



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^{3,17,18}, 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^{3,17,18} und Baguette

*

Lammrückenfilet in Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

*

Crème brûlée
mit Passionsfruchtsorbet

37,00 €

Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé Markelsheimer Perlwein ¹⁶	0,1l	3,90 €
Aperol Sprizz mit Prosecco und Soda ^{10,16}	0,2l	5,20 €
Markelsheimer Sekt Riesling trocken ¹⁶	0,1l	5,00 €
Kir Royal Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör ¹⁶	0,1l	5,20 €
Peach Royal Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör ¹⁶	0,1l	5,20 €
Walderdbeer Kir Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör ¹⁶	0,1l	5,20 €
Aperol Royal Markelsheimer Sekt mit Aperol ^{10,16}	0,1l	5,20 €
Campari Orange ²	0,1l	5,00 €
Martini weiß, rot oder extra dry	5 cl	3,80 €
Alkoholfrei		
Florida Sun 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

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

Warme Vorspeisen

6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	7,80 €
Gebackene frische Champignons mit Remouladensoße	6,80 €
Knoblauch-Garnelen 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

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

Unsere Klassiker – vom Angus-Rind

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

Rare (Englisch)	Blutig im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.
Medium-Rare	Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot – schön saftig im Inneren.
Medium	Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak. 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 durchgegrillt.
Well Done	Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.

Hauptgerichte

vom Schwein

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

von der Putenbrust

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

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	25,90 €
---	---------

vom Angus-Rind

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

Schurks „Surf & Turf“ Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Kräuterquark	27,50 €
--	---------

Zweierlei Steaks 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

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

Salate

Fitness-Salat mit Blattsalaten, gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	12,00 €
Salat Neptun Blattsalate mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Ajoli	13,00 €
Steak-Salat 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 –

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

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} und Zwiebeln	8,00 €
„Knoblauch“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Knoblauch	8,50 €
„Käse“ mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Käse	8,50 €

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

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis² mit Sahne	4,80 €
Dreierlei Sorbets Passionsfrucht, Cassis und Zitrone	5,50 €
Karamellisierter Bananensplit mit Vanilleeiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	5,50 €
Ofenfrische Waffel mit Vanilleeiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	6,80 €
Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten	5,80 €
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet	6,50 €
Geeister Espresso mit Baileysahne	4,50 €
Unser Dessertteller... eine Variation von unseren Desserts	8,00 €
...oder lieber etwas Käse	
Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	7,00 €

Unsere Mini-Desserts

Mini-Waffel mit Vanilleeiscreme ² und Sahne	4,00 €
Mini-Waffel mit Vanilleeiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	4,80 €
Rotweinzwetschgen mit Walnusseiscreme ² und Sahne	4,50 €
Walnusseiscreme² mit Eierlikör	4,50 €
Joghurteiscreme mit frischen Früchten	4,50 €
Zitronensorbet mit Limoncello	4,50 €
Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 2,60 € 7 Stück 5,80 €

Kaffee

Espresso¹¹	2,20 €
Doppelter Espresso¹¹	3,20 €
Café Crème¹¹	2,20 €
Cappuccino¹¹	2,40 €
Espresso¹¹ mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,20 €
Espresso¹¹ mit Mini Creme brûlée	3,50 €
Latte Macchiato¹¹	2,70 €
Gerührter Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis ² mit starkem Kaffee ¹¹ 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

Herbsthäuser Pils	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Radler	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier			0,5l	3,80 €
Hefe-Weissbier mit Bananennektar			0,5l	3,60 €
Hefe-Weissbier mit Cola^{2,3,11}			0,5l	3,60 €

Flaschenbiere

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

Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	3,20 €	0,75l	4,80 €
Coca Cola^{2,3,11}, Cola light^{2,5,6,11}, Fanta^{2,3}, Sprite³	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Bionade Holunder			0,33l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon¹⁰			0,2l	2,20 €
Orangina original¹²			0,25l	2,50 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Bananennektar³, Traubensaft, Kirschnektar	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €
als Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Maracuja-Apfel-Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Kiba (Kirsch-Bananennektar)	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €

Frisch gepresste Säfte

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