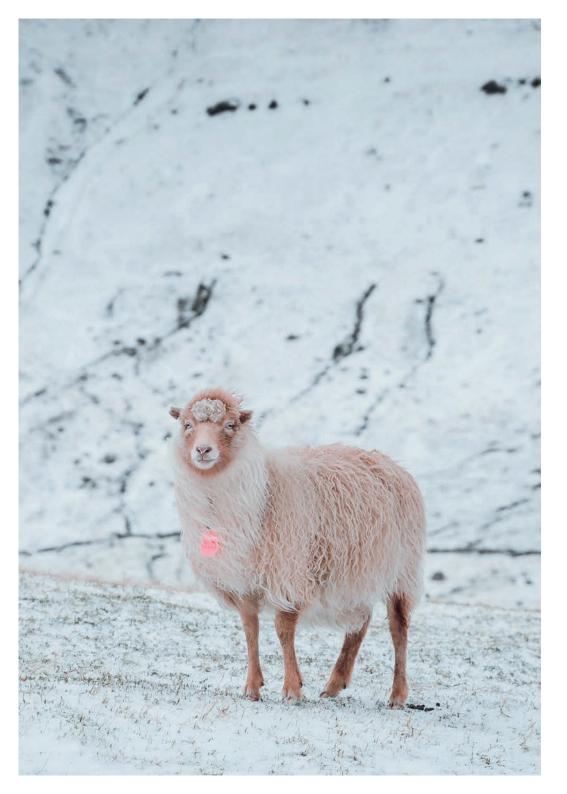
Beilagensalat 6,50

# TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes	15,90
Rindersaftgulasch mit Kartoffelpüree <sup>6</sup>	8,80
Pommes Rettungsring <sup>2,6,9</sup>	4,50





# SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn <sup>6</sup> mit Apfelkompott und Vanilleeis <sup>6</sup>	9,50
Schokoladen-Panna-Cotta <sup>6</sup> mit Beeren-Grütze	7,50
Affogato - Espresso auf Vanilleeis <sup>6,7</sup>	5,00

# FÜR KINDER

Eiskugel<sup>6</sup> kunterbunt 2,50

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

Wenn Ihr Eure Geburtstage, die Hochzeit, Konfirmation oder Taufe, Familienfeier, Firmenfeier oder einfach nur eine Freudefeier mit und bei uns feiern möchtet, sind wir gerne kreativ mit Euch zum Planen aufgelegt! MARKTWEIB =

FLASCHENWEINE

MARKTWEIB

FLASCHENWEINE

#### WEISSWEINE ROTWEINE 30,20 2022 Weißer Burgunder QbA trocken 2021 Primitivo Salento IGT "Criteria" 32.00 Weingut Gebrüder Kauer Nahe, Deutschland Schola Sarmenti Apulien, Italien Unkompliziert und frisch, drängelt sich nicht vor. Die Erfolgsgeschichte des italienischen Südens. Gibt's von erstaunlich Passt eigentlich fast immer! bis grauenhaft. Die Rebsorte steht für weiche, säurearme Rotweine mit extrem gutem Trinkfluss. Der wird Ihnen gefallen. 2022 Grauburgunder QbA trocken 28.80 2021 Merlot Vin de Pays d'Oc 22,00 Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland Collines de Bourdic Rhône, Frankreich Cremig und elegant mit leicht mineralischem Nachhall. Unkompliziertes Trinkvergnügen von der südlichen Rhône, gekeltert 2022 Riesling QbA trocken "Hochheimer Königin Victoria Berg" 47.50 aus einer der beliebtesten und bekanntesten Rebsorten. Weingut Flick Rheingau, Deutschland 2020 Crozes-Hermitage AOP "Chasselière" 65.00 Der Klassiker aus einer der bekanntesten Lagen des Rheingaus. Domaine Michelas St. Jemms Rhône, Frankreich Dank tiefgründiger Böden gut eingebundene Säure. Für den besonderen Anlass ein besonderer Wein. Reinsortige Syrah 2022 Sauvignon Blanc "Muschelkalk" 39.20 von der nördlichen Rhône. Kräftig, elegant, Duft nach Cassis und Weingut Primus Polz Südsteiermark, Slowenien schön eingebundene Holznote. Dieser cremige Sauvignon aus einem nicht eben übermäßig bekannten Weingebiet ist einfach wunderbar und frisch. POSÉWEINE 2022 Bordeaux Blanc AOC Sauvignon 28.80 2022 Côteaux Varois de Provence AOP "Tradition" 39.20 Château La Verrière Bordeaux, Frankreich Chateau d'Ollières Provence. Frankreich Duftiger, klassischer Sauvignon! Ganz zart lachsfarben, dezente Erdbeerfrucht, erfrischend aber keineswegs säurebetont.

48.00

2022 Rosé de Signée

Weingut Hirsch, Württemberg

Dunkles Rosa mit Aroma von der Erdbeere.

Apfelwein und Heimatküche

Da ist man schon ganz nah am Champagner - langes Hefelager, feine Perlage.

**PRICKELNDES** 

Crémant d'Alsace AOC Blanc

Domaine Reyser Elsass, Frankreich

Perfekter Apéritif, aber kann sooo viel mehr ...

Apfelwein und Heimatküche

25.80

# Alkoholfrei & erfrischend

Ingwer-Limonade

Himbeer-Holunder-Minze

Beauty Wasser - Ingwer, Zitrone, Minze

Frischgepresste Orangensaft-Holunder Limonade

Hagebutte-Tonkabohne-Eistee

Preis pro Glas 0,5 l 5,50

# Spritzig, prickelnd, fein

Ode auf Eis 8,50

Ode Lemon Soda 9,00





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,7</sup> , Cola Light <sup>1,7,9</sup>	Fl. 0,33 l 0,5 l	3,50 4,50		
Fanta <sup>1</sup> , Spezi <sup>1,7</sup>	O,3 I O,5 I	3,50 4,50		
Proviant Bio-Limonade	Fl. 0,33 l	4,00		
Rhabarber, Kirsche-Granatapfel, Zitrone-Ingwer, Maracuja-Orange				
Kelterei Steden Apfelsaft naturtrüb	O,3   O,5	3,50 4,50		
Heil Saft oder Schorle	0,31	3,50		
Orange, Johannisbeere, Birne, Kirsche	O,5 l	4,50		
Staatlich Fachingen Mineralwasser	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80 6,20		
APFELWEIN UND BIER				
Kelterei Steden Alt-Orschel Ebbelwoi	O,3   O,5	3,00 4,00		
Bembel Spaß	4er 6er 8er	7,50 11,00 15,00		
Schmucker vom Fass	0,3	4,00		
Pils, Hefeweizen, Landbier	O,5 l	5,00		
Lammsbräu Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,00		
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei hell und dunkel	O,5 l	5,00		

- Apfelwein und Heimatküche

MARKTWEIB =

Kelterei Steden, Alt-Orschel

### **MARKTWEIB**

7,50 7,00 7,50 6,50 8,50 8,00 7,80

5,50 5,00

5,50

O,5 I

WEIN UND SEKT			LONGDRINKS
WEISS			Aperol <sup>1</sup> -O-Sprizz, Aperol <sup>1</sup> Sour
Riesling, trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,21	5,80	Holunder-Sprizz
Weisser Burgunder, trocken 2022 - Weingut Gehring, Nierstein, Rheinhessen	0,21	5,20	Gin Tonic Campari <sup>1</sup> -Orange, Campari <sup>1</sup> -Soda
Grauer Burgunder, trocken 2022 - Weingut Salwey, Oberbergen, Kaiserstuhl	0,21	6,10	Weisser Port mit Limette Marktweib Mule – Limette, Ingwer, Gurke, Vodka
Sauvignon, trocken 2022 - Raddek, Rheinhessen	0,21	8,50	Belzasar mit Tonic
			Inge – Ingwer, Limette, Minze Hugo ist out, Inge ist in!
ROT			
Blauer Zweigelt, trocken 2021 – Weingut Dürnberg, Falkenstein, Österreich	O,2 l	5,50	ALKOHOLFREI
Merlot Pays d'Oc, trocken O		6,30	Ajo-Fizz
2021 - Winzergen, Collines du Bourdic, Rhône, Frankreich			Holunder-Fizz
SEKT UND PERLWEIN			Himbeer-Holunder-Minz-Limonade
Riesling Sekt, extra trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	Fl. 0,75 l	35,00	
Winzersekt Pinot Chardonnay Weingut Wassmer, Kaiserstuhl	Fl. 0,375 l	30,00	
Ebbelsecco, Apfelperlwein	Fl. 0,75 l	26,00	

MARKTWEIB =

### KAFFEE

- frisch geröstet in Berlin von Passenger Coffee -

Kaffee Creme <sup>7</sup>	3,00			
Espresso <sup>7</sup>	2,50			
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	3,30			
Milchkaffee <sup>6,7</sup>	4,00			
Cappuccino <sup>6,7</sup>	3,50			
Latte Macchiato <sup>6,7</sup>	4,00			
Café Mocca <sup>6,7</sup>	4,50			
Espresso Affogato <sup>6,7</sup> (Espresso auf Vanilleeis)				
Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit laktosefreier Milch, Hafermilch (O,3O Euro Aufpreis) oder koffeinfrei.				
HEISSGETRÄNKE				
Heiße Zitrone	2,50			
Heiße Milch mit Honig <sup>6</sup>	3,00			
Heiße Schokolade <sup>6</sup> – mit Sahne <sup>6</sup>	3,00 3,50			

Apfelwein und Heimatküche

4,00

Frischer Minz-Ingwer-Tee

# 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

### Feel new

Anis, Fenchel und Kardamom – reinigende Mischung aus ganzen Samen, die Verdauung, Nährstoffaufnahme und Entgiftung reguliert

### Relax

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

#### Klar

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!

### Charmante Cassis

Schwarze Johannisbeere, Rote Beete, Hibiskusblüte und Hagebutte innere Schönheit

Preis pro Glas 3,00





# BRÄNDE, GEISTE UND LIKÖRE

Mispelchen	2 cl	5,80
KELTEREI STEDEN		
Ebbelbrand	2 cl	3,50
Mirabellenbrand	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50
Kussmäulchen <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Ur-Rumpel <sup>1</sup>	2 cl	3,50
BRENNEREI BURKARD		
Sljivovic	2 cl	4,50
EDELBRENNEREI DIRKER		
Haselnussgeist	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Schlehenlikör <sup>1</sup>	2 cl	4,00
Grüner Walnusslikör <sup>1</sup>	2 cl	4,00
POLI DESTILLERIE VENEDIG		
Grappa Sarpa die Poli	2cl	4,50



### 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!

---



### ÖFFNUNGSZEITEN

Di bis Fr 12.00 – 14.30 und 17.30 – 22.30 Uhr Sa 17.00 – 22.30 Uhr So 12.00 – 21.00 Uhr

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

### WARME KÜCHE

Di bis Fr 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 21.30 Uhr Sa 17.00 – 21.30 Uhr So 12.00 – 20.30 Uhr durchgängig

> Marktplatz 6 61440 Oberursel O 6171 - 8944100 info@marktweib.de www.marktweib.de