



MARKTSCHENKE

— CAFÉ & APERITIF —

Liebe Gäste,

wir freuen uns, euch in der Marktschenke zu begrüßen.

Unsere Liebe zu guten Lebensmitteln und das Bewusstsein für ein nachhaltiges Gastronomiekonzept treiben uns an, unser gesamtes Sortiment danach auszurichten. Wir beziehen unsere angebotenen Produkte, sofern möglich, von Erzeugern aus der Region. Vieles auf der Karte wird uns von Beschickern des Tübinger Wochenmarktes direkt vor unserer Haustür geliefert.

Da wir alles frisch zubereiten und vieles hausgemacht ist, bitten wir um Verständnis, sollte eine Speise mal nicht mehr verfügbar sein.

Habt eine schöne Zeit hier bei uns in der Marktschenke auf dem Tübinger Marktplatz.

Für mehr Infos über unser Konzept und unsere Lieferanten schaut gerne auf unserer Homepage vorbei:

www.marktschenke-tuebingen.de

Für mehr Eindrücke und Einblicke über unseren Alltag schaut gerne auf Instagram vorbei:



Euer Marktschenke-Team

WLAN: Marktschenke
Passwort: regional



MARKTSCHENKE

— CAFÉ & APERITIF —

Wir sind stolz darauf, mit folgenden Lieferanten zusammenzuarbeiten:

OBST & GEMÜSE

Gärtnerei Schmid vom Tübinger Wochenmarkt

KÄSEAUSSWAHL

Jochen Buntz vom Tübinger Wochenmarkt

WURSTAUSSWAHL

Oskar Zeeb, Tübingen

BROT

Holzofenbäckerei Loretto Hof, Tübinger Wochenmarkt
Bäckerei Gehr, Tübingen

BREZELN

Bäckerei Fischer, Tübingen

SPROSSEN

Sprouts Microgreens, Tübingen

KAFFEEBOHNEN

Café Hanseatica, Tübingen

WEINE

Sabine Koch aus Tübingen,
Karl Pfaffmann aus der Pfalz
sowie Weine aus Württemberg und Baden
& viele mehr

BIER


Berg – Brauerei, Berg

HAUSGEMACHT

Unter anderem unsere saisonalen Kuchen, Knuspermüsli,
Aufstriche und Cremes, Waffeln, Thymian-Sirup und
Zimt-Gewürz-Sirup

FÜR KÄLTERE TAGE

Winterlatte (mit hausgemachtem Lebkuchen-Sirup)	5,0
Vitaminschub (Ingwer, Zitrone, Minze, Holunder)	5,2
Immun Booster-Tee (Ingwer, Zitrone, Kurkuma)	5,6
Immun Booster-Shot (Ingwer, Zitrone, Kurkuma)	3,6

	Hausgemachter Heißer Aperol	6,0
	Hausgemachter Glühwein (weiß / rot)	4,5
	+ Schuss	(+2,5)

Winterbrot	11,5
Bauernbrot vom Wochenmarkt, hausgemachter Rote-Beete-Aufstrich, Schafskäse, Sprossen, Walnüsse, Honig und Radieschen	

Hausgemachte belgische Waffeln mit verschiedenen Toppings



Hausgemachte Kuchen	3,9 - 4,4
- täglich wechselnd - saisonaler Streuselkuchen, Schokokuchen, Karottenkuchen, Bananenbrot, Käsekuchen & viele mehr	
+ Sahne	+ 1,5

Zwei Gläser Hauswein 0,2l	17,0
Weißburgunder, Karl Pfaffmann aus der Pfalz ♥ mit hausgemachtem Aufstrich & Brot	

Jeden Donnerstag
WINTER
afterwork
17 - 23 Uhr
APEROL 5 € | GLÜHWEIN 3 € | PERONI 3 €

mit Live-DJ

KAFFEE & MEHR

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso (Macchiato)	2,5
Espresso doppio	3,5
Kaffee	3,5
Kaffee groß	4,5
Cappuccino	4,0
Cappuccino groß	5,0
Flat White	4,4
Cortado	3,4
Latte Macchiato	4,6
Milchkaffee	4,6
Schokoccino	5,2

Alles auch entkoffeiniert und
mit Hafermilch

Heiße Schokolade	4,9
+ mit Sahne	+ 1,5
Chai Latte	5,0
Matcha Latte	5,0
Tee	3,8
Darjeeling Earl Grey Kräuter Minze Früchte	
Heißer Ingwer	4,8
Heiße Zitrone	4,8
Heißer Holunder	4,8

KIDS - MENÜ

kleine Heiße Schokolade	
+ Butterbrezel	5,0
+ Waffel mit Puderzucker	8,0

ERFRISCHENDES

Wasser still 0,33	3,2
Wasser mit Kohlensäure 0,33	3,2
Karaffe Wasser mit Kohlensäure 0,75	5,5

Frisch gepresster
Orangensaft 4,8

Stuggi Schorle 3,8
Apfel | Johannisbeere |
Quitte

Fritz Kola 3,8
auch: zuckerfrei

Elephantbay Eistee 0,33 3,8
Pfersich

Orangina gelb 0,25 3,6

HAUSGEMACHT

Holunderblütenschorle 4,6
Hausgemachte Limo 4,9

Hausgemachte Kuchen 3,9 - 4,4
täglich wechselnd

PRICKELNDES

Glas Sekt 0,1	4,9
Mimosa (mit frisch gepresstem Orangensaft)	6,5

APERITIF & MEHR

SPRITZ-VARIATIONEN

Unsere Lieblinge

Marktplatz-Spritz 8,0
Quitte, Prosecco, Aperol, Zitrone,
Mineralwasser

Aperol Spritz 7,5
Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Thymian Spritz 8,0
Hausgemachter
Thymiansirup, Prosecco,
Mineralwasser

Campari Spritz 7,5
Campari, Prosecco,
Mineralwasser

Sekt auf Eis 6,5
Riesling Sekt von Karl
Pfaffmann

Mimosa 6,5
Riesling-Sekt
mit frisch gepresstem Orangensaft

Spritz alkoholfrei

Marktplatz-Schorle 7,5
Quitte, Sanbitter, Zitrone,
Mineralwasser

Crodino Spritz 7,0
Crodino, Mineralwasser,
Zitrone

Berg - BIER VOM FASS

Original Hell 0,3 3,9

Original Hell 0,5 4,9

Radler 0,3 3,9

Radler 0,5 4,9

Pils 0,3 3,9

Hefeweizen 0,5 4,9

Bier aus der Flasche

Kristallweizen 4,9

Helles alkoholfrei 0,3 3,9

Hefe alkoholfrei 0,5 4,9

Italienische Alternative

Peroni Nastro Azzuro 0,33 3,7

ZUM APERITIV DAZU

Schälchen Oliven 3,5

Schälchen Chips 2,5

Hausgemachter Aufstrich 6,5
dazu Brot

Grappa Bianca Walker 2 cl 4,5
Südtiroler Gutshopferei

WEINE & SCHAUMWEINE

UNSER HAUSWEIN

Weißburgunder Bischoffskreuz

Karl Pfaffmann, Pfalz

Glas 0,2 **6,8**

Flasche 0,75 **19,5**

WEIßWEIN 0,2 | 0,75

Riesling trocken 7,0 | 23,0

Bassermann-Jordan
Pfalz

Riesling trocken 8,5 | 29,0

Alexander Laible
Baden

Weißburgunder | 7,5 | 25,0

Kerner

Sabine Koch
Württemberg

Grauburgunder 7,5 | 25,0

Joachim Heger
Baden

Sauvignon-Blanc 7,5 | 25,0

Faubel
Pfalz

Lugana 7,5 | 25,0

Le Morette
Peschiera del Garda

Weißwein alkoholfrei 0,2 6,0

Weinschorle 0,25 4,8

weiß | rosé | rot

ROSÉWEIN 0,2 | 0,75

Chiaretto Bardolino 7,0 | 23,0

Casa Busol
Lago di Garda

Classique Luberon 8,0 | 27,0

Marrenon
Luberon

Rosé „Seegucker“ 8,5 | 29,0

Aufricht
Baden

ROTWEIN 0,2 | 0,75

Primitivo 7,0 | 23,0

Cala Zagaro, Puglia

Spätburgunder 8,0 | 27,0

Karl Pfaffmann, Pfalz

Classique Luberon 8,0 | 27,0

rouge,
Marrenon, Luberon

PRICKELNDES 0,1 | 0,75

Riesling Sekt 4,9 | 25,0

Karl Pfaffmann
Pfalz

Prosecco Spumante 28,0

Le Contesse,
Treviso

Crémant Brut Blanc 38,0

Chapin & Landais
Loire Frankreich

All unsere Weine sind trocken. Gerne erzählen wir Euch mehr.

*Für Auskunft d. Inhaltsstoffe & Allergene – einfach nachfragen
Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer

SPEISEN

FRÜHSTÜCK von 9 – 14 Uhr

Marktschenke Birchermüsli 8,8

Hausgemachtes Birchermüsli,
Knuspermüsli, Kokosflocken,
Kakaonibs, saisonale Früchte

+ Mandelmus 2,0

Avocado-Brot 12,0

Bauernbrot vom Wochenmarkt,
Avocado, Sprossen, Radieschen,
Schafskäse, gekochtes Landei

+ luftgetrockneter Schinken 2,5

Avocado-Brot vegan 9,5

Schinkenstulle 8,5

Bauernbrot vom Wochenmarkt,
Backschinken, Essiggurken,
Radieschen, Sprossen

+ gekochtes Landei 2,0

Extras

Croissant | Pain au Chocolat 2,8

Butterbrezel 3,0

Gekochtes Landei 2,5

Marmelade | Butter 2,0

Extra Brotkorb 3,2

Mimosa 0,2 6,5

Glas Sekt 0,1 4,9

Wintermüsli 9,8

Hausgemachtes Knuspermüsli,
Kokosjoghurt, hausgemachtes
Beerenkompott, Mandelmus,
Früchte

Winterbrot 11,5

Hausgemachter Rote-Beete-
Aufstrich, Bauernbrot vom
Wochenmarkt, Schafskäse, Honig,
Sprossen, Walnüsse, Radieschen

+ gekochtes Landei 2,0

Frühstücksbrett 13,5

Wochenmarkt

Käseauswahl vom Tübinger
Wochenmarkt (wahlweise mit
Wurst), hausgemachter Auf-
strich, Radieschen, Brotkorb

+ gekochtes Landei 2,0

+ Orangensaft 0,25 4,5

+ Marmelade 1,5

+ Glas Riesling-Sekt 4,5

Gerne könnt ihr all unsere Brote
auch gegen einen Aufpreis von 2,50
Euro mit glutenfreiem Brot
bestellen.

Hausgemachte belgische Waffeln



mit hausgemachtem Beeren-Kompott,
Mascarponecreme und frischen Beeren 10,5

mit frischen Früchten und Ahornsirup 9,0

mit Nutella, Banane und Haselnüssen 9,0

Unsere Waffeln werden täglich frisch gebacken und mit viel Liebe zubereitet und angerichtet.

SPEISEN

NACHMITTAGS von 15 – 20 Uhr

Schwäbischer Hefefladen klassisch mit Speck, roten Zwiebeln und Schmand	9,5	Schwäbischer Hefefladen vegetarisch mit Lauch, Ziegenkäse, Walnüssen und Schmand	9,5
Aperitif-Brettchen mit Parmesan, Oliven, Trauben, Olivenöl, dazu Brotkorb	8,5	Hausgemachter Aufstrich dazu Brotkorb	6,5

Hausgemachte belgische Waffeln

mit hausgemachtem Beeren-Kompott, Mascarponecreme und frischen Beeren	10,5
mit frischen Früchten und Ahornsirup	9,0
mit Nutella, Banane und Haselnüssen	9,0



DEN GANZEN TAG

Gegrilltes Bauernbrot Mozzarella, Tomate, Pesto, Rucola	7,5	Schälchen Oliven	3,5
		Schälchen Chips	2,5



Hausgemachte Kuchen

- täglich wechselnd -

3,9 – 4,4

saisonaler Streuselkuchen, Schokokuchen,
Karottenkuchen, Bananenbrot, Käsekuchen & viele mehr

Werft gerne einen Blick in unsere Kuchentheke

Da wir alles frisch zubereiten und vieles hausgemacht ist, bitten wir um Verständnis, sollte eine Speise mal nicht mehr verfügbar sein.