



# 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 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 „verträumten“ Winter mit Euch!*

*– Lidija und Anita –*



## MARKTWEIB

### EIN SCHÖNER ANFANG

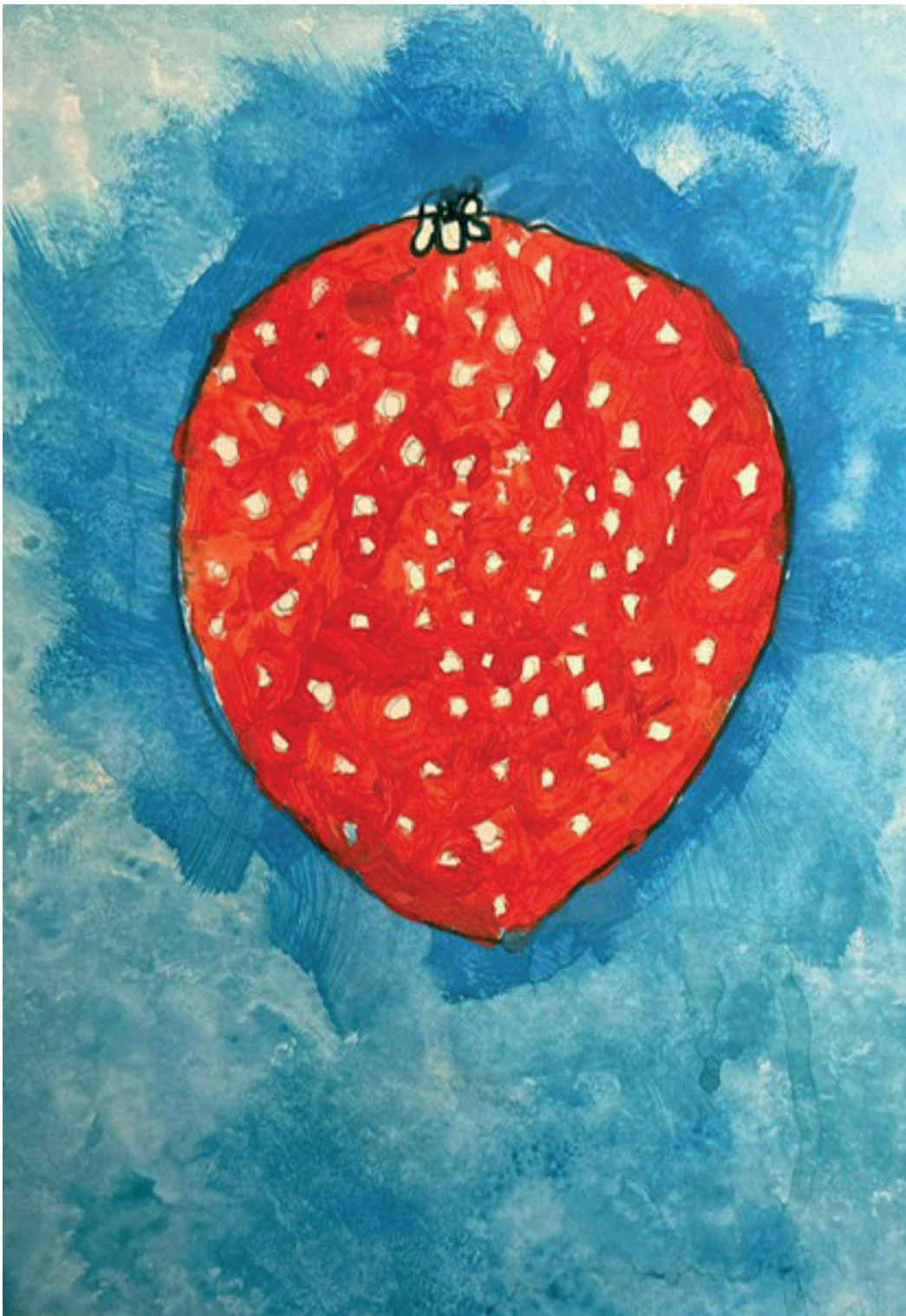
Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und karamellisierten Haselnüssen	9,50
Schwarzwurzelcremesuppe <sup>6</sup> mit Pumpernickel-Brösel	8,90

### FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' Zer <sup>6</sup> mit Musik, Brot & Butter <sup>6</sup>	8,80
Handkäs' Salat „MARKTWEIB“ <sup>6</sup> mit Brot & Butter <sup>6</sup>	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!*





## DIE GROSSEN SPEISEN

– Fleisch und Fisch –

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



*Gebratene Taunusforelle vom Forellengut Herzberger<sup>6</sup>  
mit Aprikose-Thymian-Kartoffel-Püree<sup>6</sup>*

29,50



# 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



## MARKTWEIB

### VEGETARISCHE SPEISEN

Geschmorte Aubergine mit Süßkartoffel-Kichererbsen-Püree und Mandel-Petersilien-Pesto (vegan)	18,50
Hausgemachter Serviettenknödel <sup>6</sup> auf Rahm-Wirsing <sup>6</sup> , dazu Preiselbeeren	18,50
Kürbisrisotto <sup>6</sup> 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 <sup>6</sup>	10,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	17,50
Pommes Rettungsring <sup>2,6,9</sup>	5,50





## MARKTWEIB

### SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn <sup>6</sup> mit Zimt-Kirschen und Vanilleeis <sup>6</sup>	10,50
Tonkabohnencreme <sup>6</sup> mit Winterapfel und Spekulatius	8,90
Affogato – Espresso auf Vanilleeis <sup>6,7</sup>	5,50

### FÜR KINDER

Eiskugel <sup>6</sup> 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 sooo 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.

## ***Alkoholfrei & erfrischend***

*Ingwer-Limonade*

*Himbeer-Holunder-Minze*

*Beauty Wasser – Ingwer, Zitrone, Minze*

*Frischgepresste 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

## **MARKTWEIB**

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,7</sup> , Cola Zero <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		
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		



## WEIN UND SEKT

### WEISS

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

### ROT

Blauer Zweigelt, trocken	0,2 l	7,80
2023 - Weingut Frank, Herrnbaumgarten, Österreich		
Merlot Pays d'Oc, trocken	0,2 l	6,90
2023 - Winzerger, Collines du Bourdic, Rhône, Frankreich		

### SEKT UND PERLWEIN

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

## LONGDRINKS

Ode Lemon Spritz	9,80
Aperol <sup>1</sup> -O-Sprizz, Aperol <sup>1</sup> Sour	7,80
Holunder-Sprizz	7,80
Gin Tonic	7,80
Campari <sup>1</sup> -Orange, Campari <sup>1</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	7,80
<i>Hugo ist out, Inge ist in!</i>	

## 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 <sup>7</sup>	3,80
Espresso <sup>7</sup>	2,80
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	3,80
Milchkaffee <sup>6,7</sup>	4,50
Cappuccino <sup>6,7</sup>	4,20
Latte Macchiato <sup>6,7</sup>	4,50
Café Mocca <sup>6,7</sup>	4,80
Espresso Affogato <sup>6,7</sup> (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 <sup>6</sup>	3,00
Heiße Schokolade <sup>6</sup>	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*



## 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
4-Frucht-Likör <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	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

O 61 71 - 89 44 100

info@marktweib.de

www.marktweib.de