

MENUE

JANUAR 2026

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 „glitzerweißen“ Winter mit Euch!

– Lidija und Anita –



EIN SCHÖNER ANFANG

Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und
karamellisierten Haselnüssen 9,50

Kräftige Hühnersuppe mit Wurzelgemüse
und Hähnchenfleisch 8,90

FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 2er⁶ mit Musik, Brot & Butter⁶ 8,80

Handkäs' Salat „MARKTWEIB“⁶ mit Brot & Butter⁶ 12,80

Ofen-Ziegenkäse mit Chili-Thymian-Honig, Datteln
und Walnüssen 9,80

Hummus mit gerösteten Gewürz-Kichererbsen und
Berberitzen (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
Rinderschmorbraten mit Kartoffelpüree ⁶ , Wurzelgemüse-Rotwein-Jus und Gewürzgurken-Speck-Confit	27,90
Rindersaftgulasch mit Tagliatelle ⁶ und karamellisiertem Kohl	23,50
Hausmacher-Mettwurst mit Rahmwirsing ⁶ und Salzkartoffeln	18,80
Rote-Bete-Eintopf mit Hackfleisch und Dill	18,80
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Petersilien-Kartoffelpüree ⁶	250 g 32,50



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

29,50

**VEGETARISCHE SPEISEN**

Gerösteter Curry-Blumenkohl mit Berberitzen-Reis und Minz-Joghurt ⁶	18,50
Spinat-Parmesan-Knödel ⁶ auf Tomatensugo, Salbei-Butter ⁶ und Rukolakrone	18,50
Casarecce-Nudeln mit veganer Bolognese und fein gehobeltem Grana Padano ⁶	17,90

SALATE

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

TISCHLEIN DECK DICH

- für unsere kleinen Gäste -

Nudeln ⁶ mit Tomatensoße	6,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	17,50
Pommes Rettungsring ^{2,6,9}	5,50



SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn ⁶ mit Apfelkompott und Walnusseis ⁶	11,50
Crème Brûlée ⁶	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!

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

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!

2025 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

2023 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.

2024 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 hell und dunkel	0,5 l	5,50

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**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
<hr/>		
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
<hr/>		
BRENNEREI BURKARD		
Sljivovic	2 cl	4,80
<hr/>		
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
<hr/>		
POLI DESTILLERIE VENEDIG		
Grappa Sarpa die Poli	2 cl	4,80



ILLUSTRATIONEN

Lea Clères

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