



STEAKS UND MEHR...

RESTAURANT MARKTSCHÄNKE

Unsere Angebote für Sie:

Mittagstisch:

Wir bieten Ihnen außerhalb der Speisekarte von Di-Sa einen ständig wechselnden Mittagstisch.

Als Saison-Angebote bieten wir Ihnen Wild, Fisch, fr. Spargel und Pfifferlinge.

Küche Öffnungszeiten: durchgehend von 12:00 bis 20:30 Uhr



Hinweis für Allergiker:

***Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Nitrat Pökelsalz; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide Weizen; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte; i= Sellerie; j= Senf; k= Sesamsamen; l= Schwefeldioxid und Sulfite; m= Lupinen; n= Weichtiere

Vorspeisen

Garnelen ^b mediterraner Art mit Kräutern und Knoblauch	15,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Rosé Glas</i>	
Frischer Schafskäse ^{2,9} , Zwiebeln, Peperoni, Oliven ¹³	13,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé Glas</i>	
Wiesenchampignons ¹⁴ , Kräutern und Knoblauch	10,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Chardonnay</i>	
Gebackener Camembert ^{2,9} mit Toast ^a und Butter ⁹	10,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Chardonnay</i>	

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁱ	7,00 €
Hausgemachte Zwiebelsuppe	6,50 €
Hausgemachte Tomatensuppe ⁹	6,50 €
Hausgemachte Hühnersuppe ^{1,2,4,7} mit Einlage	6,50 €

Salate

Salatteller mit Thunfisch ^d	14,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé</i>	
Bauernsalat mit Schafskäse ^{2,9} , Kartoffelscheiben und Schweinefiletstreifen.....	18,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Rosé</i>	
Salatteller mit Garnelen ^{b, d}	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Grauburgunder</i>	
Sopska Salat mit Schafskäse ^{2,9} , Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	14,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Merlot</i>	
Salatteller mit Geflügelstreifen.....	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Cuvee-rot</i>	



Hinweis für Allergiker:

***Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Nitrat Pökelsalz; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide Weizen; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte; i= Sellerie; j= Senf; k= Sesamsamen; l= Schwefeldioxid und Sulfite; m= Lupinen; n= Weichtiere

Fischgerichte ^{*}(In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein.)

Brathering ^d ohne Gräten mit Bratkartoffeln.....	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Rosé Glas</i>	
Rotbarschfilet ^d mit Butterkartoffeln ^g , dazu Salat.....	21,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Rosé</i>	
Lachsfilet ^d mit Krabbensauce ^{b, g} , dazu Salzkartoffeln und Salat.....	23,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé Glas</i>	
Lachsfilet ^d mit Bandnudeln ^a in Porree-Sahne-Sauce ^g , dazu Salat.....	22,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé Glas</i>	
Fischpfanne ^d mit Butterkartoffeln ^g , dazu Salat und Senfsauce	28,00 €
Zander Rotbarsch Lachs	
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Rosé</i>	
Zanderfilet ^d mit Senfkruste, dazu Butterkartoffeln ^g und Salat.....	24,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Chardonnay</i>	

Geflügelgerichte

Putenschnitzel (paniert) mit Pommes Frites und Salat.....	17,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Cuvee-rot</i>	
Putensteak (überbacken) auf Blattspinat mit Rösti	19,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Cuvee-rot</i>	
Hähnchenbrust „Indisch“ mit Hollandaise-Currysauce ^{2, c, g, i} mit Früchten,	17,00 €
dazu Reis oder Kroketten	
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Cuvee-rot</i>	
Hähnchenschnitzel ^{a, c} mit Pommes Frites und Salat.....	17,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé</i>	
Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsauce ^g mit Reis oder Kroketten ^{a, c, g, i} und Salat	20,00 €
<i>Weinempfehlung : Grauburgunder / Rosé</i>	

Zur allen Gerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Pommes Frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Butterreis | Djuvec-Reis

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne dazu Reis oder Salzkartoffeln.....	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Rosé Glas 0,2 l5,50 €</i>	
Bandnudeln ^a mit Spinat, Schafskäse ^{2, g} und Sahne	15,00 €
<i>Weinempfehlung : Chardonnay / Cuvee-rot Glas 0,2 l5,50 €</i>	



Hinweis für Allergiker:

***Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Nitrat Pökelsalz; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide Weizen; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte; i= Sellerie; j= Senf; k= Sesamsamen; l= Schwefeldioxid und Sulfite; m= Lupinen; n= Weichtiere

Schweinefleischgerichte

„Hauspfanne“ 3 Schweinelendchen auf Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse, und Spiegelei <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	22,00 €
Schnitzel ^{a, c} „Wiener Art“ <i>Weinempfehlung: Merlot / Cuvee rot</i>	16,00 €
Schnitzel ^{a, c} „Ungarischer Art“ <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	17,00 €
Jägerschnitzel ^{a, c} <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	17,00 €
Zwiebelschnitzel ^{a, c} <i>Weinempfehlung: Merlot / Cuvee rot</i>	17,00 €
Madagaskar Schnitzel ^{a, c} mit Pfefferrahmsauce ^g <i>Weinempfehlung: Merlot / Cuvee rot</i>	17,00 €
„Cordon Bleu“, gefüllt mit Schinken ^{2, 3, 4} und Käse ^{2, g} <i>Weinempfehlung: Grauburgunder / Cuvee rot</i>	20,00 €
Holzfällersteak mit Speck ^{2, 3, 4} und Zwiebeln <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	20,00 €
Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse ^{2, g} <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	22,00 €
Geschnetztes „Züricher Art“ mit Champignons und Schinkenstreifen ^{2, 3, 4} <i>Weinempfehlung: Grauburgunder / Cuvee rot</i>	22,00 €
3 Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce ^g <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	22,00 €
3 Schweinelendchen mit frischen Champignons in Sahnesauce ^g <i>Weinempfehlung: Merlot / Primitivo</i>	22,00 €

Zur allen Gerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Pommes Frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Butterreis | Djuvec-Reis

Gerichte für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel ^{a, c} mit Pommes	11,00 €
Bandnudeln ^a mit Tomatensauce	11,00 €
Chicken Nuggets ^{a, c} mit Pommes und kl. Salat	9,50 €

Enthaltene Allergene a-n und Zusatzstoffe Nr. 1-15 siehe linke Seite der Speisekarte

Argentina Beef vom Grill

Hüftsteak	200g	23,00 €
	300g	28,00 €
Rumpsteak	200g	27,00 €
	300g	31,00 €
Filetsteak	200g	33,00 €
	300g	40,00 €

Zu unserem Argentina Beef servieren wir
eine Beilage Ihrer Wahl und Salat
Pommes^l | Frites | Bratkartoffeln^l | Kroketten^{a, c, l} | Rösti^{a, c, l}

On top

Frische Wiesenchampignons	6,00 €
Frische Röstzwiebeln	4,00 €
Kräuterbutter ^g	1,50 €
Pfefferrahmsauce ^g	4,00 €
Sauce Hollandaise ^{c, g}	4,50 €

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Balkanspezialitäten

Lebergeschnetzeltes mit frischen Paprika in pikanter Sauce mit Püree und Salat.....	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo Glas</i>	
Cevapcici ^{a, c}	15,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Leber „Balkan Art“ mit Püree ^g und Salat	15,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Pljeskavica - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^{2, g}	17,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Muckalica (mit Schweinemedailles)	20,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Grauburgunder</i>	
Halb und Halb Fleischspieß vom Nacken, Cevapcici ^{a, c} und Speck ^{2, 3, 4, 8}	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Cuvee rot</i>	
Räuberspieß (von Schwein und Rind) mit Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce.....	26,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Cuvee rot</i>	
Raznjici 2 Fleischspieße (vom Nacken).....	16,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Cuvee</i>	
Grillteller (Nacken, Rücken, Putensteak, Hacksteak, Speck)	20,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Steakteller (Hüftsteak, Putensteak, Schweinefilet)	24,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
„ Lustiger Bosniak“ - Gefülltes Rumpsteak mit Schinken ⁸ und Käse ²	28,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Balkanplatte für 2 Personen - versch. Sorten Fleisch,	45,00 €
Schwein, Pute, gemischte Beilagen und gegrilltes Gemüse	
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	
Lammfilet mit Speckböhnchen ^{2, 3, 4, i} und Rösti	31,00 €
<i>Weinempfehlung : Merlot / Primitivo</i>	

Zur allen Gerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Pommes Frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Kartoffelecken | Butterreis | Djuvec-Reis

Enthaltene Allergene a-n und Zusatzstoffe Nr. 1-15 siehe Innenseite der Speisekarte



Hinweis für Allergiker:

***Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Nitrat Pökelsalz; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide Weizen; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte; i= Sellerie; j= Senf; k= Sesamsamen; l= Schwefeldioxid und Sulfite; m= Lupinen; n= Weichtiere

Beilagen

Pommes Frites	4,00 €
Kroketten ^{a, c, i}	4,00 €
Kartoffelecken	4,50 €
Rösti (3 Stück).....	3,50 €
Bratkartoffeln.....	4,50 €
Butterreis	3,50 €
Djuvec-Reis.....	4,00 €
Speckböhnchen ^{2, 3, 4, i}	5,00 €
Blattspinat	5,50 €
Frische Champignons und Kräuterbutter ^g	6,00 €
Beilagensalat nach Wahl.....	4,00 €
Portion Mayonnaise ^{2, c, f}	0,50 €
Portion Ketchup ^{2,}	0,50 €
Portion Kräuterbutter ^g	1,50 €

Saucen

Bratensauce ^l	3,00 €
Rahmsauce ^g	3,50 €
Pfeffer-Rahmsauce ^g	4,00 €
Champignon-Sahnesauce ^g	4,50 €
Sauce Hollandaise ^{2, c, g i}	4,50 €



Hinweis für Allergiker:

***Zusatzstoffe:**

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Nitrat Pökelsalz; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

Allergenkennzeichnung:

a= Glutenhaltiges Getreide Weizen; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fische; e= Erdnüsse; f= Sojabohnen; g= Milch; h= Schalenfrüchte; i= Sellerie; j= Senf; k= Sesamsamen; l= Schwefeldioxid und Sulfite; m= Lupinen; n= Weichtiere

Desserts und warme Getränke

Desserts

Gem. Eis ^{2, 12, c, g, f} mit Sahne (3 Kugeln)	6,00 €
Vanille-Eis ^{2, 12, c, g, f} mit heißen Kirschen und Sahne	7,00 €
Amarenabecher ^{2, 12, c, g, f} mit Sahne	8,00 €
Eine Palatschinke ^{a, c, g} mit Vanilleeis ^{2, 12, c, g, f} und Schokoladensauce	8,00 €
Vanilleeis ^{2, 12, c, g, f} mit hausgemachter Karamellsauce	8,00 €
Apfelstrudel ^{1, a, c, 9} mit Vanillesauce ^{1, 3, g}	8,00 €
Chocolate Lava Cake mit Kugleis ^{2, a, c, f, g, h}	8,00 €

Kaffee • Espresso • Latte • Tee

Caffé Crema ¹⁰	3,00 €
Cappuccino ^{10, g}	3,50 €
Latte Macchiato ^{10, g}	4,50 €
Espresso ¹⁰	3,00 €
Espresso Macchiato ^{10, g}	3,00 €
Milchkaffee ^{10, g}	4,00 €
Milchschokolade ^g	4,00 €
Glas Tee Eilles	3,50 €

Offene Weine Weiss / Rosé / Rot

Grauburgunder Qualitätswein Pfalz - trocken.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Ein jugendlicher Grauburgunder mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und Trauben.
 Milde Säure, die das Ganze angenehm abrundet.

Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz - halbtrocken.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Ein
 Weisswein, der Nachhaltigkeit vermittelt. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße.

Chardonnay IGT Cantina di Custoza, Italien, Venetien - trocken.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Süffig und rund, lässt den Chardonnay erkennen, ausgewogen und harmonisch

Rosé Qualitätswein Deutschland, Pfalz - feinherb.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Lachsarbener fruchtig-frischer Rosé aus verschiedenen roten Südpfälzer Rebsorten
 feinherb abgestimmt, unkomplizierter Trinkgenuss.

Merlot Tre Venezie IGT Collezione Insieme, Italien, Veneto - trocken.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Funkelndes Dunkelrot mit violetten Reflexen. Sehr angenehmer Duft nach Schwarzkirsche
 und Brombeere, etwas Veilchen. Sehr harmonisch und rund auf der Zunge mit
 wiederkehrenden Fruchtaromen.

Primitivo IGT Casa Vinicola Monte Pietroso, Italien, Apulien - trocken.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig und warm, ausgezeichnete Struktur

KLLG Cuvee rot Kloster Limburg, Deutschland, Pfalz - lieblich.....Glas 0,2 l 6,00 €
 Dunkle Waldbeerenfurcht, saftig, weiche Fruchtigkeit.
 Ein samtiger, weicher und milder Rotwein.

Sekt¹

Hausmarke trocken Piccolo 6,00 €

SEM Sekt trocken / halbtrocken0,75 l 30,00 €

Prosecco0,75 l 30,00 €



Weinbrand • Cognac • Whisky

Jim Beam[°] 5,00 €

Hennessy VS² 5,00 €

Remy Martin¹ V.S.O.P. 5,00 €

Ballantines[°] 5,00 €

Johnnie Walker[°] 5,00 €

Jack Daniels[°] 5,00 €

GETRÄNKE

Biere^a vom Faß

Stauder	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Frankenheimer Alt	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Malz Bier ²	0,3 l	3,00 €		
Stauder alkoholfrei	0,33 l Fl	3,00 €		
Weizenbier	0,50 l Fl	5,00 €		
Weizenbier Alkoholfrei	0,50 l Fl	5,00 €		
Fassbrause ²	0,33 l Fl	3,00 €		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2, 11}	0,3 l	3,00 €
Cola light / Zero ^{2, 5, 6, 7, 11}	0,3 l	3,00 €
Fanta ^{2, 3}	0,3 l	3,00 €
Sprite ^{2, 3, 10}	0,3 l	3,00 €

Mineralwasser

Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Stilles Wasser	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	7,00 €
Stilles Wasser	0,75 l	7,00 €

Säfte

Orangensaft ^{2, 15}	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft ^{2, 15}	0,2 l	3,00 €
Johannisbeersaft ^{2, 15}	0,2 l	3,00 €
Rhabarber ^{2, 15}	0,2 l	3,00 €
Holunder ^{2, 15}	0,2 l	3,00 €

Schorle

Apfelsaft ^{2, 15}	0,2 l	3,50 €
Johannisbeersaft ^{2, 15}	0,2 l	3,50 €
Rhabarber ^{2, 15}	0,2 l	3,50 €
Holunder ^{2, 15}	0,2 l	3,50 €

Schweppes

Bitter Lemon ^{2, 10}	3,00 €
Ginger Ale ^{2, 10}	3,00 €
Tonic Water ^{2, 10}	3,00 €

Aperitifs • Longdrinks

Campari ² Orange	6,00 €
Long Drinks ^{2, 3, 7, 11}	6,00 €
Aperol Spritz ^{1, 02, 9, 10, 1}	7,00 €
Lillet Wildberry ^{2, 1}	7,00 €

Digestif • Liköre

Jägermeister ²	3,00 €
Underberg ²	3,00 €
Kümmerling ²	2,50 €
Fernet Branca ² / Menta ²	3,00 €
Kruskovac ²	3,00 €
Ramazzotti ²	3,00 €
De Kuyper Bessem	2,00 €
Amaretto ^{h, 1}	2,50 €
Julischka	2,00 €
Avena ²	3,00 €
Baileys ⁹	3,00 €

Spirituosen

Weizenkorn ^a	2,00 €
Quzo ¹	2,00 €
Tequila	3,00 €
Fürst Bismarck	2,50 €
Uerdinger	2,50 €
Wodka Moskovskaya ^a	3,00 €
Malteser Kreuz	3,00 €
Jubiläums Aquavit	4,00 €
Linie Aquavit	4,00 €
Samtkragen	2,50 €
Williamsbirne	4,00 €
Kirschwasser	4,00 €
Himbeergeist	4,00 €
Obstler	4,00 €
Slivovic ^{a, 1}	3,00 €
Grappa ¹	4,00 €

Enthaltene Allergene a-n und Zusatzstoffe Nr. 1-15
siehe Innenseiten der Speisekarte



STEAKS UND MEHR...

Unser Gutschein für eine besondere Gelegenheit

**RESTAURANT
MARKTSCHÄNKE**
STEAKS UND MEHR...



GUTSCHEIN

Liebe Gäste,
für Feierlichkeiten jeglicher Art stellen wir Ihnen gerne
unseren Gesellschaftsraum zur Verfügung,
bei Bedarf auch das gesamte Restaurant.

Impressum

Restaurant Marktschänke GmbH
Geschäftsführer: Bojan Tešić & Viktorija Tešić
Dreiringpl. 6, 45276 Essen • Tel.: 0201 503150

© werbeengel.eu - Agentur für
Druck- Mediendesign - Webdesign
Fotos: Adobe Stock.com und freepik.com