

---

# Welcome

---

This is our promise to you:

*We cook our food for your body and mind!*

*Every day anew,*

*daily freshly.*

*With our hands-on,*

*a smile on our face and love in the heart.*

*With warmest good wishes*

*Mit herzlichen Grüßen*

*Ihr Schurken Team*

Der Schurk ist der Schurk,  
ist der Schurk

## Our Menu-Classics

---

### Menu 1

*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße, und Baguette*

**Home marinated salmon with  
dill-mustard cream and baguette**

\*

*Zanderfilet in Kartoffelkruste mit buntem Gemüse*

**Filet of zander fried in a potato crust, served with vegetables**

\*

*Mousse au chocolat mit frischen Früchten*

**Mousse au chocolate with fresh fruits**

\*\*\*

32,50 €

---

### Menu 2

*Schurkensalat*

*Blattsalate mit angeröstetem Speck, Champignons und Brotwürfeln*

**Schurk-style salad with grilled bacon, mushrooms**

\*

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

**Angus-Beef with herb butter, fried potato patties  
and pan fried vegetables**

\*

*Dreierlei Sorbets*

*Passionsfrucht, Cassis und Zitrone*

**Three different sorbets**

**Passion fruit, Cassis and  
Lemon**

\*\*\*\*\*

34,50 €

---

### Menu 3

**Caramelized goat`s cheese**

**mixed lettuce with grapeseed oil vinaigrette**

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse*

*und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette*

\*

*Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen*

**Roast filet of lamb with a herb crust, potato gratin and beans with bacon**

\*

*Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet*

**Crème brûlée with sorbet from the passion fruit**

\*\*\*\*\*

38,50 €

## We recommend in the beginning

---

<b>Secco</b> rosé Markelsheimer sparkling wine <sup>16</sup>	0,1l	4,20 €
<b>Aperol Sprizz</b> with Prosecco and soda <sup>10,16</sup>	0,2l	5,20 €
<b>Markelsheim Riesling sparkling wine, dry</b> <sup>16</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Kir Royal</b> Riesling sparkling wine with Cassis liqueur <sup>16</sup>	0,1l	5,50 €
<b>Peach Royal</b> Riesling sparkling wine with Peach liqueur <sup>16</sup>	0,1l	5,50 €
<b>Walderdbeer Kir</b> Riesling sparkling wine with wild strawberry liqueur <sup>16</sup>	0,1l	5,50 €
<b>Aperol Royal</b> Riesling sparkling wine with Aperol <sup>10,16</sup>	0,1l	5,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	0,1l	5,20 €
<b>Martini</b> white, red or extra dry	5 cl	3,30 €
Non alcoholic		
<b>Florida Sun</b>		5,50 €
Orange juice, grenadine, passion fruit juice, lemon juice		

## Cold Starters

---

*Vorspeisensalat*

***Starter salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce***

4,20 €

***Bruschetta***

*mit Tomatenwürfel, Basilikum und Olivenöl*

***with diced tomatoes, basil and olive oil***

6,80 €

***Schurken-Salat***

*Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck<sup>3,17,18</sup>,  
frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln*

***Schurk-style salad with grilled bacon, mushrooms and croutons***

6,80 €

***Caramelized goat`s cheese***

***mixed Lettuce with grapeseed oil vinaigrette***

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse*

*und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette*

8,80 €

***Home marinated salmon***

***with dill-mustard cream***

*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße*

8,80 €

***Angus-Rind Carpaccio mit Champignons und Parmesan***

***Carpaccio from Angus-beef with rucola, Parmigiano Reggiano and mushrooms***

11,80 €

## Warm Starters

---

**6 Weinbergsschnecken** mit Kräuterbutter gratiniert  
**6 snails gratinated in butter mixed with herbs** 7,80 €

**Gebackene frische Champignons** mit Remouladensauce  
**Pan fried mushrooms with remoulade sauce** 7,50 €

**Knoblauch-Garnelen** in Olivenöl  
**Prawns with garlic** 12,50 €

## Soups

**Flädlesuppe**  
**Consommé Célestine (with shredded pancake)** 4,80 €

**Tagessuppe**  
**soup of the day**

## Our Specialities

---

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

*in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>*

**Braised pork cheeks in burgundy sauce**

**with roasted bavarian bread dumpling slices and bacon beans**

13,90 €

### **Zweierlei vom Lamm**

*Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>*

**Roast filet of lamb with a herb crust and braised roast lamb**

**with potato gratin and beans with bacon**

18,90 €

## Our Classics- from Angus-beef -

---

**Zwiebelrostbraten** mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

**Roast-beef with onions and „spätzle“**

19,50 €

**Pfeffersteak** mit grüner Pfefferrahmsoße und Pommes frites

**Grilled beef with pepper sauce, french fries**

22,50 €

### **Knoblauchsteak**

*mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln,*

*Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse*

**Grilled beef with garlic and onions, potato cakes and vegetables**

24,90 €

### **Schurkensteak**

*mit Speck, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken,*

*Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse*

**Grilled beef (Angus-Beef) Schurk-style with bacon, onion and hollandaise sauce gratin, potato cakes and vegetables**

24,90 €

---

*We will be pleased to serve you a  
Starter salad for a price of 4,20 €*

---

## Main courses

---

pork

**Schnitzel paniert** mit Pommes frites 11,90 €

**Escalope of pork with French fries**

**Jägerschnitzel** mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle 13,50 €

**Escalope of veal chasseur with spätzle**

**Cordon Bleu** gefüllt mit Schinken und Käse, Krokette und buntem Gemüse 14,90 €

**Escalope of pork, stuffed with ham and cheese, hollandaise sauce, croquette potatoes and vegetables**

**Schweinemedallions Provencale** 15,90 €

mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse

**Medallions of pork with potato gratin and mediterranean pan-fried vegetables**

**Schweinemedallions Madagaskar** 15,90 €

mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Krokette und buntem Gemüse

**Medallions of pork in a peppercream-sauce, backed banana, croquette potatoes and fresh vegetables**

**Schweinemedallions in Calvadosrahm** 15,90 €

mit frischen Champignons, Krokette und buntem Gemüse

**Medallions of pork in a cream sauce with fresh mushrooms, croquette potatoes and vegetables**

turkey

**Mandelschnitzel** 14,90 €

Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Krokette und buntem Gemüse

**Escalope of turkey in an almond crust, Sauce Hollandaise, Croquettes and vegetables**

**Putenschnitzel in Kräuterkruste** mit Rahmnudeln und buntem Gemüse 14,90 €

**Escalope of turkey with a herb crust, noodles in a cream sauce and fresh vegetables**

**Putensteak mit dreierlei Grillsoßen** mit Ofenkartoffel und Sour Cream 14,90 €

**Turkey steak with three different barbecue sauces, baked potato and sour cream**

**Currysteak** mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis 15,90 €

**Breast of turkey in curry with roast fruits and rice**

**Lady's Surf & Turf** 16,90 €

Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip

**Small Turkey steak with king prawns, baked potato with sour cream and garlic dip**

lamb

**Lammrückenfilet in Kräuterkruste** 25,90 €  
mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>  
**Roast filet of lamb with a herb crust, potato gratin  
and beans with bacon**

Angus-Beef

**Kräuterrostbraten** in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup> 19,90 €  
**Roast joint in a herb crust, potato gratin and bacon beans**

**Steak á la Chef** mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup> 25,90 €  
**Angus-Beef with special herbs,  
Sauce Bearnaise, roast potatoes and french beans**

## **Steak**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream  
**Angus-Beef with herb butter, baked jacket potatoes and sour cream**

mind. 150g Rohgewicht 17,90 €  
mind. 200g Rohgewicht 22,50 €  
mind. 300g Rohgewicht 29,50 €

**Schurks „Surf & Turf“** 29,50 €  
Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
**Angus-Steak with sauce bearnaise, King prawns  
and baked potatoes**

**Zweierlei Steaks** 19,90 €  
von der Putenbrust und vom Angus-Rind mit dreierlei Grillsoßen und  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
**Angus-Beef and turkey steak with three different barbecue sauces,  
baked potato with cream cheese**

---

---

## Fish

---

<b>Lachsfilet</b> mit Hummersoße <sup>16</sup> , Basmatireis und buntem Gemüse <b>Grilled Salmon filet with rice and fresh vegetables</b>	19,90 €
<b>Zanderfilet</b> mit Dijon-Senfsoße <sup>16</sup> , Bandnudeln und buntem Gemüse <b>Pike-perch filets with winesauce, noodles and vegetables</b>	18,90 €
<b>Zanderfilet in Kartoffelkruste</b> mit buntem Gemüse, Dijon-Senfsoße <sup>16</sup> <b>Filet of zander fried in a potato crust, served with vegetables</b>	18,90 €
<b>Fischteller</b> mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße <sup>16</sup> , Dijon-Senfsoße <sup>16</sup> , Bandnudeln und Gemüse <b>Fish dish</b> <b>With grilled salmon, filet of zander in a potato crust, king prawns, noodles and vegetables</b>	21,90 €

## Salads

---

<b>Fitness-Salat</b> mit Blattsalaten, gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten <b>“ Fitness Salad ”</b> <b>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce, slices of turkey breast, fresh fruits</b>	12,50 €
<b>Salat Neptun</b> Blattsalate mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip <b>“ Neptun Salad“</b> <b>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce, grilled shrimps on the spit and fried filet of salmon</b>	14,50 €
<b>Steak-Salat</b> Blattsalate mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind und Grillsoßen <b>“ Beef Salad ”</b> <b>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce slices of grilled Angus-Beef with grill sauces, herb butter and baguette</b>	16,50 €

## Taste without meat

---

<b><i>Hausgemachte Grünkernküchle</i></b> mit Salat oder Gemüse <b><i>Homemade cutlet of unripe spelt grain</i></b> <b><i>with salad or vegetables</i></b>	10,80 €
<b><i>Ofenkartoffel</i></b> mit Sour Cream und Salat <b><i>Baked potato with sour cream and salad</i></b>	7,80 €
<b><i>Buntes Pfannengemüse</i></b> mit Kartoffelgratin <b><i>Grilled vegetables with potato gratin</i></b>	8,80 €
<b><i>Serviettenknödel</i></b> mit Rahmsoße und frischen Champignons <b><i>Roasted bavarian bread dumpling slices with cream sauce and mushrooms</i></b>	8,80 €

## Flammkuchen

---

<b><i>„Elsässer Art“</i></b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> und Zwiebeln <b><i>Classic as Alsatian Mini Tarte Flambées</i></b> <b><i>with sour cream, bacon and onions</i></b>	8,50 €
<b><i>„Knoblauch“</i></b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Knoblauch <b><i>„Garlic“</i></b> <b><i>with sour cream, bacon, onions and garlic</i></b>	8,90 €
<b><i>„Käse“</i></b> mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Käse <b><i>„Cheese“</i></b> <b><i>with sour cream, bacon, onions and cheese</i></b>	8,90 €

## Desserts

---

<b>3 Kugeln gemischtes Eis<sup>2</sup> mit Sahne</b> <b>A dish of different ice cream with whipped cream</b> (strawberry, chocolate, vanilla, yogurt, walnut)	5,60 €
<b>Dreierlei Sorbets</b> Passionsfrucht, Cassis und Zitrone mit frischen Früchten <b>Three different sorbets, Passion fruit, Cassis und Lemon</b>	6,00 €
<b>Karamellisierter Bananensplit</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne <b>Caramelised banana split with vanilla ice cream,</b> <b>chocolate sauce, toasted flaked almonds</b>	6,50 €
<b>Ofenfrische Waffel</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne <b>Fresh waffle with hot cherries and vanilla ice cream</b>	7,40 €
<b>Zweierlei Mousse au chocolat</b> mit frischen Früchten <b>Mousse au chocolate with fresh fruits</b>	6,50 €
<b>Crème brûlée</b> mit Passionsfruchtsorbet <b>Crème brûlée with sorbet from the passion fruit</b>	6,80 €
<b>Geeister Espresso</b> mit Baileysahne <b>Iced espresso with baileys</b>	5,20 €
<b>Unser Dessertteller...eine Variation von unseren Desserts</b> <b>Our Dessert variation</b>	9,50 €
<b>Käseauswahl</b> mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette <b>Small plate with different cheese, fig mustard and grapes</b>	9,80 €

## Our Mini-Desserts

---

<b>Mini-Waffel</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne <i>Mini-waffle with vanilla ice cream and hot cherries</i>	5,60 €
<b>Rotweinzwetschgen</b> mit Walnusseiscreme <sup>2</sup> und Sahne <i>Marinated plums with redwine sauce and walnut ice cream and whipped cream</i>	5,50 €
<b>Walnusseiscreme<sup>2</sup></b> mit Eierlikör und Sahne <i>Walnut ice cream with egg liqueur</i>	5,50 €
<b>Joghurteiscreme</b> mit frischen Früchten <i>Yoghurt ice cream with fruits</i>	4,80 €
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello <i>Sorbet of citron with Limoncello</i>	5,00 €
<b>Edelpralinen</b> von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 pieces 3,00 €
<b>Pralines</b>	7 pieces 7,00 €

## Coffee

---

<b>Espresso<sup>11</sup></b>	2,30 €
<b>Doppelter Espresso<sup>11</sup></b>	3,60 €
<b>Café Crème<sup>11</sup></b>	2,60 €
<b>Cappuccino<sup>11</sup></b>	2,80 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup>	3,50 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit Mini Creme brûlée	4,00 €
<b>Latte Macchiato<sup>11</sup></b>	3,50 €
<b>Cup of Ronnefeldt Tea</b>	2,90
<b>Pot of Ronnefeldt Tea</b>	4,50

## Beer – fresh from the barrel

---

<b>Herbsthäuser Pils, draft beer</b>	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
<b>Radler, beer mixed with lemon</b>	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
<b>Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier, wheat beer</b>			0,5l	3,80 €
<b>Hefe-Weissbier with banana nectar</b>			0,5l	3,60 €
<b>Hefe-Weissbier with Cola<sup>2,3,11</sup></b>			0,5l	3,60 €

## Bottled beere

---

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

## Non alcoholic

---

<b>Gerolsteiner sparkling, medium, naturell</b>	0,5l	3,40 €	0,75l	5,20 €
<b>Coca Cola<sup>2,3,11</sup>, Cola light<sup>2,5,6,11</sup>, Fanta<sup>2,3</sup>, Sprite<sup>3</sup></b>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<b>Bionade Holunder</b>			0,33l	2,80 €
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>10,3</sup>, Ginger Ale<sup>10,3</sup>, Tonic Water<sup>10,3</sup></b>			0,2l	2,80 €
<b>Orangina original<sup>12</sup></b>			0,25l	2,50 €
<b>TraubenHasi - Saft &amp; Kraft von den Tauberhasen -</b>			0,33l	3,20 €
<b>ACAO - das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk – Quitte, Guarana, Zitrone</b>			0,25l	3,60 €

## Juices

---

<b>apple juice, orange juice, passion fruit, red currant juice, banana juice, grape juice, cherry nectar</b>	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €
<b>Fruit-juice-spritzers</b>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<b>Passion fruit-apple juice-spritzer</b>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
<b>Kiba (cherry – banana )</b>	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €

## Freshly squeezed

---

<b>Orange juice</b>			0,3l	4,20 €
<b>Vitamin-Cocktail with orange, grapefruit, apple and carrot</b>			0,3l	4,20 €

## Wine list – 0,25l

---

### White wine

- 1 2016 **Müller-Thurgau** WG Markelsheim 4,30 €  
RZ: 15,7g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.
- 3 2015 **Kerner Kabinett, halbtrocken** Weingut Braun, Markelsheim 5,40 €  
RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.  
ausgezeichnet mit einer Sonne und sehr guter Qualität im Gourmet- & Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"  
Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling.  
In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas.
- 4 2016 **Riesling trocken** WG Markelsheim 4,30 €  
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.  
Der Riesling ist eine spätreife Sorte, die einen fruchtigen und charaktvollen Wein mit Rasse ergibt.  
Seine elegante und spritzige Art machen ihn sehr begehrt.
- 5 2015 **Riesling S Spätlese, trocken** Weingut Braun, Markelsheim 5,90 €  
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.  
ausgezeichnet mit zwei Sonnen und ausgezeichneter Qualität im Gourmet- & Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"  
In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose.
- 6 2017 **Silvaner, halbtrocken** WG Markelsheim 4,50 €  
RZ: 15,1g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.  
Der Silvaner ist die Traditionssorte im Taubertal.  
Er ist ein eleganter und feinfruchtiger Wein.
- 7 2017 **Silvaner Kabinett, trocken** Weingut Hofmann, Röttingen/Franken 5,20 €  
RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol.
- 8 2017 **Bacchus, trocken** Weingut Hofmann, Röttingen/Franken 4,90 €  
RZ: 6,9g/l - S: 5,6g/l - alk: 11,5%vol.  
Der Bacchus ist eine Kreuzung aus Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau  
und zeichnet sich durch seine blumige Note mit leichtem Muskatton aus.
- 9 2017 **Scheurebe** Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken 6,80 €  
RZ: 3,1g/l - S: 6,6g/l - alk: 13%vol.  
Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne.  
Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert
- 10 2017 **Grauer Burgunder, trocken** Durbacher Winzergenossenschaft, Baden 5,20 €  
alk: 12,0 %vol.  
Helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen, in der Nase intensives Fruchtspiel nach Apfel und Birne, dabei  
mild und cremig am Gaumen mit feiner Mineralität
- 11 **Mali weiß - Cuvée lieblich** WG Markelsheim 4,20 €  
RZ: 41,5g/l - S: 7,0g/l - alk: 3,5%vol.  
Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau.  
Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure  
verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter.

## Rose wines

- 12 2016 **Muskatrollinger rosé** Weingut Albrecht-Kiessling Heilbronn  
alk: 10,5%vol.  
Muskatrollinger gilt als eigenständige Sorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut.  
Fruchtiger, hellroter Wein mit würzigen, muskatbetonter Duftnote  
auch leichte Duftnoten von Veilchen und Wildrosen sind zu erkennen. 6,40 €
- 15 **Schillerwein** WG Markelsheim  
RZ: 16,7g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.  
Der Schillerwein ist ein Rotling aus einem Verschnitt von Rotwein- und Weißwein-Trauben.  
Der traditionsreiche württembergische Schillerwein hat einen betont fruchtigen Ausbau  
mit pikanter Würze, einer Vielfalt von Aromen und den Duft eines blühenden Wiesenstraußes 4,30 €
- 17 2017 **Schwarzriesling Weißherbst** WG Markelsheim  
RZ: 17,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.  
Harmonisch, frisch und leicht. 4,30 €

## Red wines

- 28 2016 **Tauberschwarz, trocken** WG Markelsheim  
RZ: 5,2g/l - S: 5,2g/l - alk: 12%vol.  
Der Tauberschwarz ist eine alte Rebsorte des Tauber- und Vorbachtales.  
Schon seit dem 16. Jahrhundert wird er hier angebaut. Im Jahr 1726 wurde der namenslose Rotwein  
erstmalig von Graf Carl-Ludwig von Hohenlohe in Weikersheim "Tauberschwarz" genannt. 5,20 €
- 30 2015 **Zweigelt Kabinett** WG Markelsheim  
RZ: 19,3g/l - S: 5,1g/l - alk: 11,5%alk:  
Der Zweigelt ist eine Züchtung der höheren Bundeslehranstalt  
für Wein- und Gartenbau in Klosterneuburg-Österreich.  
Kreuzung: St. Laurent x Blaufränkisch (Lemberger).  
Die Weine sind stoffig und gehaltvoll, zeigen ein intensives Bukett und sind im Alter sehr samtig. 5,60 €
- 31 2015 **Acolon** WG Markelsheim  
RZ: 16,6g/l - S: 5,0g/l - alk: 12%vol.  
Der Acolon ist eine Neuzüchtung (Blauer Limberger x Dornfelder).  
Die harmonisch wirkenden Weine haben eine hohe Farbintensität,  
eine dezente Gerbstoffnote und feine Fruchtaromen. 5,20 €
- 311 2015 **Acolon, trocken** WG Markelsheim  
RZ: 4,5g/l - S: 4,6g/l - alk: 12,5%vol. 5,20 €
- 32 2016 **Dornfelder, trocken** Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken  
RZ: 1,9g/l - S: 4,3g/l - alk: 13%vol.  
Diese Rebsorte ist in Franken sowohl eine Rarität als auch eine Spezialität.  
Im Geschmack ist dieser Wein körperreich, kräftig, weich und vollmundig.  
Er hat ein zartes Kirscharoma und duftet nach fruchtigen Himbeeren. 4,90 €
- 34 2015 **Schwarzriesling** WG Markelsheim  
RZ: 16,3g/l - S: 4,3g/l - alk: 12%vol.  
Als Mitglied der Burgunderfamilie  
ist der Schwarzriesling kräftig, samtig und würzig. 5,20 €
- 13 **Mali rot - Cuvée lieblich** WG Markelsheim  
RZ: 36,5g/l - S: 6,1g/l - alk: 10%vol.  
Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Schwarzriesling, Zweigelt und Acolon.  
Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure  
verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter. 4,20 €
- Weinschorle** rot, weiß, rosé, süß oder sauer 3,20 €
- Schurk's Weinprobe**  
6 Weine zur Wahl à 5cl auf einem Weinbrettchen serviert 7,90 €

## Auszug aus unserer Flaschenweinkarte

---

### White wine

- 2017 **Weißburgunder Kabinett trocken** Weingut Hans Wirsching 0,75l 26,00 €  
*Iphöfer Kronsberg*  
*Helles Zitrus-Gelb, reife Kernobst aromen, Birne, Quitte, fruchtbetont*  
*Weißburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders, welcher sich besonders in der warmen sonnigen Lage Kronsberg wohlfühlt.*  
*Hohe Reifegrade, harmonische Fruchtsäuren und reduzierte Erträge sind hierfür eine unabdingbare Voraussetzung*
- 2016 **Silvaner Kabinett trocken** Weingut Hans Wirsching 0,75l 24,00 €  
*Iphöfer Kronsberg*
- 2015 **Silvaner Auslese trocken** WG Markelsheim 0,5l 34,00 €  
*Markelsheimer Propstberg*  
*"Der Silvaner aus dem Riedle"*  
*Das Riedle zeichnet sich vor allem durch sein reiches Vorkommen an Muschelkalk aus, welcher sich positiv auf die Aromenbildung des Silvaners auswirkt. Die Trauben für diesen Silvaner wurden von über 60 Jahre alten Reben geerntet. Duftet intensiv nach Birne, Pfirsich, Honig und floralen Noten. Sein weicher, kräftiger Körper bietet die richtige Bühne für die tiefe Aromenstruktur.*

### Red wine

- 2015 **Regent Spätlese** WG Markelsheim 0,75l 18,00 €  
*Markelsheimer Tauberberg*  
*Der Regent zeigt sich kräftig mit schöner Dichte. In der Nase findet man Beeren- und Vanillearomen. Geschmacklich präsentiert er sich vollmundig und gleichzeitig sehr elegant.*
- 2012 **Zweigelt Spätlese trocken** WG Markelsheim 0,75l 38,00 €  
*Markelsheimer Tauberberg*  
*Prämiert mit der Silbermedaille des internationalen Verkostungswettbewerb AWC Vienna. Im Barrique gereift. Aromen von Sauerkirsche, Veilchen und Cassis treffen auf ein gut eingebundenes Tanningerüst im violetten Kleid.*
- 2016 **Tauberschwarz trocken** Weingut Hofmann, Röttingen 0,75l 24,00 €  
*Röttinger Feuerstein*  
*Urrebe des Taubertals, feiner Duft, Zartbitter im Abgang.*

### Rosé wine

- 2017 **Schwarzriesling Weißherbst Kabinett halbtrocken** 0,75l 18,00 €  
*WG Markelsheim*  
*Markelsheimer Mönchsberg*  
*1. Platz beim Internationalen Schwarzriesling Wettbewerb in der Kategorie Rosé. Im Glas schillert er Lachsfarben. Ein anregender Duft von süßlicher Frucht macht Lust auf den ersten Schluck. Sein jugendlicher Charakter, eine anregende Säure und sein schlanker Körper machen ihn zum erfrischenden Sommerwein, der aber auch im Winter seinen Charm hat.*

## Spirituosen 2cl

---

### Markelsheimer 2cl

<i>Markelsheimer Obstler 42% Erwin Gundermann</i>	2,20
<i>Markelsheimer Traubenbrand 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Markelsheimer Zwetschgenwasser 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Waldhimbeergeist 40% Erhard Braun</i>	3,50
<i>Himbeergeist 40% EHT</i>	3,50

### Schladerer– Alte Schwarzwälder Hausbrennerei/Staufen 2cl

<i>Schladerer Williams 40%</i>	4,50
<i>Schladerer Himbeergeist 42%</i>	4,00
<i>Schladerer Kirschwasser</i>	4,00
<i>Schladerer Mirabell 42%</i>	4,00

### Gansloser– aus Bad Ditzenbach/Auendorf

<i>Gansloser Williams Birnen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Aprikosenbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Eis Schlehen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Berg Kirschbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Schwarzer Johannisbeerbrand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Orangen Geist 40 %</i>	6,80
<i>Gansloser Alb-Kräuter 38 % -nach alter Tradition gebrannt-</i>	6,80

### Ziegler– aus Freudenberg

<i>Ziegler Nr.1 Wildkirsch 43%</i>	9,50
<i>Ziegler Alte Zwetschge 1994 43%</i>	7,50
<i>Ziegler Zwetschge 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Williams Birnen Brand 43%</i>	5,50
<i>Ziegler Riesling Trester 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Quittenbrand 43 %</i>	5,50

### Lantenhammer Destillerie– aus Hausham/Schliersee

<i>Lantenhammer Marillenbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Haselnuss 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Rote Williamsbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Vogelbeerbrand 42%</i>	7,50
<i>Lantenhammer Heidelbeer Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Williams Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Mirabellen Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Sauerkirsch Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Kaffee Likör 25%</i>	4,50

### Grappa

<i>Grappa Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa Chardonnay di Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa il Merlot di Nonino 41%</i>	4,50
<i>Grappa di Prosecco 42%</i>	4,50
<i>Grappa Berta E l i s i 43 %</i>	6,50
<i>Grappa Braida di Giacomo Bologna 44%</i>	8,00

### Whisky 4cl

<i>Slyrs Single Malt Classic 43% - bayerischer Whisky vom Schliersee</i>	7,50
<i>Oban Single Malt Scotch 43% - West Highland</i>	8,00
<i>Aureum Single Malt 43% - Brennerei Ziegler Freudenberg/Main</i>	8,50

### Cognac

<i>Hennesy VS 40%</i>	3,50
<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	3,80
<i>Hennesy XO 40%</i>	9,50

### Aquavit

<i>Malteser 40%; Jubilätums Aquavit 42%; Linie Aquavit 41,5%</i>	jeweils	3,50
--	---------	------

### Kräuterbitter

<i>Ramazotti 30%; Averna 32%; Jägermeister 35%; Fernet 42%</i>	jeweils	3,00
--	---------	------

## Cocktail

---

<b>Caipirinha</b> <i>pitu, limetten, sugar</i>	6,50
<b>Mojito</b> <i>rum ,mint, Limetten, sugar,soda</i>	6,50
<b>Tequila Sunrise</b> <i>tequila, orange juice, lemon juice, grenadine</i>	6,50
<b>Sex on the beach</b> <i>vodka, pepino peach, cranberry, pineapple juice</i>	6,50
<b>Lady Killer</b> <i>gin, apricot brandy, pineapple juice, passion fruit juice</i>	6,50
<b>Touchdown</b> <i>vodka, grenadine, apricot brandy, passion fruit juice</i>	6,50
<b>Swimming Pool</b> <i>vodka, coconut ,blue curacao, pineapple juice, cream</i>	6,50
<b>Pina Colada</b> <i>rum, coconut, pineapple juice, cream</i>	6,50
 <b>NON-ALCOHOLIC</b>	
<b>Virgin Caipirinha</b> <i>limetten, sugar, ginger ale</i>	5,50
<b>Coco Kiss</b> <i>coconut, pineapple juice, cream, banana juice</i>	5,50
<b>Florida Sun</b> <i>orange juice, grenadine, passion fruit juice, lemon juice, grapefruit juice</i>	5,50
<b>Virgin Goody</b> <i>limetten and oranges, mango, pineapple juice</i>	5,50
<b>Take it easy</b> <i>melon, peach juice, passion fruit juice</i>	5,50
<b>Just Delicious</b> <i>passion fruit juice, peach juice, strawberry and cream</i>	5,50