

## Vorspeisen

**Bunter Vorspeisenalat**  **4,50 €**  
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Schurken-Salat** **6,90 €**  
Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck, frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln

**Hausgebeizter Lachs**  **8,90 €**  
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße

**Karamellierter Ziegenfrischkäse**  **8,90 €**  
und bunte Blattsalate mit Traubenkernöl vinaigrette

**Gebackene Champignons** **7,50 €**  
mit hausgemachter Remouladensoße

**Belals Vorspeisenteller** **8,90 €**  
mit Couscous, Hummus und Falafel, Rote Beete, gegrilltem Gemüse und Petersiliensalat

**Angus-Rind-Carpaccio** **12,90 €**  
mit Champignons und Parmesan

**Knoblauch-Garnelen** **12,90 €**  
in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen

**6 Weinbergschnecken**  **7,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert

## Suppe

**Flädlesuppe** **4,90 €**  
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädele



**Die Schurken Liesel,**  
hier mit ihrer Enkelin Sandra.

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

## 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.

**Zwiebelrostbraten** **20,90 €**  
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln

**Kräuterrostbraten** **20,90 €**  
in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

**Pfeffersteak** **23,90 €**  
mit Pfefferrahmsauce vom grünen Pfeffer und Pommes frites

**Steak 200g**  **23,90 €**  
**Steak 300g**  **29,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream

### Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

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 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.

**Knoblauchsteak** **26,50 €**  
mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse

**Schurkensteak** **26,50 €**  
mit Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse

**Schurks Surf & Turf** **29,90 €**  
200g Steak und Riesengarnelen, Sauce Béarnaise Ofenkartoffel mit Sour Cream

**Steak à la Chef** **26,50 €**  
mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

## vom Schwein


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

**Jägerschnitzel** **13,90 €**  
Paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsauce und Spätzle

**Cordon Bleu<sup>15</sup>** **14,90 €**  
gefüllt mit Schinken und Käse, Kroketten, buntem Gemüse und Sauce Hollandaise

**Schweinemedallions Madagaskar** **16,50 €**  
mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

**Schweinemedallions in Calvadosrahm** **16,50 €**  
mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse

**Aus dem Wok**  **13,90 €**  
Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis



### Viktor Schurk,

der Sohn unseres Gründers pflanzte 1926 den legendären Rebstock, der unsere Weinlaube bis heute schmückt.

## Fisch

**Lachsfilet** **20,90 €**  
mit Hummersoße, Basmatireis und buntem Gemüse

**Zanderfilet** **20,90 €**  
mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse

**Zanderfilet in Kartoffelkruste** **20,90 €**  
mit buntem Gemüse und Dijon-Senfsoße

**Fischteller** **23,90 €**  
mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße, Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und Gemüse

## vom Lamm

**Lammrückenfilet in Kräuterkruste** **28,50 €**  
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

## von der Putenbrust

**Mandelschnitzel** **15,50 €**  
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

**Putenschnitzel in Kräuterkruste** **15,50 €**  
mit Rahmnudeln und buntem Gemüse

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

**Lady´s Surf and Turf** **17,50 €**  
kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip

## Unsere Spezialität

**Geschmorte Schweinebäckchen** **14,90 €**  
in Burgundersauce mit angerösteten Serviettenknödeln und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>


**Zweierlei vom Lamm** **21,90 €**  
Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>




**Die damalige Stube,**  
Anfang der 70er Jahre bei der Schurken Liesel.

## Salate

**Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße**  
wahlweise als

**Fitnesssalat**  **12,90 €**  
gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten

**Neptunsalat** **17,90 €**  
mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip

**Steaksalat**  **17,90 €**  
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter

## Omas Küche

**Käsespätzle** **11,90 €**  
mit geschmelzten Zwiebeln, bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Tante Claudis Kräutermaultaschen** **11,90 €**  
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat




**Tante Claudi,**  
hier zu sehen zusammen mit Aileen bei der Zubereitung der einzigartigen Kräutermaultaschen.

## Genuss ohne Fleisch

**Hausgemachte Grünkernküchle** **10,80 €**  
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse

**Angeröstete Serviettenknödel** **8,80 €**  
mit Rahmsauce und Champignons

**Ofenkartoffel mit Sour Cream**  **7,80 €**  
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Buntes Pfannengemüse**  **8,80 €**  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin

**Veganes Gemüsecurry**  **9,90 €**  
mit Kokosmilch und Basmatireis



### Veganer aufgepasst!

Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter im Service.

## Flammkuchen


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

**„Knoblauch“** **8,90 €**  
mit Rahm, Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Knoblauch

**„Käse“** **8,90 €**  
mit Rahm, Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Käse


## Dessert


**Mini-Waffel (1Stk.)** **5,60 €**  
oder **Ofenfrische Waffel (3Stk.)** **7,40 €**  
mit Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, heißen Kirschen und Sahne


**Zweierlei Mousse au chocolat**  **6,50 €**  
hausgemacht

**Crème Brûlée**  **7,20 €**  
mit Passionsfruchtsorbet

**Geeister Espresso<sup>11</sup>**  **5,50 €**  
Schurks Espresso mit Baileys und Sahne

**Dreierlei Sorbets**  **6,50 €**  
Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet

**3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne**  **5,60 €**  
(Erdbeere, Schokolade, Vanille<sup>2</sup>, Walnuss)

**Karamellierter Bananensplit**  **6,50 €**  
mit Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, Schokoladensauce, geröstete Mandelsplitter und Sahne

**Schurks Schokotörtchen** **7,90 €**  
mit hausgemachtem Kokossorbet (Zubereitungszeit 20min – frisch aus dem Ofen)

**Dessertteller** **9,90 €**  
Eine Variation unserer Desserts




### Seit 1878

mit der ersten Ausschankgenehmigung in Familienhand. Bei uns wird Tradition und Familie großgeschrieben!

## Mini Desserts

**Walnusseiscreme**  **5,50 €**  
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

**Zitronensorbet**  **5,00 €**  
mit Limoncello

**Lantenhammers Kaffee<sup>11</sup> Liqueur** **5,50 €**  
mit einer Kugel Vanilleeiscreme<sup>2</sup>

**Espresso<sup>11</sup>**  **3,90 €**  
mit einer Kugel Vanilleeiscreme<sup>2</sup> oder mit Mini Crème Brûlée **4,50 €**

**Edelpralinen (3Stk.)** **3,50 €**  
von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate in Schwarzach

## ...oder lieber etwas Käse

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

