

DIE GESCHICHTE VOM SCHURK



Es war der Bäcker, Landwirt und Weinbauer Josef Schurk, der im Jahre 1878 die Genehmigung zum Ausschank von Wein bekam. Nach seinem frühen Tod führte sein Sohn Viktor Schurk die Weinstube und die Bäckerei weiter.



Seine Tochter Liesel, bekannt als die „Schurken Liesel“, übernahm den Betrieb 1945 und heiratete 1948 Heinrich Gruber Senior, dem wir heute unseren Familiennamen verdanken.



Nach dem Großbrand der Scheune 1971 baute Heinrich Gruber Junior die Weinstube wieder in neuen Räumlichkeiten auf und entwickelte sie über die Jahre zu dem, was sie heute ist. Seine Frau, unsere „Senior Chefin“, stand ihm dabei - und bis heute in allem - mit Rat und Tat zur Seite.



2004 ist auch die älteste Tochter Sandra mit ins Unternehmen eingestiegen. Sie betreute den Umbau und die Neuausrichtung der Weinstube Schurk. Seit September 2015 wird der Schurk in der 5. Generation von den beiden Töchtern Sandra und Aileen geführt.

SCHURK

SPEISEKARTE

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine verkleinerte Speisekarte reichen.

„Wir kochen unser Essen für Ihre Seele und Ihren Leib!

Jeden Tag auf's Neue,

Jeden Tag frisch.

Mit unserer Hände Arbeit,

einem Lächeln im Gesicht und Liebe im Herzen.“

Der Schurk ist der Schurk
ist der Schurk

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1-mit Konservierungsstoff, 2-mit Farbstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Süßungsmittel Saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7- mit Süßungsmittel Acesulfam, 8- mit Phosphat, 9-geschwefelt, 10-chininhaltig, 11-coffeinhaltig, 12-mit Geschmacksverstärker, 13- geschwärzt, 14-gewachst, 15- gentechnisch verändert, 16- Sulfite, 17- Pökelsalz, 18- Nitrit

- glutenfreie Gerichte

Glutenfreie Beilagen: Reis, Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kartoffelgratin, Salzkartoffel

Glutenfreie Soßen: Alle Soßen, außer Hummersoße

Fischgerichte: natur gebraten

VORSPEISEN

- Bunter Vorspeisensalat** 5,40
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße
- Schurken-Salat** 7,90
knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons und Croûtons | glutenfrei: ohne Brotwürfel
- Hausgebeizter Lachs**  9,90
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
- Karamellierter Ziegenfrischkäse** 8,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernölvinaigrette
- Gebackene Champignons**8,90
mit hausgemachter Remouladensoße
- Belals Vorspeisenteller**9,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel

SUPPE

- Flädlesuppe**5,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

FISCH

- Gebratenes Lachsfilet**24,90
auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

VOM LAMM

- Lammrückenfilet in Kräuterkruste**29,90
Medium gebraten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

Die Schurken Liesel,
hier mit ihrer Enkelin Sandra.



UNSERE KLASSIKER

VOM ANGUS-RIND

Der einzigartige Geschmack unseres Rindfleisches beruht auf langjähriger Erfahrung der Bauern auf den Ranches der Great Plains in den USA. Sie sind wahre Meister der Rinderzucht und der richtigen Ernährung und setzen auf höchsten Qualitäts- und Servicestandard.

- Zwiebelrostbraten**24,90
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln
- Kräuterrostbraten**24,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin
- Pfeffersteak**26,90
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites
- Steak 200g**26,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

Sofern nicht anders gewünscht, werden wir Ihr Steak medium braten. Gerne bereiten wir Ihr Steak auch in einer anderen Garstufe zu:

Rare (Englisch)
Blutrot im Inneren und der Kern ist nahezu roh. Für Kenner.

Medium-Rare
Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot - schön saftig im Inneren.

Medium
Die wohl häufigste gewählte Garstufe beim Steak ist Medium. Das Fleisch ist Innen leicht rosa und weist eine saftige rote Farbe auf.

Medium-Well
Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern. Das Steak ist fast durchgebraten.

Well Done
Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.

VON DER PUTENBRUST

- Mandelschnitzel** 17,90
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten
- Putenschnitzel in Kräuterkruste** 17,90
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

UNSERE SPEZIALITÄT

- Geschmorte Schweinebäckchen**18,90
in Burgundersoße mit Speckböhnchen^{3,17,18} und angerösteten Serviettenknödeln
- Zweierlei vom Lamm**24,90
medium gebratenes Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

VOM SCHWEIN

- Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes frites12,90
mit hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratenjus14,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat14,90
- Jägerschnitzel**15,90
paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle
- Cordon Bleu^{1,5}**17,90
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten
- Schweinemedallions Madagaskar**18,90
in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten
- Schweinemedallions in Calvadosrahm**18,90
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten
- Aus dem Wok** 14,90
gebratene Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis

Tante Claudi,
hier zu sehen
zusammen mit
Aileen bei der
Zubereitung der
einzigartigen
Kräuter-
maultaschen.



TANTE CLAUDIS KÜCHE

- Käsespätzle**13,90
mit geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße
- Tante Claudis Kräutermaultaschen**15,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat
- Hausgemachte Grünkernküchle**14,90
mit Joghurtsoße und buntem Salat mit Schurks Vinaigrette oder buntem Gemüse
- Angeröstete Serviettenknödel**11,90
mit Rahmsoße und Champignons
- Veganes Gemüsecurry**11,90
mit Kokosmilch und Basmatireis



Veganer aufgepasst!

Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen im Service.



SALATE

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße wahlweise als:

- Fitnesssalat** 14,90
mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten
- Neptunsalat**18,90
mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip
- Steaksalat** 18,90
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

DESSERT

- Mini-Waffel (1 Stk.)**5,90
mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne
- Zweierlei Mousse au chocolat**7,90
hausgemacht
- Crème Brûlée** 8,90
mit Passionsfruchtsorbet
- Geeister Espresso¹¹** 5,90
Schurks Espresso mit Baileys und Sahne
- Dreierlei Sorbets** 6,90
Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet
- 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne** 6,60
(Erdbeere, Schokolade, Vanille², Walnuss)
- Karamellierter Bananensplit** 7,90
mit Vanilleeiscreme², Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne

MINI DESSERTS

- Walnusseiscreme** 5,90
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne
- Zitronensorbet** 5,00
mit Limoncello
- Lantenhammers Kaffee¹¹ Liqueur**5,50
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²
- Espresso¹¹**
mit einer Kugel Vanilleeiscreme² 4,20
oder mit Mini Crème Brûlée4,90
- Edelpralinen (3 Stk.)**4,50
von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate

Seit 1878
mit der ersten Ausschank-
genehmigung in Familienhand.
Bei uns wird Tradition und
Familie großgeschrieben!

