

D E A R F R I E N D S & G U E S T S



Markthaus *am Wilhelmsplatz*

S I N C E 2 N D J A N U A R Y 2 0 0 4

„zusamme rutsche“ — sitting close together

Our Markthaus is both restaurant and living room.
A place to talk, to meet new people, and to share.
Our guests should feel welcome and at home.

O U R P A R T N E R S

We source our products fresh from the market and from
local butchers and hunters in the region.

*Altstadtmetzgerei Schmidt · Fleischgrosshandel Peter Steigerwald
Regional hunters · Spice sommelier Andrea Frank
Baker Andreas Schwab from Bürgel · Fresh fish from the North Sea
Hofgut May, Junckershausen · Franconian Rhön — organic produce*

We are constantly seeking new and innovative partners.

In remarkable times like these, we try to keep calm
and solve our challenges with wit and intelligence —
none of it artificial. ;-)

Through clever pricing, we keep our costs stable
and pass those savings directly on to you.

Thank you for your understanding and your loyalty.

*Keep going out, move your hips,
and enjoy life — as long and as well as you can!*

W I T H W A R M R E G A R D S

Eric Münch & the entire Markthaus Team

Breakfast:

Tue -Sat. till 12:30 a.m.

French Roll with:

* Marmelade	2,60
Boiled Ham, Cheese, Liverwurst	3,50
smoked Salmon	4,80

3 Scrambled Eggs with:

* French Roll and Butter	8,00
* Ham	8,90

2 Fried Eggs with:

* French Roll and Butter	7,80
* Fried Bacon	8,80

2 Soft boiled eggs with French Roll
and Butter 6,50

„Markthaus-Breakfast“ –

Homemade Sausages, Ham, Breadbasket, Butter
and one soft boiled egg 16,90

Variation of Cheese-Breakfast 16,90

*Bavarian white sausage with pretzel and sweet mustard
9,80

Vegan breakfast, Tofu-omelette, vegan goatcheese,
Guacamole, fruits, walnuts 19,50

Starters:

*Side salad 6,50

- *Fright Romanasalad, Yogurt-dressing, raw veggies 12,00
- *"Offebacher Stinker" 12,90
2 fried breaded Handkäs with fresh apple-radish
- *Ceviche from Codfish with lime, coriander & chillis asian cucumbersalad, avocado 15,80
- *"Gambas al ajillo" Kingprawns in garlic sauce 13,80
- *Gratinated goatcheese, beetroot carpaccio, honey caramalized walnuts 14,50

Salads:

- *Vegan Bowl, spelt risotto, beetroot, edamame, sesam, nuts, dates 16,90
- *Salad with grilled chicken marinated in sweet chilli, fruits 16,90
- *Marketsalad , Lime-dressing 4 Kingprawns 18,90

Pasta:

- *Homemade „Handkäs“-Ravioli with applewinesauce, tomatoes and seasonal pesto 14,90
- *Homemade pasta, Bio-salsiccia-bolognese,

parmesan cheese 16,90
*Walnut-Fig Pasta, vegan parmesan, 7 herbspesto,
roasted sunflowerseeds 15,50

Alltime classics:

*Local green sauce with 4/2 eggs and boiled potatoes 13,50

*Vegetarian spelt-risotto, 7 herbs-pesto, burrata,
confit tomatoes 16,90

*Raw Beef Tatar with onions, raw egg, cucumber, capers and anchovies, served with black bread and butter 19,90
--

*"Rippchen mit Kraut" boiled or grilled pork chop with
Sauerkraut and mashed potatoes 14,90

*"Ebbel Seppel"- porc escalope stuffed with bacon and
sauerkraut, with mashed potatoes, mustardsauce 18,90

*Pork Escalope „Wiener Art" with roastpotatoes 17,80

*"Himmel un Ääd" grilled bloodwurst, apple compote, mashed
potatoes 14,80

*Bio roastporc with blackbeersauce, fright potatoes, red
cabbagesalad 22,80

*"Surf'n turf-Tagliata", glasnoodles, coriander,
pepperoncini,sesame, 2 kingprawns 28,90

*Cold served sherry-hering with cranberrycream, served with roastpotatoes	16,90
---	-------

Sweets and Cheese :

*Grandma's chocolatepudding with vanilasauce	5,50
--	------

*Creme brulée

10,90

*Chocolate-soufflée with vanilla-icecream

10,50

*Variation of Cheese

16,50

Biere vom Fass:

Binding Römer Pils	0,3	4,00
Binding Römer Pils	0,4	5,00
Naturtrübes Kellerbier	0,4	5,00
Grüner Helles das Original aus Fürth	0,5	5,50
Staropramen dark - Schwarzbier	0,5	5,50

Biere aus der Flasche:

Tucher Hefeweizen	0,5	5,50
-------------------	-----	------

Tucher 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 Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	5,50
„Offenbacher Juwel“ Rheingau Riesling trocken Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	6,50
Riesling Dürkheim 1 C Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	8,50
„Ancestral“ Chardonnay trocken Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	6,50
Grauburgunder trocken Weingut Knipser - Laumersheim / Pfalz	7,50
Weissburgunder trocken Weingut Gutzler - Rheinhausen	6,50
Welsch-Riesling trocken Weingut Velich Österreich	7,00
„Offenbacher Juwel“ Spätburgunder rosé trocken Weingut Sack / Rheingau	6,50
Welch-Weisweinschorle	6,00
Pälzer Woischorl im Dubbeglas 0,5	8,50

Rot alle 0,15:

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

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 Paradise"	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	3,80
Williamine	4,80
Mirabelle	4,80
Haselnussgeist	4,80
Waldhimbeergeist, Quitte	4,80

Kräuterschnäpse 2cl:

Ramazotti	4 cl	4,80
Bachmann		3,50
Jäger M.		3,50
<u>Fast schon gesund 2cl:</u>		

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}	3,00
Stier's Naturtrüber Apfelsaft ^{0,5}	5,00
Stier's Apfelschorle ^{0,5}	5,00
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

