



# MENUE

SOMMER 2026

**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 „Sonne verzückten“ Sommer mit Euch!*

*– Lidija und Anita –*



## MARKTWEIB

### EIN SCHÖNER ANFANG

Kleiner Sommersalat in Olivenöl-Zitronen-Dressing  
mit geschmorten Tomaten, Kapern und Pinienkernen 9,50

Büffel-Mozzarella<sup>6</sup> mit tomatisierter Aubergine  
und Kapern-Rosen 11,80

### FÜR ZWISCHENDURCH

Handkäs' 2er<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

Rindertatar - klassisch - mit Cognac, Kräuter-Senf,  
Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie  
und Bio-Eigelb 18,50

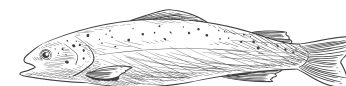
*Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!*



## DIE GROSSEN SPEISEN

- Fleisch und Fisch -

Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat		29,80
Gesottenes Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Soße <sup>6</sup> , Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat		25,50
Sommer-Gulasch vom Rind mit Schafskäse <sup>6</sup> -Risoni-Nudeln und Gurken-Joghurt <sup>6</sup>		23,50
Backhendl mit Erdnuss -Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Aprikosen-Chili-Chutney		23,50
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Petersilien-Kartoffelpüree <sup>6</sup>	250 g	32,80



*Gebratene Taunusforelle vom Forellengut Herzberger<sup>6</sup>  
mit Butterkartoffeln<sup>6</sup> und Gurken-Dill-Salat*

29,50

**VEGETARISCHE SPEISEN**

Geschmorte Gewürz-Karotten mit Petersilien-Minze-Mandel-Couscous und Limetten-Tahin-Soße (vegan)	18,50
Ofenkartoffel mit Grüne-Soße-Quark <sup>6</sup> und gebratenen Austernpilzen	18,80
Zitronen-Spinat-Risotto <sup>6</sup> mit Dill und Parmesan	18,80

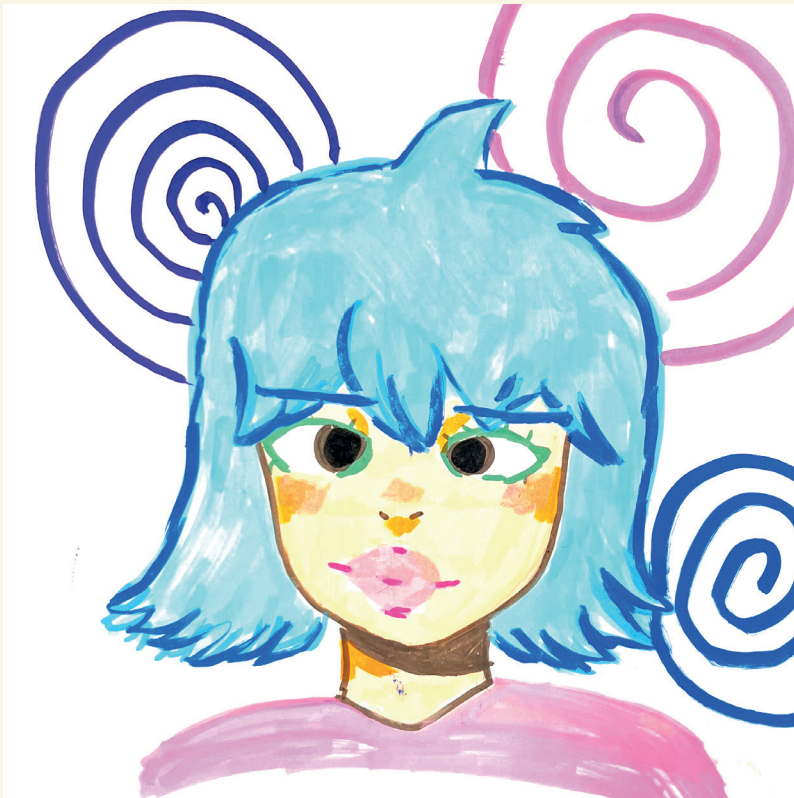
**SALATE**

Marktsalat, dazu gebratene Berberitzen-Sesam-Hühnchenstreifen	18,80
Sommersalate mit Ofen-Ziegenkäse, Chili-Thymian-Honig, Datteln und Walnüssen	18,50
Kleiner Sommersalat in Olivenöl-Zitronen-Dressing mit geschmorten Tomaten, Kapern und Pinienkernen	8,90
Beilagensalat	6,50

**TISCHLEIN DECK DICH**

- für unsere kleinen Gäste -

Rindersaftgulasch mit Kartoffelpüree <sup>6</sup>	9,80
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	17,50
Pommes Rettungsring <sup>2,6,9</sup>	5,50



### SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn <sup>6</sup> mit Vanilleeis <sup>6</sup> und hausgemachter Beeren-Grütze	10,50
EspressoMisu	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!*

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**

2025 Weißburgunder \*\* QbA trocken 43,50

Weingut Alexander Laible, Baden, Deutschland

Gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose, bis hin zu Quitten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit. Ganz starker Trinkfluss

2024 Grauburgunder QbA trocken 40,50

Weingut Lämmelin, Baden, Deutschland

Ehrlicher, komplett durchgeogener Grauburgunder, trotzdem unheimlich süffig, Frucht nur sehr verhalten, eher würziger Typ

2024 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.

2024/2025 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.

2025 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**

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.

2020 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**

2025 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*

# **Spritzig, prickelnd, fein**

*Ode Lemon Spritz*

*9,80*

**ODE**  
The Natural Aperitif

## 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 hell und dunkel	0,5 l	5,50

WEIN UND SEKT

WEISS

Riesling QbA trocken 2024 - Weingut Raddek, Rheinhessen	0,2 l	8,50
Weißburgunder, trocken 2025 - Weingut Sander, Rheinhessen	0,2 l	8,70
Grauburgunder QbA, trocken 2025 - Weingut Manz, Rheinhessen	0,2 l	8,50
Sauvignon, trocken 2025 - Raddek, Rheinhessen	0,2 l	8,60

ROT

Blauer Zweigelt, trocken 2024 - Weingut Frank, Herrnbaumgarten, Österreich	0,2 l	8,90
Merlot Pays d'Oc, trocken 2024 - 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 <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

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 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

## **Wärmende Glückmacher**

*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

**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

Alma Kaltenbach

## 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