



# MENUE

HERBST 2024

**M**it 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.

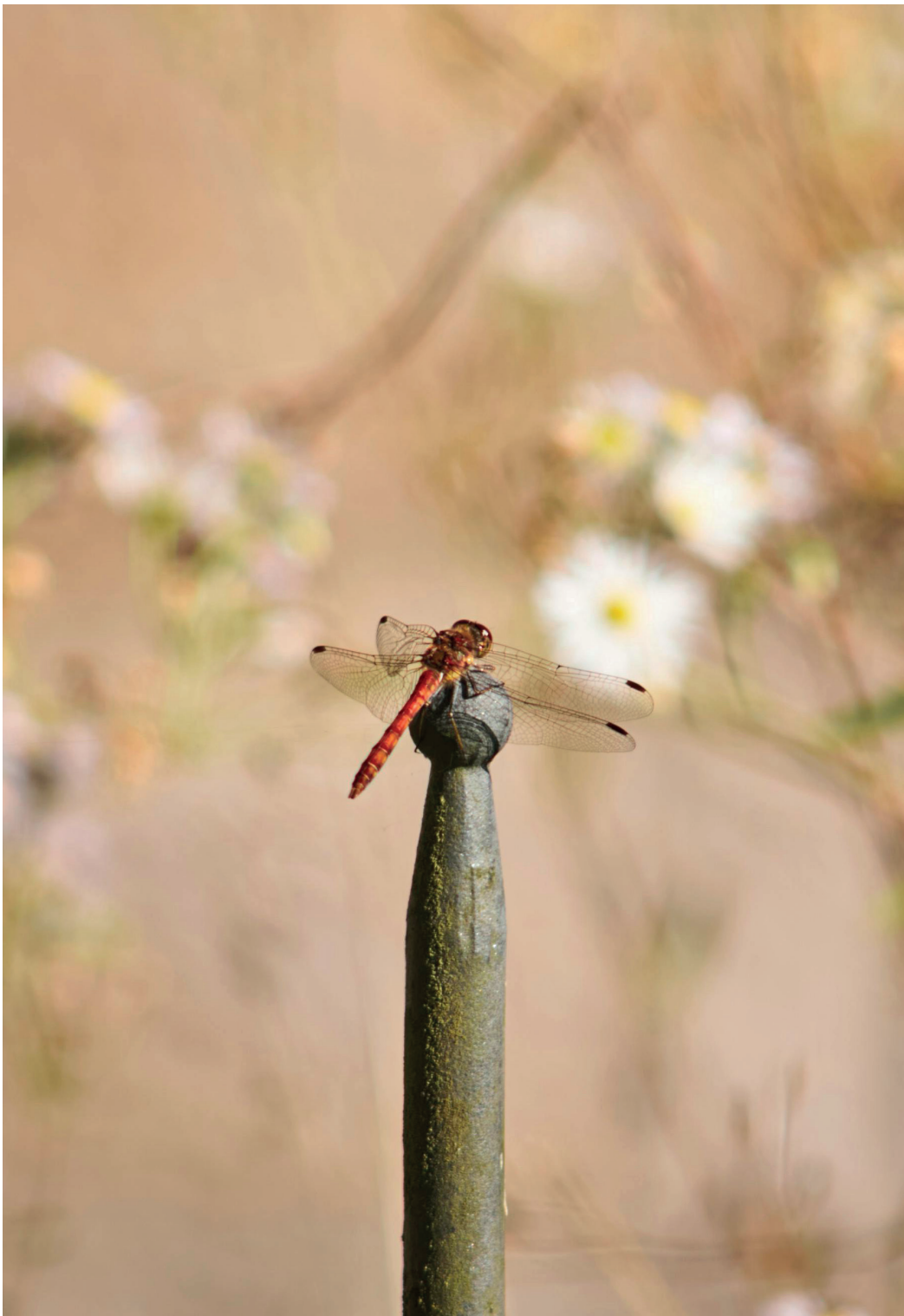
Lasst Euch verwöhnen im Marktweib von ehrlicher, leckerer Heimatküche mit der Würze vieler Länder!

#### 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.  
Erhältlich unter: [www.passenger-coffee.de](http://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 „gülden“ Herbst mit Euch!*

*– Lidija und Anita –*



---

---

## MARKTWEIB

---

---

### EIN SCHÖNER ANFANG

Cremiger Waldorf-Blattsalat <sup>6</sup> mit gerösteten Kürbiskernen	8,50
Feines Selleriesüppchen <sup>6</sup> mit Kartoffelcroûtons und Mettwurstflöckchen <sup>5</sup>	8,50

### FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 2er <sup>6</sup> mit Musik, Brot & Butter <sup>6</sup>	8,50
Handkäs' Salat „MARKTWEIB“ <sup>6</sup> mit Brot & Butter <sup>6</sup>	12,50
Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	9,80
Hummus mit gerösteten Kichererbsen, Berberitzen und frischem Koriander (vegan)	9,50
Rindertatar - klassisch - mit Cognac, Kräuter-Senf, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie und Bio-Eigelb	18,50

*Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!*

**DIE GROSSEN SPEISEN**

- Fleisch und Fisch -

Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat		27,50
Rindersaftgulasch mit Eier-Bandnudeln und geschmortem Spitzkohl		19,50
Pulled-Pork auf Ofen-Kartoffel mit Cole-Slaw <sup>6</sup>		19,80
Kalbsfrikadelle mit Kürbis-Kartoffelstampf <sup>6</sup> und Salbei-Speck <sup>6,5</sup>		18,50
Backhendl mit Erdnuss-Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Aprikosen-Chili-Chutney		19,80
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Petersilien-Kartoffelpüree <sup>6</sup>	250 g	31,50



*Gebratene Taunusforelle<sup>6</sup> vom Forellengut Herzberger –  
dazu Endivien-Kartoffelsalat mit Kürbiskernen und Kern-Öl*

*28,50*



---

---

## MARKTWEIB

---

---

### VEGETARISCHE SPEISEN

Geschmorter Kürbis mit Oliven-Kartoffelstampf und Walnuss-Pesto (vegan)	17,50
Kichererbsen-Bohnen-Eintopf mit Schmand-Nocke <sup>6</sup>	16,90
Pasta mit Pilzrahm <sup>6</sup> und geschmorten Rotwein-Zwiebeln	16,90

### SALATE

Marktsalat mit Berberitzen-Sesam-Hühnchen	16,80
Blattsalate mit Ofen-Ziegenkäse <sup>6</sup> , Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	16,80
Cremiger Waldorf-Blattsalat <sup>6</sup> mit gerösteten Kürbiskernen	8,50
Beilagensalat	6,50

### TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Kinder-Gulasch mit Kartoffelpüree <sup>6</sup>	8,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	16,50
Pommes Rettungsring <sup>2,6,9</sup>	5,50



---

---

## MARKTWEIB

---

---

### SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn <sup>6</sup> mit Rum-Mirabellen und Vanilleeis <sup>6</sup>	9,50
Buttermilch-Amarettini-Panna-Cotta <sup>6</sup> mit Lemon-Curd-Creme	8,80
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!

**FLASCHENWEINE**
**WEISSWEINE**

2023 Weißer Burgunder QbA trocken 33,50  
 Weingut Gebrüder Kauer Nahe, Deutschland

Unkompliziert und frisch, drängelt sich nicht vor.  
 Passt eigentlich fast immer!

2023 Grauburgunder QbA trocken 31,50  
 Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland

Cremig und elegant mit leicht mineralischem Nachhall.

2022 Riesling QbA trocken „Hochheimer Königin Victoria Berg“ 52,50  
 Weingut Flick Rheingau, Deutschland

Der Klassiker aus einer der bekanntesten Lagen des Rheingaus.  
 Dank tiefgründiger Böden gut eingebundene Säure.

2023 Sauvignon Blanc „Muschelkalk“ 42,50  
 Weingut Primus Polz Südsteiermark, Slowenien

Dieser cremige Sauvignon aus einem nicht eben übermäßig bekannten  
 Weingebiet ist einfach wunderbar und frisch.

2023 Bordeaux Blanc AOC Sauvignon 32,50  
 Château La Verrière Bordeaux, Frankreich

Duftiger, klassischer Sauvignon!

**PRICKELNDES**

Crémant d' Alsace AOC Blanc 53,50  
 Domaine Reyser Elsass, Frankreich

Da ist man schon ganz nah am Champagner - langes Hefelager, feine Perlage.  
 Perfekter Apéritif, aber kann sooo viel mehr ...

**FLASCHENWEINE**
**ROTWEINE**

2021 Primitivo Salento IGT „Criteria“ 36,50  
 Schola Sarmenti Apulien, Italien

Die Erfolgsgeschichte des italienischen Südens. Gibt's von erstaunlich  
 bis grauenhaft. Die Rebsorte steht für weiche, säurearme Rotweine  
 mit extrem gutem Trinkfluss. Der wird Ihnen gefallen.

2022 Merlot Vin de Pays d' Oc 25,50  
 Collines de Bourdic Rhône, Frankreich

Unkompliziertes Trinkvergnügen von der südlichen Rhône, gekeltert  
 aus einer der beliebtesten und bekanntesten Rebsorten.

2019 Château Estanille AOP Faugères 66,50  
 „Sous les Rocs“, Languedoc, Frankreich

Für den besonderen Anlass ein besonderer Wein. Kraftvoll, eleganter  
 Wein mit geschmeidegen Tanninen. Würzig, dunkelbeerig.

**ROSÉWEINE**

2023 Côteaux Varois de Provence AOP „Tradition“ 42,50  
 Chateau d' Ollières Provence, Frankreich

Ganz zart lachsfarben, dezente Erdbeerfrucht, erfrischend  
 aber keineswegs säurebetont.

2023 Rosé de Signée 32,50  
 Weingut Hirsch, Württemberg

Dunkles Rosa mit Aroma von der Erdbeere.

## **Alkoholfrei & erfrischend**

*Ingwer-Limonade*

*Himbeer-Holunder-Minze*

*Beauty Wasser - Ingwer, Zitrone, Minze*

*Frischgepresste Orangensaft-Holunder Limonade*

*Hagebutte-Tonkabohne-Eistee*

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

## **Spritzig, prickelnd, fein**

*Ode auf Eis  
8,50*

*Ode Lemon Soda  
9,00*

**ODE**  
The Natural Aperitif

## **MARKTWEIB**

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,7</sup> , Cola Light <sup>1,7,9</sup>	Fl. 0,33 l	3,80
	0,5 l	4,80
Fanta <sup>1</sup> , Spezi <sup>1,7</sup>	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Proviant Bio-Limonade	Fl. 0,33 l	4,50
Rhabarber, Kirsche-Granatapfel, Zitrone-Ingwer, Maracuja-Orange		
Kelterei Steden Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Heil Saft oder Schorle	0,3 l	3,80
Orange, Johannisbeere, Birne, Kirsche	0,5 l	4,80
Staatlich Fachingen Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80
	Fl. 0,75 l	6,20

### APFELWEIN UND BIER

Kelterei Steden Alt-Orschel Ebbelwoi	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,90
Bembel Spaß	4er	9,50
	6er	14,20
	8er	19,00
Schmucker vom Fass	0,3 l	4,50
Pils, Hefeweizen	0,5 l	5,50
Schmucker vom Fass	0,3 l	4,80
Bio-Landbier	0,5 l	5,80
Lammsbräu Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei hell und dunkel	0,5 l	5,50



**WEIN UND SEKT**
**WEISS**

Riesling, trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,2 l	6,50
Weisser Burgunder, trocken 2022/2023 - Weingut Gehring, Nierstein, Rheinhessen	0,2 l	5,80
Grauer Burgunder, trocken 2022/2023 - Weingut Salwey, Oberbergen, Kaiserstuhl	0,2 l	6,90
Sauvignon, trocken 2023 - Raddek, Rheinhessen	0,2 l	8,60

**ROT**

Blauer Zweigelt, trocken 2022 - Weingut Dürnberg, Falkenstein, Österreich	0,2 l	5,80
Merlot Pays d'Oc, trocken 2022 - Winzergen, Collines du Bourdic, Rhône, Frankreich	0,2 l	6,90

**SEKT UND PERLWEIN**

Riesling Sekt, extra trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	Fl. 0,75 l	39,80
Winzersekt Pinot Chardonnay Weingut Wassmer, Kaiserstuhl	Fl. 0,375 l	34,00
Ebbelsecco, Apfelperlwein Kelterei Steden, Alt-Orschel	Fl. 0,75 l	31,50

**LONGDRINKS**

Aperol <sup>l</sup> -O-Sprizz, Aperol <sup>l</sup> Sour	7,80
Holunder-Sprizz	7,80
Gin Tonic	7,80
Campari <sup>l</sup> -Orange, Campari <sup>l</sup> -Soda	7,50
Weisser Port mit Limette	8,50
Marktweib Mule - Limette, Ingwer, Gurke, Vodka	8,50
Belzasar mit Tonic	7,80
Inge - Ingwer, Limette, Minze <i>Hugo ist out, Inge ist in!</i>	7,80

**ALKOHOLFREI**

Ajo-Fizz	5,50
Holunder-Fizz	5,80
Himbeer-Holunder-Minz-Limonade	0,5 l 5,50

KAFFEE

- frisch geröstet in Berlin von Passenger Coffee -

Kaffee Creme <sup>7</sup>	3,50
Espresso <sup>7</sup>	2,50
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>6,7</sup>	4,20
Cappuccino <sup>6,7</sup>	3,80
Latte Macchiato <sup>6,7</sup>	4,20
Café Mocca <sup>6,7</sup>	4,50
Espresso Affogato <sup>6,7</sup> (Espresso auf Vanilleeis)	5,00

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

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,50
Heiße Milch mit Honig <sup>6</sup>	3,00
Heiße Schokolade <sup>6</sup>	3,50
- mit Sahne <sup>6</sup>	4,00
Frischer Minz-Ingwer-Tee	4,00

## 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*

*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*



---

---

## MARKTWEIB

---

---

### BRÄNDE, GEISTE UND LIKÖRE

Mispelchen 2 cl 5,80

#### KELTEREI STEDEN

Ebbelbrand 2 cl 3,80

Mirabellenbrand 2 cl 3,80

Williams 2 cl 3,80

Kussmälchen<sup>1</sup> 2 cl 3,50

Ur-Rumpel<sup>1</sup> 2 cl 3,80

#### BRENNEREI BURKARD

Sljivovic 2 cl 4,80

#### EDELBRENNEREI DIRKER

Haselnussgeist 2 cl 4,80

Himbeergeist 2 cl 4,80

Schlehenlikör<sup>1</sup> 2 cl 4,50

Grüner Walnusslikör<sup>1</sup> 2 cl 4,50

#### POLI DESTILLERIE VENEDIG

Grappa Sarpa die Poli 2cl 4,80



#### 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!

# MARKTWEIB

==== Apfelwein und Heimatküche ====

## 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 61 71 - 89 44 100  
info@marktweib.de  
www.marktweib.de