



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

33,- €

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

40,- €

Menü 4 - VEGETARISCH

Baby-Leaf Salat

mit süß-saurem gepickeltem
Hokaido-Kürbis
und geröstetem Sesam

*

Kürbisrisotto

mit gebackenem Kürbis
und Pinienkerne

*

Apfelkühle - frisch ausgebacken

mit Zimtucker,
hausgemachter Vanilleeiscreme
und Sahne

26,- €



Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé Perlwein von der WG in Markelsheim	0,1l	4,20 €
2017 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 / Soda	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 Antipasti mit Serranoschinken, Cantaloupe-Melone, Tagessuppe, süß-sauer gepickeltem Hokaido-Kürbis, Grillgemüse, Rucola und Parmesan	11,90 €
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}

14,50 €

Zweierlei vom Lamm

Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

19,90 €

36h sous-vide-gegartter 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 medium braten.

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 – mit Pommes frites	11,90 €
Jägerschnitzel mit feiner Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	13,50 €
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse, Kroketten und buntem Gemüse	14,90 €
Schweinemedallions Provencale mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse	15,90 €
Schweinemedallions Madagaskar mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse	15,90 €
Schweinemedallions 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 €
Currysteak mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis	15,90 €
Lady's Surf & Turf Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip	17,50 €

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	26,50 €
--	---------

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 200g Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream	29,50 €
Zweierlei Steaks von der Putenbrust und vom Angus-Rind mit dreierlei Grillsoßen und Ofenkartoffel mit Sour Cream	19,90 €

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 Rahmsauce 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 Vanilleiscreme 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 Vanilleiscreme 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 Vanilleiscreme	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 €
---	---------------

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

MARKLEBEN
WEINLAUBEN RESTAURANT