



großveranstal-
Sie vom Er-
Loß Teams!

SP



m, Stadtfest
n den kulina-
rd für Sie von
chördengänge
n Equipment

ng ist Chefsa-
Sie, dass Ih-
Mietglied der
n ganzen Tag

en Sie an und
ts im Vorfeld

ches.de



45 Jahren



SPEISENKARTE



geöffnet
bis 23 h

Das gibt 's
immer mittags

Montags

Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce dazu Bratkartoffeln**

Dienstags

Hausgemachte Fleischküchle mit Bratensauce dazu schwäbischer Kartoffelsalat*

Mittwochs

Gebackene Scheiben von der Rinderleber mit Apfelfringen und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree²

Donnerstags

Saure Nierle mit Bratkartoffeln** und Salat*

Freitags

Frisches Seelachsfilet paniert mit Remoulade² und Zitrone dazu hausgemachter Kartoffelsalat*

Samstags

Bitte beachten Sie unsere Empfehlungen auf der Tageskarte

Dazu empfehlen wir:

Schwäbischen Apfelwein^{1,2}, geschwefelt im Krug serviert 0,25l € 4,80

Vesper

Fleischkäse^{1,2,4} mit Zwiebeln

vom Metzger Bock und hausgemachtem Kartoffelsalat* Swabian meatloaf^{1,2,4}, potato salad* € 9,80

1 Paar Bratwürste⁴

vom Metzger Bock mit Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat* Grilled sausages⁴, potato salad* € 9,80

Schwäbischer Wurstsalat

von Schinkenwurst^{1,2,4}, angemacht mit Essig, Öl,* dazu Brot Swabian sausages^{1,2,4} salad* with bread mit Bratkartoffeln** with fried potatoes** € 11,80

Schwäbischer Bauernsalat

Scheiben vom kalten Braten mit Remoulade² auf marktfrischen Blattsalaten und Kartoffelsalat* dazu Essiggurke und frisches Bauernbrot cold roast, remoulade², potato salad* € 11,80

Schwäbische Spezialitäten

Terrine Saure Kutteln

mit Bratkartoffeln** Tripe, fried potatoes** € 11,80

Stuttgarter Linsengericht

Linsen^{2,5} und frische Spätzle mit Saitenwürstchen^{1,2,4} und Speck^{1,2,4} Lentils^{2,5}, spätzle, sausages^{1,2,4}, bacon^{1,2,4} € 12,80

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
auf deftiger Bratensoße, mit Rotkraut dazu Kartoffelknödel^{1,2}
Roast of Pork, red cabbage, potato-dumplings^{1,2} € 15,60
Dinkelacker Privat frisch gezapft im Steinkrug serviert 0,5l € 4,40

Hauptgerichte

Wir pflegen eine alte Tradition:

Jeder Gast ist vor seinem Hauptgericht eingeladen, sich eine Suppe vom Buffet zu holen!

Paniertes Schweineschnitzel

mit Zitrone und Bratkartoffeln** dazu bunter Salatteller* Schnitzel, fried Potatoes**, salad* € 13,90

Jägerschnitzel

vom Schweinerücken mit Champignons in feiner Rahmsoße und frische Spätzle dazu bunter Salatteller* Schnitzel with mushrooms, spätzle, salad* € 14,90

Holzfüllersteak

Schweinesteak vom Grill mit gegrilltem Speck^{1,2,4} und Zwiebeln serviert auf einem rustikalen Holzbrett mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln**, dazu bunter Salat* Pork with bacon^{1,2,4}, onions, fried potatoes**, salad* € 16,80

Schlemmerpfännle

Medaillons vom Landschwein-Filet, mit Champignonrahmsoße auf Kässpätzle mit Speck^{1,2,4}, Broccoliröschen, dazu bunter Salatteller* Medallions, mushrooms sauce, spätzle with cheese and bacon^{1,2,4}, broccoli, mixed salad* € 21,80

Schwäbischer Sauerbraten

mit frischen Spätzle und Butterschmelze dazu bunter Salatteller* Braised beef, sour sauce, spätzle, salad* € 15,80

Allgäuer Kässpätzlepfanne

mit Zwiebeln und Speck^{1,2,4} dazu bunter Salatteller* (auf Wunsch auch ohne Speck) Spätzle with cheese and bacon^{1,2,4}, mixed salad* (optionally without bacon) € 11,80

Warmer Ofenschlupfer

Schwäbischer Dessertaufguss nach Großmutter Rezept mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Zucker auf Dessertsauce und Waldbeerengrütze, dazu Schlagsahne Swabian dessert, vanilla sauce, jelly, whipped cream € 4,80



Schwäbische Maultaschen

in der Brühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat* Swabian Ravioli, potato-salad* € 11,80

Schwäbische Maultaschen geschmelzt

mit Zwiebelschmelze, dazu hausgemachter Kartoffelsalat* Swabian Ravioli, onions, potato-salad* € 11,80

Schwäbische Maultaschen

mit frischen Champignons, in feiner Rahmsoße, dazu marktfrischer Salat* Swabian Ravioli, mushrooms, salad* € 11,80

Wir verwenden für unsere Rostbraten-spezialitäten ausschließlich feinste Stücke vom Weiderinderrücken in bester Steakhauqualität. Dazu gehört der typische Fettrand als Aromaträger. Auf Wunsch entfernen wir diesen nach dem Grillen.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

180g vom Weiderind zart rosa gebraten, mit Bratkartoffeln**, dazu bunter Salatteller* Roastbeef, onions, fried potatoes**, salad* € 21,80

Nachtisch

Kuchen

Hausgemachter Käsekuchen lauwarm im „Förmle“ mit Schlagsahne serviert Home made cheese cake swabian style served with whipped cream € 4,20

Schwabenteller

Rostbraten vom Weiderind 180g mit Champignonrahmsoße, Maultasche, frische Spätzle dazu bunter Salatteller* Roastbeef, swabian Ravioli, spätzle, mixed salad* € 24,50

Salate und Gemüsespezialitäten

Markthallensalat

Marktfrische Blattsalate, frische Melone mit Hausdressing* und Bauernbrot Salad*, melon and bread

• mit gebratenen Champignons, Mozzarella-Kügelchen und Kirschtomaten fried mushrooms, mozzarella, tomatoes € 12,90

• mit gerösteten Maultaschenstreifen with slices of our swabian Ravioli € 13,80

• mit gegrillter Putenbrust with grilled turkey fillet € 14,80

• mit 2 Garnelenspießen vom Grill und Aioli - Dip² with grilled shrimp spit € 16,50

Gemüseteller „Markthalle“

Bunte Gemüseauswahl mit Kräutersahne und Kartoffelküchle Vegetable plate, cream sauce, potato rosti € 11,80

Salate als Vorspeise oder Beilage

Bunter Salatteller* mixed salad* € 3,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Jeden Abend Rostbraten & CO

Champignonrostbraten € 22,80

Zwiebelrostbraten € 21,80

Schwabenteller € 24,50

Pfefferrostbraten € 22,80

Filderrostbraten € 22,80

Dazu empfehlen wir:

Weingut Aldinger, VDP Gips Keuper Trollinger QbA Trocken 0,25l € 6,20

Dinkelacker Privat frisch gezapft im Steinkrug serviert 0,5l € 4,40



ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. - FR. 9:00 - 23:00
SA. 6:00 - 23:00
Sonn- und Feiertag:
Ruhetag
Warme Küche: 11 - 22 Uhr



Über den Ständen der Stuttgarter Markthalle hat sich die Empore etabliert. Nicht nur Markthallen-Besucher verweilen hier bei einem Cappuccino, sondern auch Genießer finden ein köstliches Angebot frisch zubereiteter italienischer Speisen. Ob Fisch oder eingelegtes Gemüse, die abwechslungsreiche Küche verwöhnt jeden Gaumen.



Dem Koch über die Schulter schauen können Sie im Desirée.



Die Tapasbar bietet ein fast endloses Angebot der kleinen Speisen. Ob Fisch oder Fleisch oder nur auf einen Cafe con leche oder einen Cava, hier entspannt jeder gern nach dem Shoppen.



Die neue Fischhalle Stuttgart bietet ein exklusives Sortiment an tagesfrischem Fisch, Meeresfrüchten, hausgemachten Feinkostsalaten sowie seltenen Austernsorten.

An der angrenzenden Austern- und Champagnerbar genießen Sie kleine aber feine Gerichte aus Neptuns Reich sowie erlesene Weine und Champagner der Spitzenklasse.





COLLEGIUM WIRTEMBERG
WEINGÄRTNER RUFFENBERG & UHRSACH LG

Ausgabe Nr.17 - Jahrgang 2019

Württemberg/Badener Weine

Collegium Wirtemberg		
Rotenberger Schloßberg		
Riesling QbA halbtrocken	0,25l	€ 5,20
Collegium Wirtemberg		
Riesling QbA trocken	0,25l	€ 5,20
Oberkircher Winzer		
Grauburgunder QbA trocken	0,25l	€ 5,60
Collegium Wirtemberg		
Schillerwein QbA trocken	0,25l	€ 5,20
Weingut Aldinger, VDP		
Gips Keuper Trollinger		
QbA Trocken	0,25l	€ 6,20
Collegium Wirtemberg		
Trollinger mit Lemberger		
QbA halbtrocken	0,25l	€ 5,20
Collegium Wirtemberg		
Trollinger QbA trocken	0,25l	€ 5,20
Weinschorle		
vom o.g. Qualitätswein	0,25l	€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

Mirinda ^{1,2,5}	0,3l	€ 3,20
Pepsi Cola ^{5,7} / light ^{1,3,5,7,10}	0,3l	€ 3,20
Spezi ^{1,2,5,7}	0,3l	€ 3,20
7Up ^{1,2}	0,3l	€ 3,20
Große Spezi ^{1,2,5,7}	0,5l	€ 4,20
Große Mirinda ^{1,2,5}	0,5l	€ 4,20
Große Pepsi Cola ^{5,7}	0,5l	€ 4,20
Große 7Up ^{1,2}	0,5l	€ 4,20
Tafelwasser	0,3l	€ 2,50
Großes Tafelwasser	0,5l	€ 3,30
Teinacher Gourmet medium	0,5l	€ 4,10
Teinacher Gourmet naturell	0,5l	€ 4,10
Apfelsaft	0,3l	€ 3,50
Apfelsaftschorle	0,3l	€ 3,50
Große Apfelsaftschorle	0,5l	€ 4,30
Johannisbeerschorle	0,3l	€ 3,60
Große Johannisbeerschorle	0,5l	€ 4,30
Maracujaschorle	0,3l	€ 3,80
Große Maracujaschorle	0,5l	€ 4,50
Orangensaft	0,3l	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,20

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsstoff (e) with preservative
5 mit Farbstoff with colorant
9 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
2 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
6 geschwärzt (blackeud)
10 Süßungsmittel (n) enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) with sweetener (contains a phenylalanin source)
3 mit Süßungsmittel (n) with sweetener
7 koffeinhaltig with caffeine
8 chininhaltig with quinine

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Personal. Unsere separate Allergierkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Dear guests, if you suffer from any allergy, please let us know. A separate menu with allergenic ingredients is available upon request.

Biere vom Fass

Dinkelacker Privat	0,3l	€ 3,60
Dinkelacker im Steinkrug	0,5l	€ 4,40
Hefeweizen	0,5l	€ 4,40
Radler im Steinkrug ^{1,2}	0,5l	€ 4,40
Cluss Kellerpils, naturtrüb	0,3l	€ 3,80
Maß Dinkelacker Privat	1,0l	€ 8,80

aus der Flasche

Sanwald dunkles Hefeweizen	0,5l	€ 4,40
Sanwald Weizen Alkoholfrei	0,5l	€ 4,40
Dinkelacker Alkoholfrei	0,33l	€ 3,60

Aperitif

Sekt Kessler „Sec“	0,1l	€ 4,90
Aperol Spritz ^{5,8}	0,2l	€ 6,50
Hugo	0,2l	€ 6,50

Spirituosen

Obstler	2cl	€ 3,50
Kirschwasser	2cl	€ 3,50
Himbeergeist	2cl	€ 3,50
Williams Christ	2cl	€ 3,50
Ramazzotti Amaro	4cl	€ 4,90

Heiße Getränke

Tasse Filterkaffee	€ 2,80
Tasse Tee	€ 2,80
Schümli Kaffee	€ 3,30
Milchkaffee	€ 3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,80
Espresso	€ 2,10
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,80

LOGE

Speisen, feiern und konferieren bei
gewohnt exklusivem Service mit
grandiosem Blick in die Markthalle.



Gerne gestalten wir Ihr Fest
individuell nach Ihren Wünschen!



Ausgabe Nr.17 - Jahrgang 2019

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

Die Geschichte der Markthalle

Wir leben mit dem Markt, auf dem Markt und vom Markt - und das im Jahr 2018 schon über 45 Jahre lang. Das macht Familie Looß ganz besonders stolz. Und das stimmt ja auch im wortwörtlichen Sinne. Vier der Looß'schen Betriebe befinden sich in der Markthalle, einem der Vorzeigestücke in Stuttgart Stadtkern: das „Marktstüble“, dann auf der Galerie die „Empore“, an der gegenüberliegenden Seite die „Fischhalle“, Fischverkauf mit einer kleinen aber feinen Austernbar und schließlich neben dem südwestlichen Zugang die Tapasbar „Desirée“. Die Nähe zu Lieferanten und Händlern bestimmt auch die Speisekarte. In keiner der vier genannten Gaststätten ist sie groß, aber sie ist stets geprägt von Gerichten, die frischer nicht sein könnten.



Marktgesehen vor der alten Halle in der Dorotheenstraße

Im Marktstüble ist die Speisekarte bodenständig schwäbisch, man kann dem Koch über die Schulter schauen, wenn er Maultaschen oder Kässpätzle zubereitet. Vor allem im Sommer ist im Außenbereich schwer was los. Es ist einer der Treffpunkte für Stuttgarter. Auf der Empore, im gleichnamigen Restaurant erwartet den Gast Italienisches. Auch hier der Durchblick zur Küche, aber noch viel genussvoller ist der auf die Bartheke mit dem oder der Barista an der Espressomaschine. In der kleinen Tapasbar stehen natürlich die aus jedem Spanienurlaub bekannten Häppchen ganz oben an. In der Austernbar liegt der Schwerpunkt natürlich auf frischen Austern und Fischspezialitäten sowie Champagner und Wein der Spitzenklasse.

Im Jahr 1911 wurde mit dem Bau der heutigen Markthalle begonnen, 1914 wurde sie in Betrieb genommen. Ihr „Vater“ war der junge Architekt Martin Elsässer, der die Halle wie auch die Kirche im Stadtteil Gaisburg im zwar sehr zurückgenommenen, aber dennoch charakteristischen, Jugendstil geplant hat. Insgesamt waren für die Markthalle 77 Entwürfe eingegangen. Vorsitzender der Jury war der Münchner Professor Theodor Fischer, der von 1901 bis 1908 in Stuttgart Architektur gelehrt und die sogenannte Stuttgarter Schule begründet hatte.

Das mehr als 60 Meter lange und an die 40 Meter breite Gebäude konnte die damals noch 430 Stände kaum fassen. Heute sind es gerade einmal rund 40. Der letzte Krieg hat die Markthalle zwar nicht zerstört, aber schwer beschädigt. 1953 waren die Kriegsschäden behoben. Nach dem zweiten Weltkrieg ging man daran einen neuen Großmarkt zu bauen. Er wurde im Jahre 1957 im Stadtbezirk Wangen neben der Bundesstraße 10 eröffnet und ist einer der ganz großen in der Republik. Seither gehört die Markthalle wieder ganz den Einzelhändlern. Auf der Galerie werden Artikel des gehobenen Bedarfs angeboten. Außerdem sind städtische Dienststellen im Gebäude untergebracht.

Anfang der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts hatten namenhafte Gutachter vorgeschlagen, die Halle abzureißen und stattdessen ein Kaufhaus mit vielen kleinen



König Wilhelm II. mit seinen Hunden

Läden zu bauen. Bürger, Denkmalschützer, Händler und Medien entfachten aber einen Sturm des Protests, so dass man von diesem Vorhaben die Finger ließ. Heute würde nie-

mand mehr wagen, Hand an die Markthalle zu legen.

Stuttgarts topographische Lage - nur vom Neckar her eben zugänglich, ansonsten in einem Kessel, umgeben von 150 Meter hohen Klippen - hat die Warenlieferung in früheren Zeiten schwierig gestaltet. Die unzähligen Flüche der Fuhrleute und Träger von Lasten meint man heute noch zu hören. Wer gerne mehr über die Markthalle wissen will, sollte sich wegen einer Führung unter kompetenter Leitung an Stuttgarts Touristikinformation i-Punkt wenden.

Die Markthalle steht an historischer Stätte. Wann wurde hier zum ersten Mal gebaut? Ausgerechnet ein Markgraf von Baden ließ etwa um das Jahr 1220 eine Stadt anlegen - rund um das Stuotheus, das nur wenige Meter von der Markthalle entfernt, am Platz des heutigen Fruchtkastens gestanden haben mag. Das Stuotheus und der Stuotheusgarten, also das Gestüt, waren schon um das Jahr 950 vom Schwabenherzog Ludolf gegründet worden. Die Pferdezucht war für die Verteidigung eines Gebiets durch Reiter eine Notwendigkeit ersten Ranges. Der Stuotheusgarten hat der Stadt Namen und Wappen gegeben. Im Mittelpunkt der neuen Stadt lag der Markt, genau da, wo er auch heute ist vor dem Rathaus. Wochenmärkte gibt es - urkundlich erwähnt seit dem Jahr 1304 - immer dienstags und samstags; später kam noch der Donnerstag dazu.

Graf Ludwig ließ das fürstliche Rathaus bauen. Im Erdgeschoss waren der Fruchtkast - die Schranne - sowie Fleisch, Brot- und Salzlauben untergebracht. Im ersten Obergeschoss war der Gerichtssaal und wieder einen Stock darüber boten an den Markttagen die Kaufleute ihre Waren feil. 1820 wurde diese erste Markthalle dann abgebrochen. Wilhelm I, zweiter König des Landes,



Der vielgeehrte Blick von der Galerie auf die Marktstände offenbarte im Jahr 1928 ein „lebendiges

schonke seinen Stuttgartern ein der im Jahre 1864, ein Jahr nach des Stifters eröffnet wurde. Aber er wies sich schon nach wenigen Jahren klein für die schnell wachsende Stadt

Die heutige Markthalle wurde in der Amtszeit von Wilhelm II., während der letzten Amtszeit von Wilhelm II., dem Kaiser, übergeben. Der Monarch war ein eher großbürgerlicher Lebemann, der jeden Tag, ohne Bewachung, seine beiden weißen Spitzhunde in den Schlossgartenanlagen aus-

Im Jahr 2006 wirbt ein „königlicher“ mit Spitzern für die Ausstellung (22. September 2006 bis 2. Februar 2007) zur 112 Jahre langen Geschichte des Königreichs (1806 bis 1918). Alten Schloss gleich neben der Markthalle und natürlich hat letzterer auch die Markthalle besucht, eine der Lieblinge des wirklichen Königs.

Claus Hauenschield

TISCHRESERVIERUNG TELEFON (07 11) 47 11 11

Unsere Restaurants in der Markthalle



Jeden Samstag ab 6.00 Uhr
Frühstücken mit den Marktleuten
in rustikaler Atmosphäre im schwäbischen Restaurant

