

MENUE

WINTER 2025

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 röhrt, 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 „verträumten“ Winter mit Euch!

– Lidija und Anita –

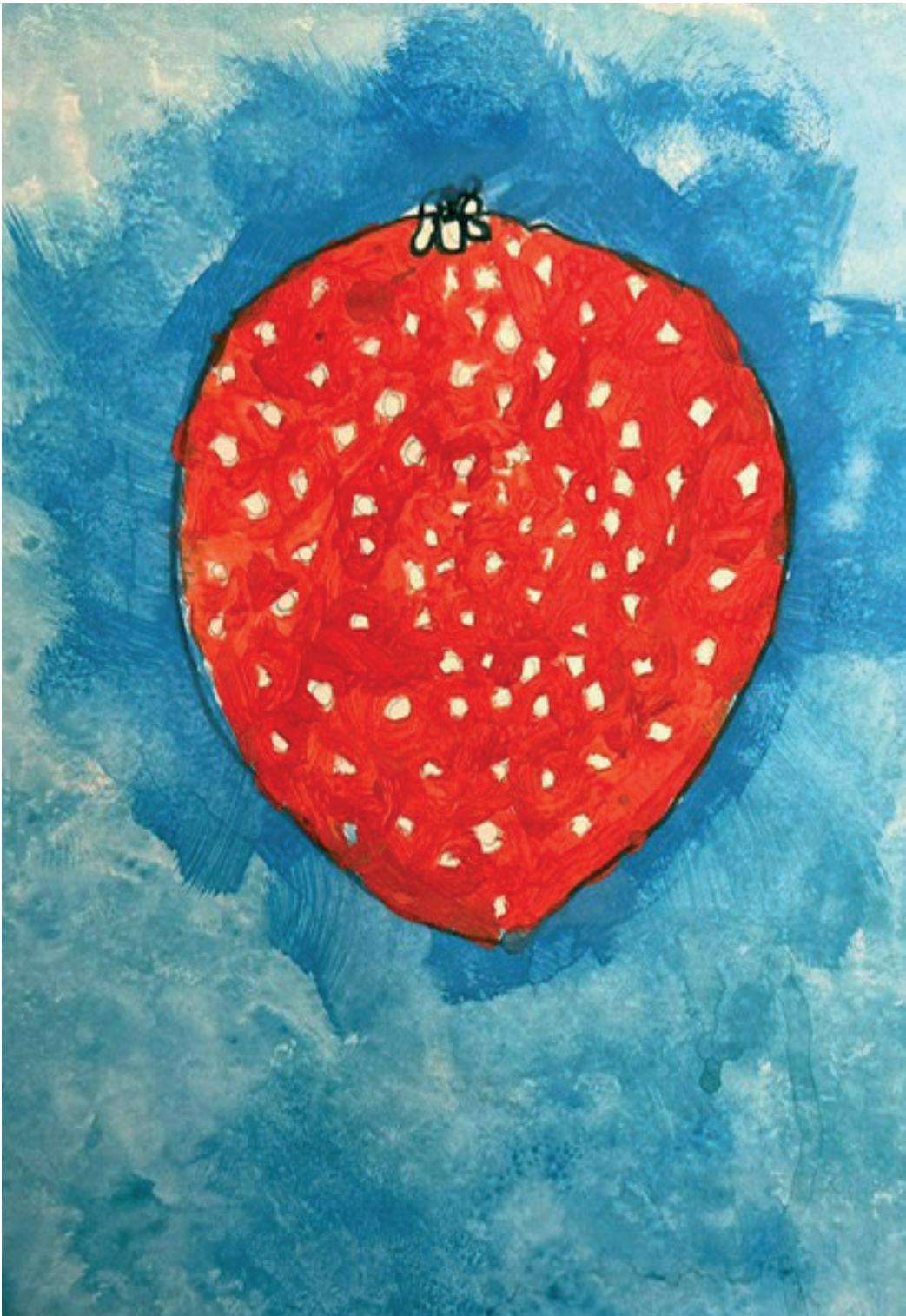
**EIN SCHÖNER ANFANG**

Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und karamellisierten Haselnüssen	9,50
Schwarzwurzelcremesuppe ⁶ mit Pumpernickel-Brösel	8,90

FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 2er ⁶ mit Musik, Brot & Butter ⁶	8,80
Handkäs' Salat „MARKTWEIB“ ⁶ mit Brot & Butter ⁶	12,80
Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	9,80
Hummus mit Kürbis-Aprikose-Thymian-Ragout (vegan)	9,50
Rindertatar - klassisch - mit Cognac, Kräuter-Senf, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie und Bio-Eigelb	18,50

Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!

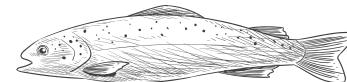


MARKTWEIB

DIE GROSSEN SPEISEN

- Fleisch und Fisch -

Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat	29,80
Gänsekeule mit Kartoffelkloß mit Braunbutterbrösel ⁶ , Rotkohl und Bratapfel gefüllt mit Maronen-Preiselbeeren	39,50
Hirschgulasch mit hausgemachten Butterspätzle ⁶ und Quitten-Ragout	27,50
Hackfleisch-Wirsing-Eintopf ⁶ mit Chili-Speck-Schmand ⁶	19,50
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Petersilien-Kartoffelpüree ⁶	250 g 32,50



*Gebratene Taunusforelle vom Forellengut Herzberger⁶
mit Aprikose-Thymian-Kartoffel-Püree⁶*

29,50

MARKTWEIB

Gänse-Essen in der Vorweihnachtszeit

Auf Vorbestellung ab 4 Personen
Buchbar ab dem 11.11.2025

Ofenknusprige ganze Gans, Kartoffelklöße mit Braunbutterbrösel, Rotkohl, Bratapfel gefüllt mit Maronen-Preiselbeeren und Beifußjus

55,00

pro Person

WEINEMPFEHLUNG

„La Boscana“ 2023
Cuvée - Tempranillo, Garnacha & Syrah
Weingut Bodegas Costers de Sio / Katalonien

Glas 0,2l - 8,50

Flasche 0,75l - 30,50

VEGETARISCHE SPEISEN

Geschmorte Aubergine mit Süßkartoffel-Kichererbsen-Püree und Mandel-Petersilien-Pesto (vegan)	18,50
Hausgemachter Serviettenknödel ⁶ auf Rahm-Wirsing ⁶ , dazu Preiselbeeren	18,50
Kürbisrisotto ⁶ mit Rote-Bete-Walnuss-Ragout	18,50

SALATE

Marktsalat mit Backhendl und Erdnuss-Chili-Majo	18,50
Wintersalate mit Ofen-Ziegenkäse, Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	17,80
Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und karamellisierten Haselnüssen	9,50
Beilagensalat	6,50

TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Hirschgulasch mit hausgemachten Butterspätzle ⁶	10,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	17,50
Pommes Rettungsring ^{2,6,9}	5,50

Apfelwein und Heimatküche



MARKTWEIB

SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn ⁶ mit Zimt-Kirschen und Vanilleeis ⁶	10,50
Tonkabohnencreme ⁶ mit Winterapfel und Spekulatius	8,90
Affogato - Espresso auf Vanilleeis ^{6,7}	5,50

FÜR KINDER

Eiskugel ⁶ kunterbunt	3,00
----------------------------------	------

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

Langsam ist auch wieder an Weihnachten zu denken. Das Marktweib bietet den Rahmen für die täglichen Freuden, ob Ihr nun im engen Kollegenkreis, mit der Familie, mit Freunden oder gleich mit der ganzen Abteilung feiern wollt. Gerne planen wir mit Euch. Fragt nach und denkt an den frühen Vogel!
Über rechtzeitige Reservierungen freuen wir uns.

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

2024 Weißer Burgunder QbA trocken 33,50

Weingut Gebrüder Kauer Nahe, Deutschland

Unkompliziert und frisch, drängelt sich nicht vor.

Passt eigentlich fast immer!

2024 Grauburgunder QbA trocken 31,50

Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland

Cremig und elegant mit leicht mineralischem Nachhall.

2023/24 Riesling QbA trocken 52,50

„Hochheimer Königin Victoria Berg“

Weingut Flick Rheingau, Deutschland

Der Klassiker aus einer der bekanntesten Lagen des Rheingaus.

Dank tiefgründiger Böden gut eingebundene Säure.

2024 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.

2024 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 soooo viel mehr ...

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

2022 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.

2023 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

2024 Côteaux Varois de Provence AOP „Tradition“ 42,50

Chateau d' Ollières Provence, Frankreich

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

MARKTWEIB

Alkoholfrei & erfrischend

Ingwer-Limonade

Himbeer-Holunder-Minze

Beauty Wasser - Ingwer, Zitrone, Minze

Frisch gepresste Orangensaft-Holunder Limonade

Sauerkirsch-Tonkabohne-Limonade

Preis pro Glas 0,5l

5,50

Der perfekte Winter-Aperitif

Bobby's Gin - Orange, Nelke und Tonic

11,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,7} , Cola Zero ^{1,7,9}	Fl. 0,33 l	3,80
	0,5 l	4,80
Fanta ¹ , Spezi ^{1,7}	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Proviant Bio-Limonade	Fl. 0,33 l	4,50
Rhabarber, Kirsche-Granatapfel, Zitrone-Ingwer		
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	0,5 l	5,50
hell und dunkel		

MARKTWEIB**MARKTWEIB**

WEIN UND SEKT

WEISS

Riesling, trocken Weingut Flick, Flörsheim-Wicker, Rheingau	0,2 l	6,90
Weißer Burgunder, trocken Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,2 l	6,90
Grauer Burgunder, trocken Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,2 l	6,90
Sauvignon, trocken 2024 - Raddek, Rheinhessen	0,2 l	8,60

ROT

Blauer Zweigelt, trocken 2023 - Weingut Frank, Herrnbaumgarten, Österreich	0,2 l	7,80
Merlot Pays d'Oc, trocken 2023 - 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

Ode Lemon Spritz	9,80
Aperol ^l -O-Sprizz, Aperol ^l Sour	7,80
Holunder-Sprizz	7,80
Gin Tonic	7,80
Campari ^l -Orange, Campari ^l -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

Tanqueray Gin Tonic	7,80
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 ⁷	3,80
Espresso ⁷	2,80
Doppelter Espresso ⁷	3,80
Milchkaffee ^{6,7}	4,50
Cappuccino ^{6,7}	4,20
Latte Macchiato ^{6,7}	4,50
Café Mocca ^{6,7}	4,80
Espresso Affogato ^{6,7} (Espresso auf Vanilleeis)	5,50

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

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,50
Heiße Milch mit Honig ⁶	3,00
Heiße Schokolade ⁶	3,50
Frischer Minz-Ingwer-Tee	4,00
Heißer Apfelwein 0,3 l	3,80

Wärmende Glücklichmacher

PUKKA BIO-TEE NACH ALTER VEDISCHER ART

After Dinner

Fenchel, Chicoree & Kardamom - koffeinfreie Alternative zum Kaffee

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	3,80
Mirabellenbrand	2 cl	3,80
Williams	2 cl	3,80
4-Frucht-Likör ¹	2 cl	3,50
Ur-Rumpel ¹	2 cl	3,80
BRENNEREI BURKARD		
Sljivovic	2 cl	4,80
EDELBRENNEREI DIRKER		
Haselnussgeist	2 cl	4,80
Himbeergeist	2 cl	4,80
Schlehenlikör ¹	2 cl	4,50
Grüner Walnusslikör ¹	2 cl	4,50
POLI DESTILLERIE VENEDIG		
Grappa Sarpa die Poli	2 cl	4,80



ILLUSTRATIONEN

Ella De Silva

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
0 61 71 - 89 44 100
info@marktweib.de
www.marktweib.de