

SCHURK

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

VORSPEISEN

Bunter Vorspeisensalat ⓘ 6,50
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Schurken-Salat 8,90
knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette,
angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons
und Croûtons | glutenfrei: ohne Croûtons

Hausgebeizter Lachs ⓘ 12,90
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung
eingelagtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße

Karamellisierter Ziegenfrischkäse ⓘ 9,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernöl vinaigrette

Gekochte Champignons 8,90
mit hausgemachter Remouladensoße

Orientalische Bowl 11,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat,
mit Couscous, Hummus, würzigem Joghurtdip und Falafel
vegan: ohne Joghurtdip
als Hauptgang 15,90

Angus-Rind-Carpaccio 14,90
mit Champignons und Parmesan

Knoblauch-Garnelen 14,90
in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen

6 Weinbergschnecken ⓘ 8,90
mit Kräuterbutter gratiniert

SUPPE

Flädlesuppe 6,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

Die Schurken Liesel,
hier mit ihrer Enkelin Sandra.



UNSERE KLAASSIKER

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 29,90

mit kräftiger Bratenjas, hausgemachten Spätzle,
wahlweise mit geschmolzenen Zwiebeln aus der Pfanne
oder mit Röstzwiebeln

Kräuterrostbraten 29,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjas,
mit Speckböhnen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

Pfeffersteak 29,90
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer
und Pommes frites

Steak 200g ⓘ 29,90

Steak 300g ⓘ 39,90
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 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 34,90

mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Pfannengemüse und Kartoffelpätzchen

Schurkensteak 34,90

überbacken mit Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Sauce Hollandaise,
dazu Pfannengemüse und Kartoffelpätzchen

Schurks Surf & Turf 38,90

200g Steak und gebratene Riesengarnelen,
mit Sauce Béarnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Steak à la Chef 34,90

mit Sauce Béarnaise, Speckböhnen^{3,17,18} und Bratkartoffeln

VOM SCHWEIN

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites 17,90
mit hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratenjas 18,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,90

Jägerschnitzel 18,90

Paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und Spätzle

Cordon Bleu^{1,5} 20,90

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedaillons Madagaskar 25,90

in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedaillons in Calvadosrahm 25,90

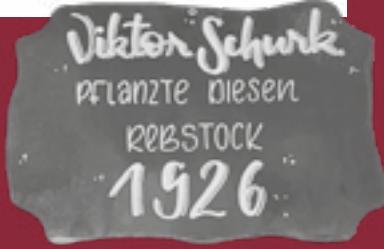
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten

Aus dem Wok 18,90

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.
Unsere Weinrebe „Isabella“ ist übrigens sogar als Rekordbaum bei der „Deutschen Dendrologischen Gesellschaft“ gelistet.



FISCH

Gebratenes Lachsfilet 28,90

auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

VOM LAMM

Lammrückenfilet in Kräuterkruste 35,90

Medium gebraten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin



Die damalige Stube

Anfang der 70er Jahre bei der Schurken Liesel.



Postkarte aus den 70er Jahren.

von der PUTENBRUST

Mandelschnitzel 22,90

gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Putenschnitzel in Kräuterkruste 21,90

mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

Currysteak 21,90

mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis

Lady's Surf & Turf 23,90

kleines Putensteak mit Riesengarnelen, dazu Knoblauchdip und Ofenkartoffel mit Sour Cream

UNSERE SPEZIALITÄT

Geschmorte Schweinebäckchen 24,90

in Burgundersoße mit Speckböhnchen^{3,17,18} und angerösteten Serviettenknödeln

Zweierlei vom Lamm 29,90

medium gebratenes Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten auf kräftiger Lammjus mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

SALATE

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsosse wahlweise als:

Fitnesssalat 18,90

mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten

Neptunsalat 23,90

mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip

Steaksalat 22,90

mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

TANTE CLAUDIS KÜCHE

Käsespätzle 16,90
mit geschmolzenen Zwiebeln, buntem Blattsalat
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Tante Claudis Kräutermaulataschen 18,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat
vegetarisch: mit gemischtem Salat



Tante Claudi,
hier zu sehen
zusammen mit
Aileen bei der
Zubereitung der
einzigartigen
Kräuter-
maulataschen.

Hausgemachte Grünkernküchle 17,90
mit Joghurtsoße und buntem Salat mit Schurks Vinaigrette
oder buntem Gemüse

Angeröstete Serviettenknödel 15,90
mit Rahmsoße und Champignons

Ofenkartoffel mit Sour Cream 12,90
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Buntes Pfannengemüse 12,90
mit hausgemachtem Kartoffelgratin

Veganes Gemüsecurry 15,90
mit Kokosmilch und Basmatireis

Veganer aufgepasst!

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



FLAMMKUCHEN

„Elsässer Art“ 12,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} und Zwiebeln

„Knoblauch“ 13,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Knoblauch

„Käse“ 13,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Käse

DESSERT

Mini-Waffel (1 Stk.) 6,90
oder **Ofenfrische Waffel** (3 Stk.) 8,40
mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne

Zweielerlei Mousse au chocolat 8,90
hausgemacht

Crème Brûlée 9,90
mit Passionsfruchtsorbet

Geeister Espresso¹¹ 6,90
Schurks Espresso Eis mit Baileys und Sahne

Dreierlei Sorbets 6,90
Passionsfruchtsorbet, Himbeer und Zitronensorbet

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 6,90
(zur Wahl: Erdbeere, Schokolade, Vanille², Walnuss)

Karamellisierter Bananensplit 8,90
mit Vanilleeiscreme², Schokoladensoße,
gerösteten Mandelsplittern und Sahne

Schurks Schokotörtchen 10,90
mit hausgemachtem Kokossorbet (Zubereitungszeit 20 min)

Dessertteller 12,90
Eine Variation unserer Desserts

MINI DESSERTS

Walnusseiscreme 6,90
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

Zitronensorbet 5,00
mit Limoncello

Lantenhammers Kaffee¹¹ **Liqueur** 5,90
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²

Espresso¹¹
mit einer Kugel Vanilleeiscreme² 5,10
oder mit Mini Crème Brûlée 6,00

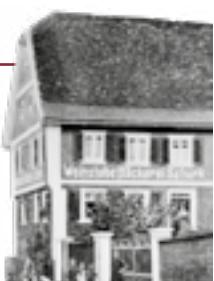
Edelpralinen (3 Stk.) 5,40
von der Pralinemanufaktur Confiserie Storath

...ODER LIEBER ETWAS KÄSE

Käseauswahl 12,90
mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette

Seit 1878

mit der ersten Ausschank-
genehmigung in Familienhand.
Bei uns wird Tradition und
Familie großgeschrieben!



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, bekannt als die Schurkenmädchen, geführt.

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- geschwärt, 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

 **schurkweinlaubenrestaurant**

 **schurk_weinlaubenrestaurant**