

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, bekannt als die Schurkenmädels, geführt.

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

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

VORSPEISEN

Bunter Vorspeisensalat 5,40
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Schurken-Salat7,90
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 Champignons8,90
mit hausgemachter Remouladensoße

Belals Vorspeisenteller9,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel

SUPPE

Flädlesuppe5,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

FISCH

Gebratenes Lachsfilet24,90
auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

VOM LAMM

Lammrückenfilet in Kräuterkruste30,90
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.

Zwiebelrostbraten25,90
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln

Kräuterrostbraten25,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

Pfeffersteak27,90
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites

Steak 200g27,90
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

Mandelschnitzel18,90
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Putenschnitzel in Kräuterkruste18,90
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

UNSERE SPEZIALITÄT

Geschmorte Schweinebäckchen19,90
in Burgundersoße mit Speckböhnchen^{3,17,18} und angerösteten Serviettenknödeln

Zweierlei vom Lamm25,90
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 frites13,90
mit hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratenjus15,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat15,90

Jägerschnitzel15,90
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 Madagaskar19,90
in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedallions in Calvadosrahm19,90
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten

Aus dem Wok 15,90
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

Käsespätzle13,90
mit geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Tante Claudis Kräutermaultaschen15,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat

Hausgemachte Grünkernküchle14,90
mit Joghurtsoße und buntem Salat mit Schurks Vinaigrette oder buntem Gemüse

Angeröstete Serviettenknödel12,90
mit Rahmsoße und Champignons

Veganes Gemüsecurry12,90
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

Neptunsalat18,90
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 chocolat7,90
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, Schokoladensauce, geröstete Mandelsplitter und Sahne

MINI DESSERTS

Walnusseiscreme 5,90
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

Zitronensorbet 5,00
mit Limoncello

Lantenhammers Kaffee¹¹ Liqueur5,50
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!

