



— JAHRE —
WEINLAUBE

SPEISEKARTE
SCHURK

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine
verkleinerte Speisekarte reichen.

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 Joghurtdip und Falafel
vegan: ohne Joghurtdip
als Hauptgang15,90

SUPPE

- Flädlesuppe**6,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

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 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 Servicestandard.

- 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
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

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.

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

UNSERE SPEZIALITÄT

- Geschmorte Schweinebäckchen**25,90
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

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 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

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



TANTE CLAUDIS KÜCHE

Käsespätzle 16,90

mit geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsauce

Tante Claudis Kräutermaultaschen 18,90

mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat
vegetarisch: mit gemischtem Salat (ohne Kartoffelsalat)

Hausgemachte Grünkernküchle 17,90

mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette,
Joghurtsauce und Sour Cream
oder mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise

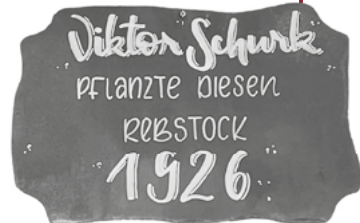
Angeröstete Serviettenknödel 15,90

mit Rahmsauce und Champignons

Veganes Gemüsecurry 15,90

mit Kokosmilch und Basmatireis

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



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

Seit 1878

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



DESSERT

Mini-Waffel 6,90

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)

Karamellisierter Bananensplit 8,90

mit Vanilleeiscreme², Schokoladensauce,
geröstete Mandelsplitter und Sahne

MINI DESSERTS

Schurks Kokossorbet 🌿 5,60

mit Mango-Passionsfrucht-Ragout

Walnusseiscreme 🌿 6,90

mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

Zitronensorbet 🌿 5,00

mit Limoncello

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

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.

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, geschmelzte Zwiebeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffel

Glutenfreie Soßen: Alle Soßen, außer Hummersoße

Fischgerichte: natur gebraten

- Veganer aufgepasst!

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