
MENUE
WINTER 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 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
- Die Privatbrauerei Schmucker braut uns das Bier für jede Generation.
- Brennerei Dirker liefert uns Edelbrände und Liköre.
- Forellengut Herzberger versorgt uns mit fangfrischem Fisch.
- Roman Henrich verpflegt uns mit Oberurseler Kartoffeln.

Wir freuen uns auf einen „verträumten“ Winter mit Euch!

– Lidija und Anita –



EIN SCHÖNER ANFANG

Kleiner Wintersalat mit Speck-Zwiebeln und karamellisierten Haselnüssen	9,80
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
Ofengeschmorte Rote Bete mit Kaffirlimetten-Butter[6]	9,80
Rindertatar – klassisch – mit Cognac, Kräuter-Senf, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Zwiebelchen, Petersilie und Bio-Eigelb	18,80

Fragt nach unserem Tagesspeisenangebot!

Gänse-Essen

in der Vorweihnachtszeit

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.
Buchbar vom 11.11.2026 bis 23.12.2026.

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

57,50
pro Person

WEINEMPFEHLUNG

„La Boscana“ 2024/25
Cuvée – Tempranillo, Garnacha & Syrah
Weingut Bodegas Costers de Sio / Katalonien

Glas 0,2l – 8,50
Flasche 0,75l – 30,50

DIE GROSSEN SPEISEN

– Fleisch und Fisch –

Wiener Schnitzel mit hauseingemachten Cranberries und Kartoffel-Gurken-Salat		29,80
Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelkloß mit Braunbutterbrösel[6], Bratapfel-Maronen-Ragout und Beifußjus		40,50
Hirschgulasch mit hausgemachten Butterspätzle[6] und Quitten-Ragout		28,80
Hausgemachte Frikadelle mit Kürbis-Kartoffelstampf[6] und Salbei-Speck		23,80
Rumpsteak „La Morocha“ mit Schmorzwiebeln und Petersilien-Kartoffelpüree[6]	250 g	32,80



Gebratene Taunusforelle vom Forellengut Herzberger[6]
mit Aprikose-Thymian-Kartoffel-Püree[6]

29,50



VEGETARISCHE SPEISEN

Geschmorte Aubergine mit Süßkartoffel-Kichererbsen-Püree und Mandel-Petersilien-Pesto (vegan)	18,80
Hausgemachter Serviettenknödel[6] auf Rahm-Wirsing[6] und Preiselbeeren	18,80
Kürbis-Risotto[6] mit Rote-Bete-Walnuss-Ragout	19,50

SALATE

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



SÜSSES NASCHEN

Kaiserschmarrn[6] mit Zimt-Kirschen und Vanilleeis[6]	10,50
Tonkabohnencreme[6] mit Winterapfel und Spekulatius-Crumble[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!

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

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 Lämmlin, Baden, Deutschland
Ehrlicher, komplett durchgegorener 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 …

MARKTWEIB

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.

Apfelwein und Heimatküche

Alkoholfrei & erfrischend

Ingwer-Limonade

Himbeer-Holunder-Minze

Beauty Wasser – Ingwer, Zitrone, Minze

Frischgepresste Orangensaft-Holunder Limonade

Sauerkirsch-Tonkabohne-Limonade

Preis pro Glas 0,5 l

5,50

Der perfekte Winter-Aperitif

Ode-Ruby-Wood Spritz

9,80

ODE
The Natural Aperitif

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		

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

MARKTWEIB

LONGDRINKS

Ode Lemon Spritz	9,80
Aperol[1]-O-Sprizz, Aperol[1] Sour	7,80
Holunder-Sprizz	7,80
Gin Tonic	7,80
Campari[1]-Orange, Campari[1]-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 *Hugo ist out, Inge ist in!*	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

Apfelwein und Heimatküche

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 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	4,50

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

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

Stef und Daniel

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!

Gestaltung: Thorsten Schraut | hyperbrand.de

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