

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat  **4,80 €**
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

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

Hausgebeizter Lachs  **9,50 €**
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße

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

Gebackene Champignons **7,80 €**
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 Kürschtomaten, serviert im heißen Pfännchen

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

Suppe

Flädlesuppe **5,50 €**
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle



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- Sulfit, 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^{3,17,18}

Pfeffersteak **23,90 €**
mit Pfefferrahmsoße 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 angeschenktem Knoblauch und Zwiebeln, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse

Schurkensteak **26,50 €**
mit Speck^{3,17,18}, 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^{3,17,18}

vom Schwein

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

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

Cordon Bleu¹⁵ **14,90 €**
gefüllt mit Schinken und Käse, Kroketten, buntem Gemüse und Sauce Hollandaise

Schweinemedailles Madagaskar **16,90 €**
mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedailles in Calvadosrahm **16,90 €**
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, Bandnudeln und buntem Gemüse

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste **28,50 €**
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}



Postkarte
aus den 70er Jahren.

von der Putenbrust

Mandelschnitzel **15,90 €**
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

Putenschnitzel in Kräuterkruste **15,90 €**
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 **15,90 €**
in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödeln und Speckböhnchen^{3,17,18}

Zweierlei vom Lamm **21,90 €**
Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}



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

Salate

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße
wahlweise als

Fitnesssalat  **13,90 €**
gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten

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

Steaksalat  **17,90 €**
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

Tante Claudis Küche

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

Tante Claudis Kräutermaultaschen **12,90 €**
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 **11,90 €**
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse

Angeröstete Serviettenknödel **9,90 €**
mit Rahmsoße und Champignons

Ofenkartoffel mit Sour Cream  **8,80 €**
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^{3,17,18} und Zwiebeln

„Knoblauch“ **8,90 €**
mit Rahm, Speck^{3,17,18}, Zwiebeln und Knoblauch

„Käse“ **8,90 €**
mit Rahm, Speck^{3,17,18}, Zwiebeln und Käse

Dessert

Mini-Waffel (1Stk.) **5,90 €**
oder **Ofenfrische Waffel (3Stk.)** **7,40 €**
mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne

Zweierlei Mousse au chocolat  **6,90 €**
hausgemacht

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

Geeister Espresso¹¹  **5,50 €**
Schurks Espressois mit Baileys und Sahne

Dreierlei Sorbets  **6,90 €**
Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne  **6,60 €**
(Erdbeere, Schokolade, Vanille², Walnuss)

Karamellierter Bananensplit  **6,90 €**
mit Vanilleeiscreme², Schokoladensoße, 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 Kaffee¹¹ Liqueur **5,50 €**
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²

Espresso¹¹  **4,20 €**
mit einer Kugel Vanilleeiscreme² oder mit Mini Crème Brûlée **4,90 €**

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

...oder lieber etwas Käse

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

