

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 (1,6,F) 2,60

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

*Räucherlachs & Meerrettich(8,A) 4,80

drei Rühreier mit:(1,A)

*Brötchen & Butter (6,A) 8,00

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

zwei Spiegeleier mit: (1,A)

*Brötchen & Butter (6,A) 7,80

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

2 Eier im Glas, Butterbrötchen (1,A,6) 6,50

"Streichholzkarlche", Hausmacher Wurst & Schinken,
Käse, Brotkorb, Butter & Ei (0,C,1,A,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
Apfelweinsud , Brezel & süßer Senf (4,6,C)

Veganes Frühstück , Tofurührei, Guacamole, veganer
Schafskäseschnee, frisches Obst, Walnüsse (11) 19,50

Vorspeisen:

- * **Gratinierter Ziegenkäse**, Rote Beete Carpaccio, Honig, karamalisierte Wallnüsse (2,11) 14,50
- * **Ceviche vom Kabeljau**, Limette, Koriander, Chillis, Asia Gurkensalat, Guacamole (2,3,8) 15,80
- * **"Gambas al ajillo"** Garnelen, Knobli, Chilli, Limette, Sauerteigbrot (6,8) 13,80
- * **"Offebacher Stinker"**-2 panierte Handkäs aus de Pann, Apfel-Meerrettich, Preiselbeeren, Brot, Butter (1,2,4,5,16) 12,90
- * **Gebratener Romanasalat**, Joghurtdressing, Rohkost (1,4) 12,00
- * **Kleiner Beilagensalat** (nur als Beilage !!!) (4,5,) 6,90

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

Salate zum satt werden:

- * **Bunter Marktsalat**, Limonen-Vinaigrette, 4 Riesengarnelen Konfierte Tomaten (1,4,8,10) 18,90
- * **Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate**, gebratene Hühnchenstreifen, Chillimarinade, Obst (1,4,5,7,C,F) 16,90
- * **Vegane Bowl**, Dinkelrisotto, Kichererbsen, Edamame Rote Beete, Nüssen, Datteln (1,2,3,4,6,11) 16,90



Hausgemachte Pasta-Gerichte:

- *Frische vegetarische Handkäsravioli, Apfelweinsosse, saisonale Pesto, Strauchtomaten (1,4,6,11) 14,90
- *Hausgemachte Bandnudeln, Salssicia-Bolognese Parmesansplitter (1,4,5,6) 16,90
- *Vegane Walnuss-Feige Pasta, 7 Kräuterpesto, Veganer Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne (6,11) 15,50



Die Markthaus-Klassiker:

- *Original Oberräder Grüne Sosse, 4/2 Eier, Drillingskartoffeln (1,4,7) 13,50
- *Vegetarisches Dinkelrisotto, Grüne Sosse Pesto, Burrata, konfierte Tomaten (1,4,5) 16,90
- *Frisch durchgelassenes Rindertatar, reichlich garniert, Eigelb, Zwiebel, Gürkchen, Kapern, Sardelle, Bauernbrot, Butter(1,4,0) 19,90
- *Beste Stielrippchen (0,0) vom Schwäbisch-Halleschen-gekocht oder gegrillt- Sauerkraut, Püree (4,0) 14,90
- *Himmel un Ääd" gebackene Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelbrei(1,4,5,0,0) 14,80
- *Schweineschnitzel „Wiener Art“, Bratkartoffeln, Limette(1,4,6,7) 17,80
- Schälchen Grie Soss 4,50



*"Ebbel Seppel"- Schweineschnitzel gefüllt, Sauerkraut,
Apfel & Speck, Bratkartoffeln, Dijon-
Senfsoße(1,4,6,7,0,A) 18,90

*Ofenfrischer Schweinebraten, Schwarzbiersosse,
Rotkrautsalat, gebratene Drillingskartoffelecken(5,7) 22,80



*Zwiebelrostbraten „Schwäbisch“, Spätzle, kleiner
Romanasalat(5,7) 24,50

*"Surf'n Turf" Tagliata von der Steakhüfte, Glasnudeln,
Pepperoncini, Koriander, Sesam, 2 Riesengarnelen (2,4,5,7,8,10)
28,90

*Ender Sherrymatjes, Preiselbeer-Schmand, Bratkartoffeln
(8,4.)
16,90

Süßes oder Käse:

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

*Creme brulée(1,4,) 10,90

*Schokosoufflée, Vanilleeis, Beeren (1,4,6,11) 11,50

*Gemischte Käseplatte, Brot, Butter (1,4) 16,50

Alles weitere auf unserer Tageskarte -
Marktfrisch 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
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	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“ Chardonnay trocken	6,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	
Grauburgunder trocken	7,50
Weingut Knipser - Laumersheim / Pfalz	
Weissburgunder trocken	6,50
Weingut Gutzler - Rheinhausen	
Welsch-Riesling trocken	7,00
Weingut Velich Österreich	
„Offenbacher Juwel“ Spätburgunder rosé trocken	6,50
Weingut Sack /Rheingau	
Welch-Weisweinschorle	6,00
Pälzer Woischorl im Dubbeglas 0,5	8,50
<u>Rot alle 0,15:</u>	

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	7,50
Weingut Klein / Pfalz	
Cotes du Rhone rouge AOC	7,80
Weingut+Domaine 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	3,80
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

