

Liebe Freunde*innen und Gäste des „Markthaus am
Wilhelmsplatz“

Seit dem 02.01.2004, ist unser Markthaus
„Restaurant und Wohnzimmer“ zugleich.
Frei nach dem Motto „zusammen rutsche“, wird hier geredet,
sich kennen gelernt und ausgetauscht. Unsere Gäste sollen
sich willkommen heißen und wohlfühlen.

Unsere Produkte beziehen wir Marktfrisch und von
lokalen Metzgern wie der „Altstadtmetzgerei Schmidt“,
„Fleischgrosshandel Peter Steigerwald“ und Jägern aus der
Region. Wir würzen mit Gewürzen der Someliere Andrea Frank
und unser Lieblings-Brot kommt von Andreas Schwab aus
Bürgel, unser Fisch direkt von der Nordsee .

Neu sind die Bioprodukte des Hofgut May aus Junckershausen
in der Fränkischen Rhön, welche wir in unsere Karte markiert
haben und wir sind ständig auf der Suche nach neuen und
innovativen Partner*innen.

In denkwürdigen Zeiten, wie diesen, versuchen wir trotz allem
die Ruhe zu bewahren und mit Witz und Intelligenz, keiner
künstlichen ;-) die Probleme die sich uns auftun zu lösen.

Durch eine geschickte Mischkalkulation können wir unsere
Preise relativ stabil halten und das geben wir auch so an euch
weiter.

Vielen Dank für euer Verständnis, eure Treue.
Geht weiter aus, bewegt eure Hüften und genießt das Leben,
so lange und so gut es geht.

Wir freuen uns , euch in unserem „Restaurant und
Wohnzimmer“ dementsprechend kulinarisch zu verwöhnen.

Euer Eric Münch & das gesamte „Markthaus“-Team

Am Morgen wie ein König - Das Frühstück:
Dienstag-Samstag bis 12:30 Uhr

½ belegte Butterbrötchen mit: (4,6)

*Marmelade (16,F) 2,60

*Gekochtem Schinken(0,C), Käse(4), oder grober Leberwurst(0) 3,50

*Räucherlachs & Meerrettich(8,4) 4,80

drei Rühreier mit:(1,4)

*Brötchen & Butter (6,4) 8,00

*Schinken oder Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,4) 8,90

zwei Spiegeleier mit: (1,4)

*Brötchen & Butter (6,4) 7,80

*Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,4) 8,80

2 Eier im Glas mit Butterbrötchen (1,4,6) 6,50

"Streichholzkarlche" mit Hausmacher Wurst & Schinken,
Käse, Brotkorb, Butter & Ei (0,C,1,4,6) 16,90

"Käse-Häckers-finest" ausgewählte Käsesorten
vom Matthias mit Brotkorb & Butter(4,6) 16,90

Freitag & Samstag frische Austern „Fine de claire“ mit
Apfelbalsam-Vinaigrette (solange der Vorrat reicht)
1 Stck. 4,00 3 Stck. 11,50 6 Stck. 20,00 1 Dutzend 36,00

Samstags Weisswurstfrühstück:

Paar Weißwurst vom Metzger Schmidt 9,80

im Apfelweinsud mit Brezel & süßem Senf (4,6,C)

Vorspeisen:

- * Vegane Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos 7,80
- * Ceviche vom Kabeljau mit Limette, Koriander und Chillis
auf Asia Gurkensalat (2,3,8) 15,80
- * Fenchel-Orangensalat mit 3 gebratenen Riesengarnelen
mit Limonendressing(8) 16,80
- * "Offebacher Stinker"-2 panierte Handkäs aus de Pann, mit
Apfel-Meerrettich & Preiselbeeren, Brot und Butter (1,2,4,5,16)
12,90
- * Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons 10,00
- * Kleiner Beilagensalat (nur als Beilage !!!) (4,5,) 6,90

Hausgemachte Pasta-Gerichte:

- * Frische vegetarische Handkäsravioli in Apfelweinsosse mit
saisonaler Pesto und Strauchtomaten (1,4,6,11) 14,90
- * Hausgemachte Bandnudeln mit Salssicia-Bolognese
vom Biohof May (5,6) 14,90
- * Vegane Walnuss-Feige Pasta in veganer Salbeibutter
mit karamelierten Walnüssen (6,11) 14,90



...das des kaan Hesse is, der saan Handkäs mit de Gawwel
frisst...

Salate zum satt werden:

- *Feldsalat mit gebratener Geflügelleber mit Honig-Balsamico-Vinaigrette, Portwein und Salbei 16,50
- *Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen in Chillimarinade (1,4,5,7,C,F) 16,90
- *Vegane Bowl mit Dinkelrisotto, Kichererbsen, Edamame Rote Beete, Nüssen und Datteln (1,2,3,4,6,11) 16,90

Die Markthaus-Klassiker:

- *Frisch durchgelassenes Rindertatar, reichlich garniert, Eigelb, Zwiebel, Gürkchen, Kapern, Sardelle, dazu Bauern- und Sauerteigbrot und Butter(1,4,0) 19,90
- *Pikanter Rindfleischsalat „Teufelchen“ mit Bratkartoffeln (1,2,3,4,7) 16,90
- *Beste Stielrippchen (0,C) vom Schwäbisch-Halleschen-gekocht oder gegrillt-mit Sauerkraut & Püree (4,0) 14,90
- *Himmel un Ääd“ gebackene Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelbrei(1,4,5,0,C) 14,80
- *Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Limette(1,4,6,7) 17,80
- *„Ebbel Seppel“- Schweineschnitzel gefüllt mit Sauerkraut, Apfel & Speck, dazu Bratkartoffeln & Dijon-Senfsoße (1,4,6,7,0,A) 18,90

*"Ebbelwoi-Hinkelche" Hähnchenkeule in Apfelwein geschmort
mit Rosmarinkartoffeln und Möhren (4,5,) 14,90

*Tafelspitz mit Meerrettichsosse, Bouillonkartoffeln
und Preiselbeeren (4,5,7) 21,50

*Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln 27,90
wahlweise Schmorzwiebeln, Kräuterbutter oder ein Spicy Relish !!!

*Tagliata von der Steakhüfte auf Glasnudeln mit
Pepperoncini, Koriander und Sesam (2,4,5,7) 26,90

*Emder Sherrymatjes mit Preiselbeer-Schmand, dazu
Bratkartoffeln (8,4,) 16,90

Süßes oder Käse:

*Oma's Schokopudding mit Vanillesoße (1,4) 5,80

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesosse 10,90
(1,4,6,11,)

*Schokosoufflée mit Vanilleis (1,4,6,11,) 10,50

*Gemischte Käseplatte (1,4) 16,50

Alles weitere auf unserer Tageskarte –
Marktfresh auf den Tisch

Biere vom Fass:

Binding Römer Pils	0,3	4,00
Binding Römer Pils	0,4	5,00
Naturtrübes Kellerbier	0,4	5,00
Oberdorfer Bayrisch Hell	0,5	5,50
Staropramen dark – Schwarzbier	0,5	5,50

Biere aus der Flasche:

Allgäuer Büble Edelweißbier	0,5	5,50
-----------------------------	-----	------

Schöffelhofer Hefeweizen-alkoholfrei	0,5	5,50
Jever fun alkoholfrei	0,33	4,00

Apfelweine von Jörg Stier – Maintal:

Hausschoppen vom Fass	0,25	2,80
	0,5	4,80
2 Liter Geripptes	2,0	20,00
Emmaschoppen Rosé-Apfelwein	0,25	3,50
	0,5	6,50
Jahreszeitenschoppen vom Fass	0,25	3,20
Staanemer Gold , Hessen a la carte, Krawallschoppen und vieles mehr	0,25	3,20

Bembel in verschiedenen Größen-von 4er bis 20er bis Faulenzer !!! Immer wechselnde Apfelweinspezialitäten !!!
--

Wasser zum Bembel	0,75	5,80
-------------------	------	------

Unsere Ausschankweine:
Weiss, Rosé, alle 0,15:

Kirchenstück Riesling feinherb	5,50
Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	
„Offenbacher Juwel“ Rheingau Riesling trocken	6,50
Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	
Riesling Dürkheim 1 C	8,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	
„Ancestral“ weiss trocken	6,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	
Cardonnay trocken	6,50
Weingut Stern – Hochstadt /Pfalz	
„Grenzgänger“ Grauburgunder trocken	6,80
Weingut Fr. Becker - Schweigen / Pfalz	
Weissburgunder trocken	6,50
Weingut Gutzler - Rheinhessen	
„Kaitui“ Sauvignon blanc	6,80
Weingut Markus Schneider – Ellerstadt Pfalz	
Welsch-Riesling trocken	7,00
Weingut Velich Österreich	
„Offenbacher Juwel“ Spätburgunder rosé trocken	6,50
Weingut Sack /Rheingau	
Welch-Weisweinschorle	6,00
Pälzer Woischorle im Duppeglas 0,5	8,50

Rot alle 0,15:

Spätburgunder vom Kalkstein	
Weingut Metzger– Pfalz	7,50
Ancestral Pinot noir	
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	7,50
N°38 Cabernet Sauvignon St. Laurent Cuvée	7,50
Weingut Klein / Pfalz	
Rioja Crianza	7,80
Weingut Pena Aldera/Rioja	
Cotes du Rhone rouge AOC	7,80
WeingutDomaine la Saumade	

Sekt, Seccos und Champagner 0,1:

"Ulysses"	7,00
Blanc de blanc brut-Sekt	
"Sors de ta bulle"	7,80
Petnat Rosé Sekt	
Apfel-Secco "Prince of Pradise"	5,50
Kelterei Stier	
Bollinger brut natur	13,50
Champagner weiß	

Aperitif - Longdrinks:

Campari Soda***	6,80
Campari frische Orange***	8,50
Chilla Tonic Bayrischer Bitter	7,50
Belsazzar Spritz Wermuth rose mit Apfelsecco	7,80
Wodka - Lemon***	8,00
"Cuba Libre" - Brugal d'Oro -Cola**	8,50
"Cuba Perfekt" -Brugal d'Oro mit Sprite****	8,50
Ori Gin al mit tonic	10,00

Spirituosen:

Rothenbücher's Kahlgrund Edelobstbrändte 2cl:

Obstler	3,50
Williamine	4,50
Mirabelle	4,50
Haselnussgeist	4,50
waldhimbeergeist, Quitte	4,50

Kräuterschnäpse 2cl:

Ramazotti	4 cl	4,80
Bachmann		3,50
Jäger M.		3,50

Fast schon gesund 2cl:

Calvados	3,50
- oder mit Mispelchen	4,00

Eiskalt serviert 2cl:

Jubiläums Aquavit	3,50
Bommerlunder eisgekühlt	3,50
Stolichnaya Wodka	3,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage !!!!

Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser / Still 0,75	7,50
Selters Mineralwasser / Still 0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft 0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft 0,5	5,00
Stier's Schorle 0,5	4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,2	4,90

Van Nahmen Direktsäfte:

Schwarze Johannisbeere	
Rote Traube „Dornfelder“	
Weisse Traube „Scheurebe“ je 0,25	je 5,50
Bubble Ice Tea -"Verbene-Jasmin-Riesling" 0,15	5,00
Pepsi Cola ** 0,33	4,00
Pepsi Cola Mexx o. Zucker ** 0,33	4,00
Pepsi Miranda Orange **** 0,2	3,00
Schwipp Schwapp **** 0,33	4,00
7 Up Zitronenlimonade **** 0,2	3,00
AfG In 0,4	5,00
Schweppes Bitter Lemon, *** 0,2	3,00
Tonic *** 0,2	3,00
Proviant Rhabarberschorle 0,33	4,00
Proviant Ingwer Zitrone 0,33	4,00

Warme Getränke:

Tasse Kaffee*	3,00
Espresso*	2,80
Espresso Macchiato*	3,00
Doppelter Espresso*	4,90
Doppio Macchiato*	5,20
Cappuccino*	3,50
Cappuccino* mit Sahne	4,00
Großer Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato*	4,00
Tee – verschiedene Sorten	2,90
Heiße Schokolade	4,00
-mit Sahne	4,50
Frischer Minztee	3,90

*Coffeinhaltig **Coffeinhaltig (Phenylalaninquelle) ***Chininhaltig
**** Säuerungsmittel *****Taurinhaltig

