



---

# Herzlich Willkommen

---

*Das ist unser Versprechen an Sie:*

*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.*

*Mit herzlichen Grüßen*

*Ihr Schurken Team*

*Der Schurk ist der Schurk,*

*ist der Schurk*

---

*Liebe Gäste,*

*sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sie erhalten diese gerne von unseren Mitarbeitern im Service.*

*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*

# Zur Geschichte vom Schurk

*Es war der Bäcker, Landwirt und Weinbauer Josef Schurk,  
der im Jahre 1878 die Genehmigung zum Ausschank von Wein bekam.*

*Nach dem frühen Tod des Gründers im Jahre 1894 führte  
dessen Sohn Viktor Schurk die Weinstube Schurk und die Bäckerei weiter.*



*Er war es auch, der im Jahre 1926 den fast schon legendären Weinstock pflanzte,  
unter dessen Zweigen, Blättern und Reben Sie nun sitzen.*

*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, der Sohn der beiden und  
unser heutiger Chef, die Weinstube wieder in neuen Räumlichkeiten auf, und entwickelte sie über  
die Jahre zu dem, was sie heute ist.*

*Seine Frau, unsere „Chefin“, stand ihm dabei und bis heute in allem mit Rat und Tat zur Seite.*

*Seit 2004 ist nun auch die erste Tochter, Sandra, mit im Unternehmen und betreute den Umbau und  
Neuausrichtung der Weinstube Schurk.*

*Seit September 2015 wird der Schurk in der 5. Generation von Sandra und Aileen geführt.*



## Unsere Menüs

---

### Menü 1

**Hausgebeizter Lachs**  
*mit Dill-Senfsoße und Baguette*

\*

**Zanderfilet in Kartoffelkruste**  
*mit buntem Gemüse*

\*

**Zweierlei Mousse au chocolat**  
*mit Früchten*

\*\*\*

32,00 €

---

### Menü 2

**Schurkensalat**  
*Blattsalate mit angeröstetem Speck<sup>3,17,18</sup>, Champignons und Brotwürfeln*

\*

**Steak vom Angus-Rind**  
*mit Kräuterbutter Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse*

\*

**Dreierlei Sorbets**  
*Passionsfrucht, Cassis und Zitrone*

\*\*\*

32,00 €

---

### Menü 3

**Mediterraner Salat**  
*Blattsalate mit Ziegenfrischkäse, Feigensenf, Coppa Parma<sup>3,17,18</sup> und Baguette*

\*

**Lammrückenfilet in Kräuterkruste**  
*mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>*

\*

**Crème brûlée**  
*mit Passionsfruchtsorbet*

\*\*\*

37,00 €

## Zum Auftakt empfehlen wir

---

<b>Secco rosé</b> Markelsheimer Perlwein <sup>16</sup>	0,1l	3,90 €
<b>Aperol Sprizz</b> mit Prosecco und Soda <sup>10,16</sup>	0,2l	5,20 €
<b>Markelsheimer Sekt Riesling trocken</b> <sup>16</sup>	0,1l	5,00 €
<b>Kir Royal</b> Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör <sup>16</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Peach Royal</b> Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör <sup>16</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Walderdbeer Kir</b> Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör <sup>16</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Aperol Royal</b> Markelsheimer Sekt mit Aperol <sup>10,16</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	0,1l	5,00 €
<b>Martini</b> weiß, rot oder extra dry	5 cl	3,80 €
Alkoholfrei		
<b>Florida Sun</b> Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Zitronensaft, Grapefruitsaft		5,20 €

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

– Winston Churchill

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Vorspeisensalat</b>	3,00 €
<b>Bruschetta</b> mit Tomatenwürfel, Basilikum und Olivenöl	5,20 €
<b>4 Häppchen</b> mit Graved-Lachs, italienischer Salami <sup>3,17,18</sup> , Coppa Parma <sup>3,17,18</sup> und Käse	8,00 €
<b>Schurken-Salat</b> Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck <sup>3,17,18</sup> , frischem Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln	6,80 €
<b>Mediterraner Salat</b> mit Traubenkernölvinaigrette, Ziegenfrischkäse, Feigensenf, Feigen und Coppa Parma <sup>3,17,18</sup>	8,80 €
<b>Duett von Lachs und Forelle</b> mit Filet von der Räucherforelle, hausgebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich <sup>3,9</sup> , Dill-Senfsoße	8,80 €
<b>Angus-Rind Carpaccio</b> mit Champignons und Parmesan	11,80 €
<b>Schurks Antipasti</b> mit italienischer Salami <sup>3,17,18</sup> , Coppa Parma <sup>3,17,18</sup> , Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Rucola, Parmesan	9,80 €

## Warme Vorspeisen

---

<b>6 Weinbergschnecken</b> mit Kräuterbutter gratiniert	7,80 €
<b>Gebackene frische Champignons</b> mit Remouladensoße	6,80 €
<b>Knoblauch-Garnelen</b> in Olivenöl	12,50 €

---

*Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Vorspeisen und Salaten.*

---

Eine gute Küche ist das Fundament  
allen Glücks.  
– Auguste Escoffier

## Unsere Spezialität

<b>Geschmorte Schweinebäckchen</b> <i>in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup></i>	13,90 €
<b>Zweierlei vom Lamm</b> <i>Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup></i>	18,90 €

## Unsere Klassiker – vom Angus-Rind

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	18,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit grüner Pfefferrahmsoße und Pommes frites	21,90 €
<b>Knoblauchsteak</b> <i>mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse</i>	24,90 €
<b>Schurkensteak</b> <i>mit Speck, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse</i>	24,90 €

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zu einem Preis von 3,00 €

### Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

Sofern Sie es nicht anders wünschen, werden wir Ihr Steak medium braten.  
Gerne bereiten wir Ihr Steak auch in einer anderen Garstufe zu:

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

## Hauptgerichte

---

vom Schwein

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes frites	11,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle	12,90 €
<b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse, Kroketten und buntem Gemüse	13,90 €
<b>Schweinemedailleurs Provencale</b> mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse	14,90 €
<b>Schweinemedailleurs Madagaskar</b> mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse	14,90 €
<b>Schweinemedailleurs in Calvadosrahm</b> mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse	14,90 €

von der Putenbrust

<b>Mandelschnitzel</b> Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse	13,90 €
<b>Putenschnitzel in Kräuterkruste</b> mit Rahmnudeln und buntem Gemüse	13,90 €
<b>Putensteak mit dreierlei Grillsoßen</b> mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	13,90 €
<b>Currysteak</b> mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis	14,90 €
<b>Lady's Surf &amp; Turf</b> Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Knoblauchdip	15,90 €

vom Lamm

<b>Lammrückenfilet in Kräuterkruste</b> mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	25,90 €
---	---------

vom Angus-Rind

<b>Kräuterrostbraten</b> in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	18,50 €
<b>Steak á la Chef</b> mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	24,90 €
<b>Steak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	
mind. 150g Rohgewicht	17,90 €
mind. 200g Rohgewicht	20,90 €
mind. 300g Rohgewicht	27,90 €

<b>Schurks „Surf &amp; Turf“</b> Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Kräuterquark	27,50 €
--	---------

<b>Zweierlei Steaks</b> von der Putenbrust und vom Angus-Rind mit dreierlei Grillsoßen und Ofenkartoffel mit Kräuterquark	18,50 €
--	---------

---

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zu einem Preis von 3,00 €

---

## Fisch

---

<b>Lachsfilet</b> mit Hummersoße <sup>16</sup> , Basmatireis und buntem Gemüse	19,90 €
<b>Zanderfilet</b> mit Dijon-Senfsoße <sup>16</sup> , Bandnudeln und buntem Gemüse	18,90 €
<b>Zanderfilet in Kartoffelkruste</b> mit buntem Gemüse	18,90 €
<b>Fischteller</b> mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße <sup>16</sup> , Dijon-Senfsoße <sup>16</sup> , Bandnudeln und Gemüse	20,80 €

## Salate

---

<b>Fitness-Salat</b> mit Blattsalaten, gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	12,00 €
<b>Salat Neptun</b> Blattsalate mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Ajoli	13,00 €
<b>Steak-Salat</b> Blattsalate mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind und Grillsoßen	14,00 €

---

*Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Salaten.*

---

## Genuss ohne Fleisch – Nicht nur für Vegetarier –

---

<b>Hausgemachte Grünkernküchle</b> mit Salat oder Gemüse	8,80 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Salat	7,80 €
<b>Buntes Pfannengemüse</b> mit Kartoffelgratin	8,80 €

---

*Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.*

---

## Flammkuchen

---

<b>„Elsässer Art“</b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> und Zwiebeln	8,00 €
<b>„Knoblauch“</b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Knoblauch	8,50 €
<b>„Käse“</b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Käse	8,50 €

Essen ist ein Bedürfnis,  
geniessen eine Kunst  
– François de la Rochefoucauld



## Desserts

---

<b>3 Kugeln gemischtes Eis<sup>2</sup> mit Sahne</b>	4,80 €
<b>Dreierlei Sorbets</b> Passionsfrucht, Cassis und Zitrone	5,50 €
<b>Karamellisierter Bananensplit</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	5,50 €
<b>Ofenfrische Waffel</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne	6,80 €
<b>Zweierlei Mousse au chocolat</b> mit frischen Früchten	5,80 €
<b>Crème brûlée</b> mit Passionsfruchtsorbet	6,50 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Baileysahne	4,50 €
<b>Unser Dessertteller...</b> eine Variation von unseren Desserts	8,00 €
...oder lieber etwas Käse	
<b>Käseauswahl</b> mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	7,00 €

## Unsere Mini-Desserts

---

<b>Mini-Waffel</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Sahne	4,00 €
<b>Mini-Waffel</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne	4,80 €
<b>Rotweinzwetschgen</b> mit Walnusseiscreme <sup>2</sup> und Sahne	4,50 €
<b>Walnusseiscreme<sup>2</sup></b> mit Eierlikör	4,50 €
<b>Joghurteiscreme</b> mit frischen Früchten	4,50 €
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello	4,50 €
<b>Edelpralinen</b> von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 2,60 € 7 Stück 5,80 €

## Kaffee

---

<b>Espresso<sup>11</sup></b>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso<sup>11</sup></b>	3,20 €
<b>Café Crème<sup>11</sup></b>	2,20 €
<b>Cappuccino<sup>11</sup></b>	2,40 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>	3,20 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit Mini Creme brûlée	3,50 €
<b>Latte Macchiato<sup>11</sup></b>	2,70 €
<b>Gerührter Eiskaffee</b> 3 Kugeln Vanilleeis <sup>2</sup> mit starkem Kaffee <sup>11</sup> und Sahnehaube	5,80 €



## Unser Teesortiment

---

Glas Ronnefeld Tee

2,20 €

**Darjeeling** Schwarzer Tee

**Pfefferminze** Kräutertee

**Kamille** Kräutertee

**Red Berries** Aromatisierter Früchtetee

**Roibosh Vanilla** Aromatisierter Früchtetee

**Jasmin Tee** Aromatisierter Grüner Tee

Kännchen Ronnefeld Tee

3,80 €

**Spring Darjeeling** Schwarzer Tee/Darjeeling  
Heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma

**Ayurveda Herbs & Ginger** Aromatisierter Kräutertee  
Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süßholz und Zitronenverbene erhält.

**Morgentau** Aromatisierter Grüner Tee  
Zart herber Tee mit fein-fruchtigem Flavour  
Zutaten: Sencha Tee, Aromen, Sonnenblumen-, Kornblumen- u. Rosenblüten

**Cream Orange** Aromatisierter Kräutertee  
Vollmundiger Roibosh aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und den Pep reifer Orangen

**Wellness Bio Tee** Kräutertee  
Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Roibosh und frisch-frechen  
Ingredienzien wie Minze und Anis

Man trinkt den Tee, um den  
Lärm der Welt zu vergessen.  
– T'ien Yiheng



## Biere – frisch vom Fass

---

<i>Herbsthäuser Pils</i>	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
<i>Radler</i>	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
<i>Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier</i>			0,5l	3,80 €
<i>Hefe-Weissbier mit Bananennektar</i>			0,5l	3,60 €
<i>Hefe-Weissbier mit Cola<sup>2,3,11</sup></i>			0,5l	3,60 €

## Flaschenbiere

---

<i>Erdinger Weißbier – alkoholfrei –</i>			0,5l	3,60 €
<i>Erdinger Hefe, Kristall oder Dunkel</i>			0,5l	3,60 €
<i>Herbsthäuser 1581 unfiltriert</i>			0,33l	2,50 €
<i>Herbsthäuser Hefe-Weizen – alkoholfrei –</i>			0,5l	3,60 €
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>			0,33l	2,50 €

## Alkoholfrei

---

<i>Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell</i>	0,5l	3,20 €	0,75l	4,80 €
<i>Coca Cola<sup>2,3,11</sup>, Cola light<sup>2,5,6,11</sup>, Fanta<sup>2,3</sup>, Sprite<sup>3</sup></i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<i>Bionade Holunder</i>			0,33l	2,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon<sup>10</sup></i>			0,2l	2,20 €
<i>Orangina original<sup>12</sup></i>			0,25l	2,50 €

## Säfte

---

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Bananennektar<sup>3</sup>, Traubensaft, Kirschnektar</i>	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €
<i>als Schorle</i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<i>Maracuja-Apfel-Schorle</i>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<i>Kiba (Kirsch-Bananennektar)</i>	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €

## Frisch gepresste Säfte

---

<i>Orangensaft</i>			0,3l	4,20 €
<i>Vitamin-Cocktail mit Orangen, Apfel und Karotten</i>			0,3l	4,20 €