

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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse 9,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernölvinaigrette

Gebackene Champignons 8,90
mit hausgemachter Remouladensoße

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 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 31,40
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer
und Pommes frites

Steak 200g 31,40

Steak 300g 41,40
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 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..... 19,90

Jägerschnitzel 19,90
Paniertes Schweineschnitzel mit feiner
Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle

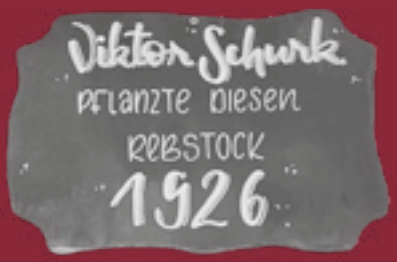
Cordon Bleu[1,5] 21,90
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce
Hollandaise, buntes Gemüse und Kroketten

Schweinemedaillons Madagaskar 25,90
in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener
Banane, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedaillons 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 23,90
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce
Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Putenschnitzel in Kräuterkruste 22,90
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

Lady´s Surf & Turf 24,90
kleines Putensteak mit Riesengarnelen, dazu
Knoblauchdip und Ofenkartoffel mit Sour Cream

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

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

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

TANTE CLAUDIS KÜCHE

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

Tante Claudis Kräutermaultaschen 18,90
mit Zwiebelschmelze und gemischtem Blattsalat
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße



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 Vanilleeiscreme[2],
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 Espresso[11] 6,90
Schurks Espressoeis mit Baileys und Sahne

Dreierlei Sorbets 7,50
Passionsfruchtsorbet, Himbeer und Zitronensorbet

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 6,90
(zur Wahl: Erdbeere, Schokolade, Vanille[2], Walnuss)

Karamellisierter Bananensplit 8,90
mit Vanilleeiscreme[2], 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 Kaffee[11] **Liqueur** 5,90
mit einer Kugel Vanilleeiscreme[2]

Espresso[11]
mit einer Kugel Vanilleeiscreme[2] 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!



SEIT 1878

SCHURK

MARKELSHEIM
WEINLAUBEN RESTAURANT

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

schurk_weinlaubenrestaurant

www.schurk-markelsheim.de

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.