

# 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.

# Speisekarte

*„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



## Vorspeisen

<b>Bunter Vorspeisensalat</b> mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	4,90 €
<b>Schurken-Salat</b> knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons und Croûtons <small>glutenfrei: ohne Brotwürfel</small>	7,90 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	9,90 €
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäse</b> und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette	8,90 €
<b>Gebackene Champignons</b> mit hausgemachter Remouladensoße	8,90 €
<b>Belas Vorspeisenteller</b> mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel	9,90 €

## Suppe

<b>Flädlesuppe</b> kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,90 €
--	--------

## Fisch

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln	24,90 €
--	---------

## vom Lamm

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



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

## - glutenfreie Gerichte

Glutenfreie Beilagen: Salzkartoffel, Kartoffelgratin, Reis  
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.

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln	24,90 €
<b>Kräuterrostbraten</b> in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup> und Kartoffelgratin	24,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites	26,90 €
<b>Steak 200g</b> mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	26,90 €

## 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:

<b>Rare (Englisch)</b> Blutrot im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.
<b>Medium-Rare</b> Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot - schön saftig im Inneren.
<b>Medium</b> Die wohl häufigste gewählte Garstufe beim Steak ist Medium. Das Fleisch ist Innen leicht rosa und weist eine saftige rote Farbe auf.
<b>Medium-Well</b> Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern. Das Steak ist fast durchgebraten.
<b>Well Done</b> Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.

## von der Putenbrust

<b>Mandelschnitzel</b> gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste, mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten	16,90 €
<b>Putenschnitzel in Kräuterkruste</b> mit buntem Gemüse und Rahmnudeln	16,90 €

## Unsere Spezialität

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

## vom Schwein

<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	12,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und Spätzle	14,90 €
<b>Cordon Bleu<sup>1,5</sup></b> gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten	16,90 €
<b>Schweinemedallions Madagaskar</b> in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten	18,90 €
<b>Schweinemedallions in Calvadosrahm</b> mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten	18,90 €
<b>Aus dem Wok</b> gebratene Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis	14,90 €

## Salate

<b>Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße</b> wahlweise als	
<b>Fitnesssalat</b> mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	14,90 €
<b>Neptunsalat</b> mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip	18,90 €
<b>Steaksalat</b> mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter	18,90 €

## Genuss ohne Fleisch

<b>Hausgemachte Grünkernküchle</b> mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse	14,90 €
<b>Angeröstete Serviettenknödel</b> mit Rahmsoße und Champignons	11,90 €
<b>Veganes Gemüsecurry</b> mit Kokosmilch und Basmatireis	11,90 €



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

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- geschwärtzt, 14-gewachst, 15- gentechnisch verändert, 16- Sulfite, 17- Pökelsalz, 18- Nitrit

## Tante Claudis Küche

<b>Käsespätzle</b> mit geschmelzten Zwiebeln, bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	13,90 €
<b>Tante Claudis Kräutermaultaschen</b> mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat <small>vegetarisch: mit gemischtem Salat</small>	15,90 €



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

## Dessert

<b>Mini-Waffel (1Stk.)</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne	5,90 €
<b>Zweierlei Mousse au chocolat</b> hausgemacht	6,90 €
<b>Crème Brûlée</b> mit Passionsfruchtsorbet	8,90 €
<b>Geeister Espresso<sup>11</sup></b> Schurks Espressois mit Baileys und Sahne	5,90 €
<b>Dreierlei Sorbets</b> Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet	6,90 €
<b>3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</b> (Erdbeere, Schokolade, Vanille <sup>2</sup> , Walnuss)	6,60 €
<b>Karamellierter Bananensplit</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,90 €



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

## Mini Desserts

<b>Walnusseiscreme</b> mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne	5,90 €
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello	5,00 €
<b>Lantenhammers Kaffee<sup>11</sup> Liqueur</b> mit einer Kugel Vanilleiscreme <sup>2</sup>	5,50 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit einer Kugel Vanilleiscreme <sup>2</sup> oder mit Mini Crème Brûlée	4,20 € 4,90 €
<b>Edelpralinen (3Stk.)</b> von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate	3,50 €