



Herzlich Willkommen

Das ist unser Versprechen an Sie:

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.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Schurken Team

Der Schurk ist der Schurk,
ist der Schurk.

Zur Geschichte vom Schurk

Es war der Bäcker, Landwirt und Weinbauer Josef Schurk, der im Jahre 1878 die Genehmigung zum Ausschank von Wein bekam. Nach dem frühen Tod des Gründers im Jahre 1894 führte dessen Sohn Viktor Schurk die Weinstube Schurk und die Bäckerei weiter. Er war es auch, der im Jahre 1926 den fast schon legendären Weinstock pflanzte, unter dessen Zweigen, Blättern und Reben Sie nun sitzen.



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, der Sohn der beiden und unser heutiger Senior Chef, 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. Seit 2004 ist nun auch die erste Tochter, Sandra, mit im Unternehmen und betreute den Umbau und Neuausrichtung der Weinstube Schurk.

Seit September 2015 wird der Schurk in der 5. Generation von Sandra und Aileen geführt.



Unsere Menü-Klassiker

Menü 1

Hausgebeizter Lachs

*3 Tage in eigener Kräuter-
Gewürzmischung
ingelegtes Lachsfilet
mit Dill-Senfsoße*

*

Zanderfilet in Kartoffelkruste

mit buntem Gemüse

*

Zweierlei Mousse au chocolat

mit Früchten

32,50 €

Menü 2

Schurkensalat

*Blattsalate mit angeröstetem Speck^{3,17,18},
Champignons und Brotwürfeln**

Steak vom Angus-Rind

mit Kräuterbutter Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse

*

Dreierlei Sorbets

Passionsfrucht, Cassis und Zitrone

34,50 €

Menü 3

Karamellierter Ziegenfrischkäse

und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette

*

Lammrückenfilet in Kräuterkruste

mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

*

Crème brûlée

mit Passionsfruchtsorbet

38,50 €



Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé <i>Perlwein von der WG in Markelsheim</i>	0,1l	4,20 €
2016 er Markelsheimer Sekt Riesling trocken¹⁶ <i>WG Markelsheim</i>	0,1l	5,20 €
Aperol Sprizz <i>mit Prosecco und Soda^{10,16}</i>	0,2l	5,20 €
Kir Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Peach Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Walderdbeer Kir <i>Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Aperol Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Aperol^{10,16}</i>	0,1l	5,50 €
Campari Orange²	0,1l	5,20 €
Martini <i>weiß, rot oder extra dry</i>	5 cl	3,90 €
Alkoholfrei		
Florida Sun <i>Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Zitronensaft, Grapefruitsaft</i>		5,50 €

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

– Winston Churchill

Kalte Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat <i>mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße</i>	4,20 €
Bruschetta <i>mit Tomatenwürfel, Basilikum und Olivenöl</i>	6,80 €
Schurken-Salat <i>Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck^{3,17,18}, frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln</i>	6,80 €
Karamellisierter Ziegenfrischkäse <i>und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette</i>	8,80 €
Hausgebeizter Lachs <i>3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße</i>	8,80 €
Angus-Rind Carpaccio <i>mit Champignons und Parmesan</i>	11,80 €

Warme Vorspeisen

6 Weinbergschnecken <i>mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	7,80 €
Gebackene frische Champignons <i>mit hausgemachter Remouladensoße</i>	7,50 €
Knoblauch-Garnelen <i>in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen</i>	12,50 €

Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Vorspeisen und Salaten.

Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks.
– Auguste Escoffier

Unsere Spezialität

Geschmorte Schweinebäckchen <i>in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen^{3,17,18}</i>	13,90 €
Zweierlei vom Lamm <i>Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}</i>	18,90 €

Unsere Klassiker – vom Angus-Rind

Zwiebelrostbraten <i>mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle</i>	19,50 €
Pfeffersteak <i>mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites</i>	22,50 €
Knoblauchsteak <i>mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse</i>	24,90 €
Schurkensteak <i>mit Speck^{3,17,18}, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse</i>	24,90 €

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat
zum Preis von 4,20 €

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

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

Rare (Englisch)	<i>Blutrot im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.</i>
Medium-Rare	<i>Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot – schön saftig im Inneren.</i>
Medium	<i>Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak. Das Fleisch ist Innen leicht rosa und weist eine saftige rote Farbe auf.</i>
Medium-Well	<i>Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern. Das Steak ist fast durchgegrillt.</i>
Well Done	<i>Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.</i>

Hauptgerichte

vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes frites	11,90 €
Jägerschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle	13,50 €
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse, Kroketten und buntem Gemüse	14,90 €
Schweinemedailleurs Provencale mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse	15,90 €
Schweinemedailleurs Madagaskar mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse	15,90 €
Schweinemedailleurs in Calvadosrahm mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse	15,90 €

von der Putenbrust

Mandelschnitzel Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse	14,90 €
Putenschnitzel in Kräuterkruste mit Rahmnudeln und buntem Gemüse	14,90 €
Putensteak mit dreierlei Grillsoßen , Ofenkartoffel und Sour Cream	14,90 €
Currysteak mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis	15,90 €
Lady's Surf & Turf Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip	16,90 €

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	25,90 €
---	---------

vom Angus-Rind

Kräuterrostbraten in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	19,90 €
Steak á la Chef mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und Speckböhnchen ^{3,17,18}	25,90 €

Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

mind. 150g Rohgewicht	17,90 €
mind. 200g Rohgewicht	22,50 €
mind. 300g Rohgewicht	29,50 €

Schurks „Surf & Turf“

Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

29,50 €

Zweierlei Steaks

von der Putenbrust und vom Angus-Rind mit dreierlei Grillsoßen und Ofenkartoffel mit Sour Cream

19,90 €

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zum Preis von 4,20 €

Fisch

Lachsfilet <i>mit Hummersoße, Basmatireis und buntem Gemüse</i>	19,90 €
Zanderfilet <i>mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse</i>	18,90 €
Zanderfilet in Kartoffelkruste <i>mit buntem Gemüse, Dijon-Senfsoße</i>	18,90 €
Fischteller <i>mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße, Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und Gemüse</i>	21,90 €

Salate

Fitness-Salat <i>Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße, mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten</i>	12,50 €
Salat Neptun <i>Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße, mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und hausgemachtem Knoblauchdip</i>	14,50 €
Steak-Salat <i>Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße, mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter</i>	16,50 €

Genuss ohne Fleisch

Hausgemachte Grünkernküchle <i>mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße oder buntem Gemüse</i>	10,80 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream <i>und buntem Blattsalat, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße</i>	7,80 €
Buntes Pfannengemüse <i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin</i>	8,80 €
Angeröstete Serviettenknödel - hausgemacht <i>mit Rahmsoße und frischen Champignons</i>	8,80 €

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} und Zwiebeln	8,50 €
„Knoblauch“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Knoblauch	8,90 €
„Käse“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Käse	8,90 €

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Schokolade, Vanille ² , Joghurt, Walnuss)	5,60 €
Dreierlei Sorbets Passionsfrucht, Cassis und Zitronensorbet mit frischen Früchten	6,00 €
Karamellisierter Bananensplit mit Vanilleiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,50 €
Ofenfrische Waffel mit Vanilleiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	7,40 €
Zweierlei Mousse au chocolat – hausgemacht - mit frischen Früchten	6,50 €
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet	6,80 €
Unser Dessertteller... eine Variation unserer Desserts ...oder lieber etwas Käse	9,50 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	9,80 €

Unsere Mini-Desserts

Mini-Waffel mit Vanilleiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	5,60 €
Geeister Espresso¹¹ – hausgemacht - mit Baileys-Sahne ¹¹	5,20 €
Rotweinzwetschgen mit Walnusseiscreme ² und Sahne	5,50 €
Walnusseiscreme mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Joghurteiscreme mit frischen Früchten	4,80 €
Zitronensorbet mit Limoncello	5,00 €
Kugel Vanilleiscreme mit Lantenhammers Kaffee Liquer	5,50 €
Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 3,00 € 7 Stück 7,00 €

Kaffee

Espresso¹¹	2,30 €
... mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,50 €
... mit Mini Creme brûlée	4,00 €
Espresso Macchiato¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso¹¹	3,60 €
Café Crème¹¹	2,60 €
Milchkaffee	3,20 €
Cappuccino¹¹	2,80 €
Latte Macchiato¹¹	3,50 €



Unser Teesortiment

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Glas Ronnefeldt Tee

2,90 €

Darjeeling Schwarzer Tee

Pfefferminze Kräutertee

Kamille Kräutertee

Red Berries Aromatisierter Früchtetee

Roibosh Vanilla Aromatisierter Früchtetee

Kännchen Ronnefeldt Tee

Spring Darjeeling Schwarzer Tee/Darjeeling

Heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma

4,50 €

Ayurveda Herbs & Ginger Aromatisierter Kräutertee

Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süßholz und Zitronenverbene erhält.

Morgentau Aromatisierter Grüner Tee

Zart herber Tee mit fein-fruchtigem Flavour

Zutaten: Sencha Tee, Aromen, Sonnenblumen-, Kornblumen- u. Rosenblüten

Cream Orange Aromatisierter Kräutertee

Vollmundiger Roibosh aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und den Pep reifer Orangen

Wellness Bio Tee Kräutertee

Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Roibosh und frisch-frechen
Ingredienzien wie Minze und Anis

Man trinkt den Tee, um den
Lärm der Welt zu vergessen.
– T'ien Yiheng

Biere – frisch vom Fass

Herbsthäuser Pils	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Radler	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier			0,5l	3,80 €
Hefe-Weissbier mit Bananennektar			0,5l	3,60 €
Hefe-Weissbier mit Cola^{2,3,11}			0,5l	3,60 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier – alkoholfrei –			0,5l	3,60 €
Erdinger Kristall oder Dunkel			0,5l	3,60 €
Herbsthäuser 1581 unfiltriert			0,33l	2,80 €
Herbsthäuser Hefe-Weizen – alkoholfrei –			0,5l	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei			0,5l	3,60 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	3,40 €	0,75l	5,20 €
Coca Cola^{2,3,11}, Cola light^{2,5,6,11}, Fanta^{2,3}, Sprite³	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Bionade Holunder			0,33l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon^{10,3}, Ginger Ale^{10,3}, Tonic Water^{10,3}			0,2l	2,80 €
Orangina original¹²			0,25l	2,50 €
TraubenHasi - Saft & Kraft von den Tauberhasen -			0,33l	3,20 €
ACAO - das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk – Quitte, Guarana, Zitrone			0,25l	3,60 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Bananennektar, Traubensaft, Kirschnektar, Kiba	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €
als Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Maracuja-Apfel-Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft			0,3l	4,20 €
Vitamin-Cocktail mit Orangen, Apfel und Karotten			0,3l	4,20 €

Unsere Viertes - Weine - eine harmonische Auswahl

Offene Weißweine

- 1 2016 **Müller-Thurgau** WG Markelsheim 4,30 €
RZ: 15,7g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.
Der Müller ist die älteste Neuzüchtung. Er ist ein leichter, weicher Wein mit angenehmen Muskatton und schmeckt jung getrunken am besten.
- 3 2015 **Kerner Kabinett, halbtrocken** Weingut Braun, Markelsheim 5,40 €
RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.
*ausgezeichnet mit einer Sonne und sehr guter Qualität im Gourmet-& Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"
Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling.
In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas.*
- 4 2016 **Riesling trocken** WG Markelsheim 4,30 €
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.
*Der Riesling ist eine spätreife Sorte, die einen fruchtigen und charaktervollen Wein mit Rasse ergibt.
Seine elegante und spritzige Art machen ihn sehr begehrt.*
- 5 2015 **Riesling S Spätlese, trocken** Weingut Braun, Markelsheim 5,90 €
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.
*ausgezeichnet mit zwei Sonnen und ausgezeichneter Qualität im Gourmet-& Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"
In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose.*
- 6 2017 **Silvaner, halbtrocken** WG Markelsheim 4,50 €
RZ: 15,1g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.
*Der Silvaner ist die Traditionssorte im Taubertal.
Er ist ein eleganter und feinfruchtiger Wein.*
- 7 2017 **Silvaner Kabinett, trocken** Weingut Hofmann, Röttingen/Franken 5,20 €
RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol.
- 8 2017 **Bacchus, trocken** Weingut Hofmann, Röttingen/Franken 4,90 €
RZ: 6,9g/l - S: 5,6g/l - alk: 11,5%vol.
Der Bacchus ist eine Kreuzung aus Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und zeichnet sich durch seine blumige Note mit leichtem Muskatton aus.
- 9 2017 **Scheurebe** Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken 6,80 €
RZ: 3,1g/l - S: 6,6g/l - alk: 13%vol.
*Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne.
Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert*
- 10 2017 **Grauer Burgunder, trocken** Durbacher Winzergenossenschaft, Baden 5,20 €
alk: 12,0 %vol.
Helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen, in der Nase intensives Fruchtspiel nach Apfel und Birne, dabei mild und cremig am Gaumen mit feiner Mineralität
- 11 **Mali weiß - Cuvée lieblich** WG Markelsheim 4,20 €
RZ: 41,5g/l - S: 7,0g/l - alk: 3,5%vol.
*Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau.
Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter.*

Offene Roséweine

- 12 2016 **Muskattrollinger rosé** Weingut Albrecht-Kiessling Heilbronn
alk: 10,5%vol.
Muskattrollinger gilt als eigenständige Sorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut.
Fruchtiger, hellroter Wein mit würzigen, muskatbetonter Duftnote
auch leichte Duftnoten von Veilchen und Wildrosen sind zu erkennen. 6,40 €
- 15 **Schillerwein** WG Markelsheim
RZ: 16,7g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.
Der Schillerwein ist ein Rotling aus einem Verschnitt von Rotwein- und Weißwein-Trauben.
Der traditionsreiche württembergische Schillerwein hat einen betont fruchtigen Ausbau
mit pikanter Würze, einer Vielfalt von Aromen und den Duft eines blühenden Wiesenstraußes 4,30 €
- 17 2017 **Schwarzriesling Weißherbst** WG Markelsheim
RZ: 17,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.
Harmonisch, frisch und leicht. 4,30 €

Offene Rotweine

- 28 2016 **Tauberschwarz, trocken** WG Markelsheim
RZ: 5,2g/l - S: 5,2g/l - alk: 12%vol.
Der Tauberschwarz ist eine alte Rebsorte des Tauber- und Vorbachtales.
Schon seit dem 16. Jahrhundert wird er hier angebaut. Im Jahr 1726 wurde der namenslose Rotwein
erstmalig von Graf Carl-Ludwig von Hohenlohe in Weikersheim "Tauberschwarz" genannt. 5,20 €
- 30 2015 **Zweigelt Kabinett** WG Markelsheim
RZ: 19,3g/l - S: 5,1g/l - alk: 11,5%alk:
Der Zweigelt ist eine Züchtung der höheren Bundeslehranstalt
für Wein- und Gartenbau in Klosterneuburg-Österreich.
Kreuzung: St. Laurent x Blaufränkisch (Lemberger).
Die Weine sind stoffig und gehaltvoll, zeigen ein intensives Bukett und sind im Alter sehr samtig. 5,60 €
- 31 2015 **Acolon** WG Markelsheim
RZ: 16,6g/l - S: 5,0g/l - alk: 12%vol.
Der Acolon ist eine Neuzüchtung (Blauer Limberger x Dornfelder).
Die harmonisch wirkenden Weine haben eine hohe Farbtintensität,
eine dezente Gerbstoffnote und feine Fruchtaromen. 5,20 €
- 311 2015 **Acolon, trocken** WG Markelsheim
RZ: 4,5g/l - S: 4,6g/l - alk: 12,5%vol. 5,20 €
- 32 2016 **Dornfelder, trocken** Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken
RZ: 1,9g/l - S: 4,3g/l - alk: 13%vol.
Diese Rebsorte ist in Franken sowohl eine Rarität als auch eine Spezialität.
Im Geschmack ist dieser Wein körperreich, kräftig, weich und vollmundig.
Er hat ein zartes Kirscharoma und duftet nach fruchtigen Himbeeren. 4,90 €
- 34 2015 **Schwarzriesling** WG Markelsheim
RZ: 16,3g/l - S: 4,3g/l - alk: 12%vol.
Als Mitglied der Burgunderfamilie
ist der Schwarzriesling kräftig, samtig und würzig. 5,20 €
- 13 **Mali rot - Cuvée lieblich** WG Markelsheim
RZ: 36,5g/l - S: 6,1g/l - alk: 10%vol.
Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Schwarzriesling, Zweigelt und Acolon.
Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure
verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter. 4,20 €
- Weinschorle rot, weiß, rosé, süß oder sauer** 3,20 €
- Schurk's Weinprobe** 7,90 €
6 Weine zur Wahl à 5cl auf einem Weinbrettle serviert

Auszug aus unserer Flaschenweinkarte

Weißweine

- 2017 **Weißburgunder Kabinett trocken** Weingut Hans Wirsching 0,75l 26,00 €
Iphöfer Kronsberg
Helles Zitrus-Gelb, reife Kernobstaromen, Birne, Quitte, fruchtbetont
Weißburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders, welcher sich besonders in der warmen sonnigen Lage Kronsberg wohlfühlt.
Hohe Reifegrade, harmonische Fruchtsäuren und reduzierte Erträge sind hierfür eine unabdingbare Voraussetzung
- 2016 **Silvaner Kabinett trocken** Weingut Hans Wirsching 0,75l 24,00 €
Iphöfer Kalb
- 2015 **Silvaner Auslese trocken** WG Markelsheim 0,5l 34,00 €
Markelsheimer Propstberg
"Der Silvaner aus dem Riedle"
Das Riedle zeichnet sich vor allem durch sein reiches Vorkommen an Muschelkalk aus, welcher sich positiv auf die Aromenbildung des Silvaners auswirkt. Die Trauben für diesen Silvaner wurden von über 60 Jahre alten Reben geerntet. Duftet intensiv nach Birne, Pfirsich, Honig und floralen Noten. Sein weicher, kräftiger Körper bietet die richtige Bühne für die tiefe Aromenstruktur.

Rotweine

- 2015 **Regent Spätlese** WG Markelsheim 0,75l 18,00 €
Markelsheimer Tauberberg
Der Regent zeigt sich kräftig mit schöner Dichte. In der Nase findet man Beeren- und Vanillearomen. Geschmacklich präsentiert er sich vollmundig und gleichzeitig sehr elegant.
- 2012 **Zweigelt Spätlese trocken** WG Markelsheim 0,75l 38,00 €
Markelsheimer Tauberberg
Prämiert mit der Silbermedaille des internationalen Verkostungswettbewerb AWC Vienna.
Im Barrique gereift.
Aromen von Sauerkirsche, Veilchen und Cassis treffen auf ein gut eingebundenes Tanningerüst im violetten Kleid.
- 2016 **Tauberschwarz trocken** Weingut Hofmann, Röttingen 0,75l 24,00 €
Röttinger Feuerstein
Urrebe des Taubertals, feiner Duft, Zartbitter im Abgang.

Roséweine

- 2017 **Schwarzriesling Weißherbst Kabinett halbtrocken** 0,75l 18,00 €
WG Markelsheim
Markelsheimer Mönchsberg
1. Platz beim Internationalen Schwarzriesling Wettbewerb in der Kategorie Rosé.
Im Glas schillert er Lachsfarben.
Ein anregender Duft von süßlicher Frucht macht Lust auf den ersten Schluck.
Sein jugendlicher Charakter, eine anregende Säure und sein schlanker Körper machen ihn zum erfrischenden Sommerwein, der aber auch im Winter seinen Charm hat.

"Es gibt bestimmt für jeden Gast ein feines Tröpfchen."

In unserer großen Weinkarte

finden Sie unser vielfältiges Flaschenweinangebot.

Spirituosen 2cl

Markelsheimer 2cl

<i>Markelsheimer Obstler 42% Erwin Gundermann</i>	2,20
<i>Markelsheimer Traubenbrand 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Markelsheimer Zwetschgenwasser 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Waldhimbeergeist 40% Erhard Braun</i>	3,50
<i>Himbeergeist 40% EHT</i>	3,50

Schladerer– Alte Schwarzwälder Hausbrennerei/Staufen 2cl

<i>Schladerer Williams 40%</i>	4,50
<i>Schladerer Himbeergeist 42%</i>	4,00
<i>Schladerer Kirschwasser</i>	4,00
<i>Schladerer Mirabell 42%</i>	4,00

Gansloser– aus Bad Ditzenbach/Auendorf

<i>Gansloser Williams Birnen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Aprikosenbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Eis Schlehen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Berg Kirschbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Schwarzer Johannisbeerbrand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Orangen Geist 40 %</i>	6,80
<i>Gansloser Alb-Kräuter 38 % -nach alter Tradition gebrannt-</i>	6,80

Ziegler– aus Freudenberg

<i>Ziegler Nr.1 Wildkirsch 43%</i>	9,50
<i>Ziegler Alte Zwetschge 1994 43%</i>	7,50
<i>Ziegler Zwetschge 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Williams Birnen Brand 43%</i>	5,50
<i>Ziegler Riesling Trester 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Quittenbrand 43 %</i>	5,50

Lantenhammer Destillerie– aus Hausham/Schliersee

<i>Lantenhammer Marillenbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Haselnuss 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Rote Williamsbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Vogelbeerbrand 42%</i>	7,50
<i>Lantenhammer Heidelbeer Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Williams Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Mirabellen Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Sauerkirsch Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Kaffee Likör 25%</i>	4,50

Grappa

<i>Grappa Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa Chardonnay di Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa il Merlot di Nonino 41%</i>	4,50
<i>Grappa di Prosecco 42%</i>	4,50
<i>Grappa Berta E l i s i 43 %</i>	6,50
<i>Grappa Braida di Giacomo Bologna 44%</i>	8,00

Whisky 4cl

<i>Slyrs Single Malt Classic 43% - bayerischer Whisky vom Schliersee</i>	7,50
<i>Oban Single Malt Scotch 43% - West Highland</i>	8,00
<i>Aureum Single Malt 43% - Brennerei Ziegler Freudenberg/Main</i>	8,50

Cognac

<i>Hennesy VS 40%</i>	3,50
<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	3,80
<i>Hennesy XO 40%</i>	9,50

Aquavit

<i>Maltaser 40%; Jubilätums Aquavit 42%; Linie Aquavit 41,5%</i>	jeweils	3,50
--	---------	------

Kräuterbitter

<i>Ramazotti 30%; Averna 32%; Jägermeister 35%; Fernet 42%</i>	jeweils	3,00
--	---------	------

Cocktailkarte

Caipirinha	6,50
<i>Pitu, Limetten, brauner Zucker</i>	
Mojito	6,50
<i>Rum, frische Pfefferminzblätter, Limetten, Barzucker, Soda</i>	
Tequila Sunrise	6,50
<i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
Sex on the beach	6,50
<i>Absolut Vodka, Pepino Peach, Cranberry, Ananasnektar</i>	
Lady Killer	6,50
<i>Gin, Apricot Brandy, Maracujanektar, Ananasnektar</i>	
Touchdown	6,50
<i>Absolut Vodka, Grenadine, Apricot Brandy, Maracujanektar</i>	
Swimming Pool	6,50
<i>Absolut Vodka, Kokossirup, Blue Curacao, Ananasnektar, Sahne</i>	
Pina Colada	6,50
<i>Havana Club, Kokossirup, Ananasnektar, Sahne</i>	
NON-ALCOHOLIC	
Virgin Caipirinha	5,50
<i>Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale</i>	
Coco Kiss	5,50
<i>Kokossirup, Ananasnektar, Sahne, Bananennektar</i>	
Florida Sun	5,50
<i>Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Grapefruitsaft</i>	
Virgin Goody	5,50
<i>Limetten und Orangen, Mangosirup, Maracujanektar</i>	
Take it easy	5,50
<i>Melonensirup, Pfirsich- und Maracujanektar</i>	
Just Delicious	5,50
<i>Maracuja- und Pfirsichnektar, Erdbeersirup, Sahne</i>	

Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sie erhalten diese gerne von unseren Mitarbeitern im Service.

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 Speisekarte

*Unsere Glutenfreie Speisekarte
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern im Service.*

Guten Appetit
