



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 – DER FISCH

Hausgebeizter Lachs

3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung
eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße

*

Zanderfilet in Kartoffelkruste mit buntem Gemüse

*

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten

32,- €

Menü 2 – À LA CHEF

Schurkensalat

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

*

Steak á la Chef

mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und
Speckböhnchen^{3,17,18}

*

Dreierlei Sorbets

Passionsfrucht, Cassis und Zitrone

37,- €

Menü 3 – DAS LAMM

Karamellierter Ziegenfrischkäse
und bunte Blattsalate mit
Traubenkernölvinaigrette

*

Lammrückenfilet in Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

*

Crème brûlée
mit Passionsfruchtsorbet

39,- €

Menü 4 - VEGETARISCH

Spargelsalat -roh gehobelt -
mit gerösteten Haselnüssen
und Kartoffelchips

*

Bärlauchnudeln

mit Kirschtomaten und frittiertem Rucola

*

Schurks Schokotörtchen
- frisch aus dem Ofen -
mit hausgemachtem Kokossorbet

26,- €



Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé Perlwein von der WG in Markelsheim	0,1l	4,20 €
2016 er Markelsheimer Sekt Riesling trocken ¹⁶ WG Markelsheim	0,1l	5,50 €
Aperol Sprizz mit Prosecco und Soda ^{10,16}	0,2l	5,50 €
Kir Royal Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Peach Royal Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Walderdbeer Kir Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Aperol Royal Markelsheimer Sekt mit Aperol ^{10,16}	0,1l	5,50 €
Campari Orange ²	0,1l	5,20 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,90 €
Alkoholfrei		
Florida Sun Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Grapefruitsaft		5,50 €

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

– Winston Churchill



Kalte Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	4,20 €
Schurks Strammer Max mit gekochtem Schinken, Röstgemüsepüree, Spiegelei und Pompernickel	7,90 €
Kartoffel – Ziegenkäse-Tartelette mit roter Zwiebelmarmelade und Salatbukett	8,50 €
Schurken-Salat Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck ^{3,17,18} , frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln	6,80 €
Hausgebeizter Lachs 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	8,80 €
Angus-Rind Carpaccio mit Champignons und Parmesan	12,50 €

Warme Vorspeisen

6 Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert	7,80 €
Gebackene frische Champignons mit hausgemachter Remouladensoße	7,50 €
Knoblauch-Garnelen in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen	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 in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen ^{3,17,18}	13,90 €
Zweierlei vom Lamm Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	19,50 €
36h sous-vide-gegarter Schweinebauch – knusprig gebacken mit kräftiger Jus auf Balsamico-Linsen und Kartoffelschaum	13,90 €

Unsere Klassiker - vom Angus-Rind

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

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen? Sofern Sie es nicht anders wünschen,
werden wir Ihr Steak mediumbraten.

Gerne bereiten wir Ihr Steak auch in einer anderen Garstufe zu:

Rare (Englisch)

Blutrot im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.

Medium-Rare

Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot – schön saftig im Inneren.

Medium

Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak. 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
durchgegrillt.

Well Done

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



Hauptgerichte

vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel – Wiener Art – **11,90 €**
mit Pommes frites

Jägerschnitzel **13,50 €**
mit feiner Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Cordon Bleu **14,90 €**
gefüllt mit Schinken^{1,5} und Käse, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedallions Provencale **15,90 €**
mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse

Schweinemedallions Madagaskar **15,90 €**
mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedallions in Calvadosrahm **15,90 €**
mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse

von der Putenbrust

Mandelschnitzel **14,90 €**
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

Putenschnitzel in Kräuterkruste **14,90 €**
mit Rahmnudeln und buntem Gemüse

Currysteak **15,90 €**
mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis

Lady's Surf & Turf **16,90 €**
Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip

vom Lamm

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

vom Angus-Rind

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 **29,50 €**
200g Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Zweierlei Steaks **19,90 €**
von der Putenbrust und vom Angus-Rind
mit dreierlei Grillsoßen und Ofenkartoffel mit Sour Cream



Fisch

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

Salate

Fitness-Salat Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	12,50 €
Salat Neptun Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und hausgemachtem Knoblauchdip	15,50 €
Steak-Salat Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter	16,50 €

Genuss ohne Fleisch

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

Schurks Schokotörtchen mit hausgemachtem Kokossorbet (Zubereitungszeit 15 Minuten – frisch aus dem Ofen)	7,80 €
Mini-Waffel (1Stk.) oder Ofenfrische Waffel (3Stk.) mit Vanilleeiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	5,60 € / 7,40 €
Zweierlei Mousse au chocolat – hausgemacht – mit frischen Früchten	6,50 €
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet	7,20 €
Geeister Espresso ¹¹ Schurks hausgemachtes Espressois mit Baileys und Sahne ¹¹	5,20 €
Dreierlei Sorbets Passionsfrucht, Cassis und Zitronensorbet mit frischen Früchten	6,50 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Schokolade, Vanille ² , Joghurt, Walnuss)	5,60 €
Karamellisierter Bananensplit mit Vanilleeiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,50 €
Unser Dessertteller... ... eine Variation unserer Desserts	9,50 €

Unsere Mini-Desserts

Walnusseiscreme mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Joghurteiscreme mit frischen Früchten	4,80 €
Zitronensorbet mit Limoncello	5,00 €
Lantenhammers Kaffee Liquer mit einer Kugel Vanilleeiscreme	5,50 €
Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 3,00 € 7 Stück 7,00 €
Espresso ¹¹ mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,50 €
oder mit Mini Creme brûlée	4,00 €

... oder lieber etwas Käse

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	9,80 €
---	---------------

Kaffee

Espresso ¹¹	2,30 €
... mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,50 €
... mit Mini Creme brûlée	4,00 €
Espresso Macchiato ¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,60 €
Café Crème ¹¹	2,60 €
Milchkaffee ¹¹	3,20 €
Cappuccino ¹¹	2,80 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Unser Teesortiment

Glas Ronnefeldt Tee **2,90 €**

Darjeeling Schwarzer Tee

Pfefferminze Kräutertee

Kamille Kräutertee

Red Berries Aromatisierter Früchtetee

Roibosh Vanilla Aromatisierter Früchtetee

Kännchen Ronnefeldt Tee

4,50€

Spring Darjeeling Schwarzer Tee/Darjeeling

Heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma

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



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} , Sprite ³	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 original ¹²			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 | 2017 | Müller-Thurgau WG Markelsheim
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. | 4,30 € |
| 2 | 2017 | Müller-Thurgau, trocken, Weingut Hofmann, Röttingen
RZ: 5,5g/l - S: 5,7g/l - alk: 11,5%vol. | 4,90 € |
| 3 | 2017 | Kerner Kabinett, halbtrocken Weingut Braun, Markelsheim
RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.
Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling.
In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas. | 5,40 € |
| 4 | 2017 | Riesling trocken WG Markelsheim
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. | 4,30 € |
| 5 | 2016 | Riesling S Spätlese, trocken Weingut Braun, Markelsheim
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.
In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose. | 5,90 € |
| 6 | 2017 | Silvaner, halbtrocken WG Markelsheim
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. | 4,50 € |
| 7 | 2017 | Silvaner Kabinett, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken
RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol. | 5,20 € |
| 8 | 2017 | Bacchus, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken
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. | 4,90 € |
| 9 | 2017 | Scheurebe Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken
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 | 6,80 € |
| 10 | 2017 | Grauer Burgunder, trocken Durbacher Winzergenossenschaft, Baden
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 | 5,20 € |
| 11 | | Mali weiß - Cuvée lieblich WG Markelsheim
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. | 4,20 € |



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 erstmals 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.
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
Iphöfer Kronsberg
Helles Zitrus-Gelb, reife Kernobst aromen, 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 | 0,75l | 26,00 € |
| 2017 | Silvaner Kabinett trocken Weingut Hans Wirsching
Iphöfer Kalb | 0,75l | 24,00 € |
| 2015 | Silvaner Auslese trocken WG Markelsheim
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. | 0,5l | 34,00 € |

Rotweine

- | | | | |
|------|---|-------|----------------|
| 2015 | Regent Spätlese WG Markelsheim
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. | 0,75l | 18,00 € |
| 2012 | Zweigelt Spätlese trocken WG Markelsheim
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. | 0,75l | 38,00 € |
| 2016 | Tauberschwarz trocken Weingut Hofmann, Röttingen
Röttinger Feuerstein
Urrebe des Taubertals, feiner Duft, Zartbitter im Abgang. | 0,75l | 24,00 € |

Roséweine

- | | | | |
|------|---|-------|----------------|
| 2017 | Schwarzriesling Weißherbst Kabinett halbtrocken
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. | 0,75l | 18,00 € |
|------|---|-------|----------------|

"Es gibt bestimmt für jeden Gast ein feines Tröpfchen."
In unserer großen Weinkarte
finden Sie unser vielfältiges Flaschenweinangebot.



Spirituosen

Markelsheimer 2cl

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

Schladerer– Alte Schwarzwälder Hausbrennerei/Staufen 2cl

Schladerer Williams 40%	4,50
Schladerer Himbeergeist 42%	4,00
Schladerer Kirschwasser	4,00
Schladerer Mirabell 42%	4,00

Gansloser– aus Bad Ditzenbach/Auendorf 2cl

Gansloser Williams Birnen Brand 40 %	5,50
Gansloser Eis Schlehen Brand 40 %	5,50
Gansloser Alter Berg Kirschbrand 40 %	6,50
Gansloser Orangen Geist 40 %	6,80
Gansloser Alb-Kräuter 38 % -nach alter Tradition gebrannt-	6,80

Ziegler– aus Freudenberg 2cl

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

Lantenhammer Destillerie– aus Hausham/Schliersee 2cl

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

Grappa 2cl

Grappa Nonino 43%	4,50
Grappa Chardonnay di Nonino 43%	4,50
Grappa il Merlot di Nonino 41%	4,50
Grappa di Prosecco 42%	4,50
Grappa Braida di Giacomo Bologna 44%	6,50

Whisky 4cl

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

Cognac 2cl

Hennessy VS 40%	
Remy Martin VSOP 40%	3,50
Hennessy XO 40%	3,80
	9,50

Aquavit 2cl

Maltoser 40%; Jubiläums Aquavit 42%; Linie Aquavit 41,5%	jeweils	3,50
--	---------	------

Kräuterbitter 2cl

Ramazotti 30%; Averna 32%; Jägermeister 35%; Fernet 42%	jeweils	3,00
---	---------	------



Cocktailkarte

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

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

SEIT 1874
SCHURK

MARKLESPER
WEINLAUBEN RESTAURANT