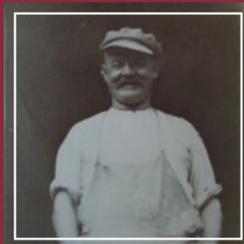


# Die Geschichte vom Schurk



Es war der Bäcker, Landwirt und Weinbauer Josef Schurk, der im Jahre 1878 die Genehmigung zum Ausschank von Wein bekam. Nach seinem frühen Tod führte sein Sohn Viktor Schurk die Weinstube und die Bäckerei weiter.



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 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.



2004 ist auch die älteste Tochter Sandra mit ins Unternehmen eingestiegen. Sie betreute den Umbau und die Neuausrichtung der Weinstube Schurk. Seit September 2015 wird der Schurk in der 5. Generation von den beiden Töchtern Sandra und Aileen geführt.

 schurkweinlaubenrestaurant  
 schurk\_weinlaubenrestaurant

[www.schurk-markelsheim.de](http://www.schurk-markelsheim.de)

# Abendkarte

*„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.“*

Der Schurk ist der Schurk  
ist der Schurk



[www.schurk-markelsheim.de](http://www.schurk-markelsheim.de)

## Vorspeisen

**Bunter Vorspeisensalat**  **4,90 €**  
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Schurken-Salat** **7,90 €**  
knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons und Croûtons  
glutenfrei: ohne Brotwürfel

**Hausgebeizter Lachs**  **9,90 €**  
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße

**Karamellisierter Ziegenfrischkäse**  **8,90 €**  
und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette

**Gebackene Champignons** **8,90 €**  
mit hausgemachter Remouladensoße

**Belas Vorspeiseteller** **9,90 €**  
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel

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

**Knoblauch-Garnelen** **13,90 €**  
in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen

**6 Weinbergschnecken**  **8,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert

## Suppe

**Flädlesuppe** **5,90 €**  
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterfläde



**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** **24,90 €**  
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln

**Kräuterrostbraten** **24,90 €**  
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup> und Kartoffelgratin

**Pfeffersteak** **26,90 €**  
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites

**Steak 200g**  **26,90 €**  
**Steak 300g**  **32,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream

## Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

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**  
Die wohl häufigste gewählte Garstufe beim Steak ist Medium. 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 durchgebraten.

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

**Knoblauchsteak** **28,90 €**  
mit angeschenktem Knoblauch und Zwiebeln, dazu Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

**Schurkensteak** **28,90 €**  
überbacken mit Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

**Schurks Surf & Turf** **31,90 €**  
200g Steak und gebratene Riesengarnelen, mit Sauce Béarnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream

**Steak à la Chef** **28,90 €**  
mit Sauce Béarnaise, Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup> und Bratkartoffeln

## vom Schwein

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“** **12,90 €**  
mit Pommes frites

**Jägerschnitzel** **14,90 €**  
Paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und Spätzle

**Cordon Bleu<sup>15</sup>** **16,90 €**  
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

**Schweinemedallions Madagaskar** **18,90 €**  
in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten

**Schweinemedallions in Calvadosrahm** **18,90 €**  
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten

**Aus dem Wok**  **14,90 €**  
gebratene 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

**Gebratenes Lachsfilet** **24,90 €**  
auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

## vom Lamm

**Lammrückenfilet in Kräuterkruste** **29,90 €**  
Medium gebraten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup> und Kartoffelgratin



**Postkarte**  
aus den 70er Jahren.

## von der Putenbrust

**Mandelschnitzel** **16,90 €**  
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste, mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

**Putenschnitzel in Kräuterkruste** **16,90 €**  
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

**Currysteak** **16,90 €**  
mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis

**Lady's Surf & Turf** **18,90 €**  
Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, dazu Knoblauchdip und Ofenkartoffel mit Sour Cream

## Unsere Spezialität

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

**Zweierlei vom Lamm** **24,90 €**  
medium gebratenes Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup> und Kartoffelgratin



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

## Salate

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

**Fitnesssalat**  **14,90 €**  
mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten

**Neptunsalat** **18,90 €**  
mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip

**Steaksalat**  **18,90 €**  
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

## Tante Claudis Küche

**Käsespätzle** **13,90 €**  
mit geschmelzten Zwiebeln, bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Tante Claudis Kräutermaultaschen** **15,90 €**  
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** **14,90 €**  
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse

**Angeröstete Serviettenknödel** **11,90 €**  
mit Rahmsoße und Champignons

**Ofenkartoffel mit Sour Cream**  **8,80 €**  
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

**Buntes Pfannengemüse**  **9,80 €**  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin

**Veganes Gemüsecurry**  **11,90 €**  
mit Kokosmilch und Basmatireis



**Veganer aufgepasst!**   
Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter im Service.

## Flammkuchen

**„Elsässer Art“** **10,50 €**  
mit Rahm, Speck<sup>3,17,18</sup> und Zwiebeln

**„Knoblauch“** **10,90 €**  
mit Rahm, Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Knoblauch

**„Käse“** **10,90 €**  
mit Rahm, Speck<sup>3,17,18</sup>, Zwiebeln und Käse

## Dessert

**Mini-Waffel (1Stk.)** **5,90 €**  
oder **Ofenfrische Waffel (3Stk.)** **7,40 €**  
mit Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, heißen Kirschen und Sahne

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

**Crème Brûlée**  **8,90 €**  
mit Passionsfruchtsorbet

**Geeister Espresso<sup>11</sup>**  **5,90 €**  
Schurks Espressois mit Baileys und Sahne

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

**3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne**  **6,60 €**  
(Erdbeere, Schokolade, Vanille<sup>2</sup>, Walnuss)

**Karamellisierter Bananensplit**  **6,90 €**  
mit Vanilleeiscreme<sup>2</sup>, Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne

**Schurks Schokotörtchen** **8,90 €**  
mit hausgemachtem Kokossorbet (Zubereitungszeit 20min – frisch aus dem Ofen)

**Dessertteller** **10,90 €**  
Eine Variation unserer Desserts



**Seit 1878**  
mit der ersten Ausschankgenehmigung in Familienhand. Bei uns wird Tradition und Familie großgeschrieben!

## Mini Desserts

**Walnusseiscreme**  **5,90 €**  
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

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

**Lantenhammers Kaffee<sup>1</sup>Liqueur** **5,50 €**  
mit einer Kugel Vanilleeiscreme<sup>2</sup>

**Espresso<sup>11</sup>** **4,20 €**  
mit einer Kugel Vanilleeiscreme<sup>2</sup> 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

