



---

# 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<sup>3,17,18</sup>,  
Champignons und Brotwürfeln

\*

#### Steak á la Chef

mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und  
Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

\*

#### Dreierlei Sorbets

Passionsfrucht, Cassis und Zitrone

\*\*\*

37,- €

### Menü 3 – DAS LAMM

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
und bunte Blattsalate mit  
Traubenkernöl vinaigrette

\*

Lammrückenfilet in Kräuterkruste  
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

\*

Crème brûlée  
mit Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

39,- €

### Menü 4 - VEGETARISCH

#### Sommersalat

Eingelegter Fetakäse  
mit Wassermelone, Erdbeeren und Pinienkernen

\*

Tomate-Vanille-Nudeln  
mit Kirschtomaten, Pinienkernen  
und knusprigem Rucola

\*

Duett von der Erdbeere  
Erdbeersorbet, Erdbeermousse  
und frische Erdbeeren

\*\*\*

24,- €



## Zum Auftakt empfehlen wir

---

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

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	<b>4,20 €</b>
Schurks Antipasti mit Parmaschinken, Cantaloupe-Melone, Tagessuppe, Tomate-Mozzarella, Grillgemüse, Rucola und Parmesan	<b>11,90 €</b>
Kartoffel – Ziegenkäse-Tartelette mit roter Zwiebelmarmelade und Salatbukett	<b>8,50 €</b>
Schurken-Salat Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck <sup>3,17,18</sup> , frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln	<b>6,80 €</b>
Hausgebeizter Lachs 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	<b>8,80 €</b>
Angus-Rind Carpaccio mit Champignons und Parmesan	<b>12,50 €</b>

## Warme Vorspeisen

---

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

---

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 <sup>3,17,18</sup>	<b>13,90 €</b>
Zweierlei vom Lamm Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	<b>19,50 €</b>
36h sous-vide-gegarter Schweinebauch – knusprig gebacken mit kräftiger Jus auf Balsamico-Linsen und Kartoffelschaum	<b>13,90 €</b>

## Unsere Klassiker - vom Angus-Rind

---

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

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 – **11,90 €**  
mit Pommes frites

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

Cordon Bleu **14,90 €**  
gefüllt mit Schinken<sup>1,5</sup> und Käse, Kroketten und buntem Gemüse

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

Schweinemedailleurs Madagaskar **15,90 €**  
mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedailleurs 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<sup>3,17,18</sup>

### vom Angus-Rind

Steak  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

mind. 150g Rohgewicht	<b>17,90 €</b>
mind. 200g Rohgewicht	<b>22,50 €</b>
mind. 300g Rohgewicht	<b>29,50 €</b>

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

## Salate

---

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

## Genuss ohne Fleisch

---

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

## Flammkuchen

---

„Elsässer Art“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> und Zwiebeln	<b>8,50 €</b>
„Knoblauch“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Knoblauch	<b>8,90 €</b>
„Käse“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Käse	<b>8,90 €</b>





## Desserts

---

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

## Unsere Mini-Desserts

---

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

## ... oder lieber etwas Käse

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	<b>9,80 €</b>
---	---------------

## Kaffee

---

Espresso <sup>11</sup>	2,30 €
<b>... mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis<sup>2</sup></b>	<b>3,50 €</b>
... mit Mini Creme brûlée	4,00 €
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,60 €
Café Crème <sup>11</sup>	2,60 €
Milchkaffee <sup>11</sup>	3,20 €
Cappuccino <sup>11</sup>	2,80 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	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	<b>2,60 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
Radler	0,3l	<b>2,60 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier			0,5l	<b>3,80 €</b>
Hefe-Weissbier mit Bananennektar			0,5l	<b>3,60 €</b>
Hefe-Weissbier mit Cola <sup>2,3,11</sup>			0,5l	<b>3,60 €</b>

## Flaschenbiere

---

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

## Alkoholfrei

---

Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	<b>3,40 €</b>	0,75l	<b>5,20 €</b>
Coca Cola <sup>2,3,11</sup> , Cola light <sup>2,5,6,11</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite <sup>3</sup>	0,2l	<b>2,20 €</b>	0,4l	<b>3,40 €</b>
Bionade Holunder			0,33l	<b>2,80 €</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>10,3</sup> , Ginger Ale <sup>10,3</sup> , Tonic Water <sup>10,3</sup>			0,2l	<b>2,80 €</b>
Orangina original <sup>12</sup>			0,25l	<b>2,50 €</b>
TraubenHasi - Saft & Kraft von den Tauberhasen -			0,33l	<b>3,20 €</b>
ACAO - das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk – Quitte, Guarana, Zitrone			0,25l	<b>3,60 €</b>

## Säfte

---

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

## Frisch gepresste Säfte

---

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

## Unsere Vierteles - Weine - eine harmonische Auswahl

### Offene Weißweine

- |    |      |  |        |
|----|------|--|--------|
| 1  | 2017 | Müller-Thurgau WG Markelsheim<br>RZ: 15,7g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.<br>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<br>RZ: 5,5g/l - S: 5,7g/l - alk: 11,5%vol.   | 4,90 € |
| 3  | 2017 | Kerner Kabinett, halbtrocken Weingut Braun, Markelsheim<br>RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.<br>Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling.<br>In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas.   | 5,40 € |
| 4  | 2017 | Riesling trocken WG Markelsheim<br>RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.<br>Der Riesling ist eine spätreife Sorte, die einen fruchtigen und charaktervollen Wein mit Rasse ergibt.<br>Seine elegante und spritzige Art machen ihn sehr begehrt.                                      | 4,30 € |
| 5  | 2016 | Riesling S Spätlese, trocken Weingut Braun, Markelsheim<br>RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.<br>In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose.  | 5,90 € |
| 6  | 2017 | Silvaner, halbtrocken WG Markelsheim<br>RZ: 15,1g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.<br>Der Silvaner ist die Traditionssorte im Taubertal.<br>Er ist ein eleganter und feinfruchtiger Wein.  | 4,50 € |
| 7  | 2017 | Silvaner Kabinett, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken<br>RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol.   | 5,20 € |
| 8  | 2017 | Bacchus, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken<br>RZ: 6,9g/l - S: 5,6g/l - alk: 11,5%vol.<br><br>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<br>RZ: 3,1g/l - S: 6,6g/l - alk: 13%vol.<br>Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne.<br>Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert            | 6,80 € |
| 10 | 2017 | Grauer Burgunder, trocken Durbacher Winzergenossenschaft, Baden<br>alk: 12,0 %vol.<br>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<br>RZ: 41,5g/l - S: 7,0g/l - alk: 3,5%vol.<br>Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau.<br>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  
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.  
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 Farbintensität,  
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<br>Iphöfer Kronsberg<br>Helles Zitrus-Gelb, reife Kernobstaromen, Birne, Quitte, fruchtbetont<br>Weißburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders, welcher sich besonders in der warmen sonnigen Lage Kronsberg wohlfühlt.<br>Hohe Reifegrade, harmonische Fruchtsäuren und reduzierte Erträge sind hierfür eine unabdingbare Voraussetzung  | 0,75l | <b>26,00 €</b> |
| 2017 | Silvaner Kabinett trocken Weingut Hans Wirsching<br>Iphöfer Kalb   | 0,75l | <b>24,00 €</b> |
| 2015 | Silvaner Auslese trocken WG Markelsheim<br>Markelsheimer Propstberg<br>"Der Silvaner aus dem Riedle"<br>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  | <b>34,00 €</b> |

### Rotweine

- |      |  |       |                |
|------|--|-------|----------------|
| 2015 | Regent Spätlese WG Markelsheim<br>Markelsheimer Tauberberg<br>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 | <b>18,00 €</b> |
| 2012 | Zweigelt Spätlese trocken WG Markelsheim<br>Markelsheimer Tauberberg<br>Prämiert mit der Silbermedaille des internationalen Verkostungswettbewerb AWC Vienna.<br>Im Barrique gereift.<br>Aromen von Sauerkirsche, Veilchen und Cassis treffen auf ein gut eingebundenes Tanningerüst im violetten Kleid. | 0,75l | <b>38,00 €</b> |
| 2016 | Tauberschwarz trocken Weingut Hofmann, Röttingen<br>Röttinger Feuerstein<br>Urrebe des Taubertals, feiner Duft, Zartbitter im Abgang.  | 0,75l | <b>24,00 €</b> |

### Roséweine

- |      |  |       |                |
|------|--|-------|----------------|
| 2017 | Schwarzriesling Weißherbst Kabinett halbtrocken<br>WG Markelsheim<br>Markelsheimer Mönchsberg<br>1. Platz beim Internationalen Schwarzriesling Wettbewerb in der Kategorie Rosé.<br>Im Glas schillert er Lachsfarben.<br>Ein anregender Duft von süßlicher Frucht macht Lust auf den ersten Schluck.<br>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 | <b>18,00 €</b> |
|------|--|-------|----------------|

"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