



— JAHRE —
WEINLAUBE

ABENDKARTE
SCHURK



VORSPEISEN

- Bunter Vorspeisensalat** 🌿 6,90
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 eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
- Karamellierter Ziegenfrischkäse** 🌿 9,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernölvinaigrette
- Gebackene Champignons** 8,90
mit hausgemachter Remouladensoße
- Orientalische Bowl** 11,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus, würzigem Joghurt dip und Falafel
vegan: ohne Joghurt dip
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 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 Servicestandards.

- Zwiebelrostbraten** 29,90
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln
- Kräuterrostbraten** 29,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen^{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 (English)

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 Kartoffelplätzchen
- Schurkensteak** 34,90
überbacken mit Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen
- 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, Speckböhnchen^{3,17,18} und Bratkartoffeln

VOM SCHWEIN

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

Jägerschnitzel 19,90

Paniertes Schweineschnitzel mit feiner
Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Cordon Bleu^{1,5} 20,90

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

Schweinemedallions Madagaskar 25,90

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

Schweinemedallions 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.

Viktor Schurk
PFLANZTE DIESEN
REBSTOCK
1926

FISCH

Gebratenes Lachsfilet 28,90

auf Hummersauce, 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 Rahmudeln

Currysteam 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 25,90

in Burgundersauce 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 Joghurtsauce 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 geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße

Tante Claudis Kräutermaultaschen 18,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat
vegetarische Alternative: mit gemischtem Salat
(ohne Kartoffelsalat)

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



Hausgemachte Grünkernküchle 17,90
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette,
Joghurtsoße und Sour Cream
oder mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise

Angeröstete Serviettenknödel 15,90
mit Rahmsoße und frischen 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

Unsere Waffeln (1 Stk.) 6,90 ... (3 Stk.) 8,90
frisch ausgebacken mit Vanilleeiscreme²,
heißen Kirschen und Sahne

Zweierlei Mousse au chocolat 9,90
von belgischer Schokolade, hausgemacht
mit Mango-Passionsfrucht-Ragout

Crème Brûlée 9,90
mit Passionsfruchtsorbet

Geeister Espresso¹¹ 6,90
Schurks Espressois mit Baileys und Sahne

Dreierlei Sorbets 7,50
Passionsfruchtsorbet, Himbeer und Zitronensorbet

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

Karamellierter 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

Schurks Kokossorbet 5,60
mit Mango-Passionsfrucht-Ragout

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 einer Edelpraline 4,80
oder mit Mini-Crème-Brûlée 6,00

Edelpralinen (3 Stk.) 5,40
von der Pralinenmanufaktur 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!





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**

 - **vegane Gerichte**

Glutenfreie Beilagen: Reis, Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kartoffelgratin, Salzkartoffel, geschmelzte Zwiebeln aus der Pfanne

Glutenfreie Soßen: Alle Soßen, außer Hummersoße

Fischgerichte: natur gebraten

 [schurkweinlaubenrestaurant](https://www.facebook.com/schurkweinlaubenrestaurant)

 [schurk_weinlaubenrestaurant](https://www.instagram.com/schurk_weinlaubenrestaurant)

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 Schurkenmädels, geführt.