



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.

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 Senior Chef, 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. 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.



Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé Perlwein von der WG in Markelsheim	0,1l	4,20 €
2016 er Markelsheimer Sekt Riesling trocken ¹⁶ WG Markelsheim	0,1l	5,50 €
Aperol Sprizz mit Prosecco und Soda ^{10,16}	0,2l	5,50 €
Kir Royal Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Peach Royal Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Walderdbeer Kir Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör ¹⁶	0,1l	5,50 €
Aperol Royal Markelsheimer Sekt mit Aperol ^{10,16}	0,1l	5,50 €
Campari Orange ²	0,1l	5,20 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,90 €
Alkoholfrei		
Florida Sun Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Grapefruitsaft		5,50 €

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

– Winston Churchill

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	4,20 €
Schurken-Salat Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck ^{3,17,18} , frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln	6,80 €
Karamellisierter Ziegenfrischkäse und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette	8,80 €
Hausgebeizter Lachs 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	8,80 €
Gebackene frische Champignons mit Remouladensoße	7,50 €

Genuss ohne Fleisch

Hausgemachte Grünkernküchle mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, oder buntem Gemüse	10,80 €
Buntes Gemüse mit Kartoffelgratin	8,80 €
Angeröstete Serviettenknödel – hausgemacht – mit Rahmsauce und Champignons	8,80 €

Salate

Fitness-Salat Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	12,50 €
Salat Neptun Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip	15,50 €
Steak-Salat Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter	16,50 €

Fisch

Lachsfilet mit Hummersoße, Bandnudeln und buntem Gemüse	19,90 €
Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse	18,90 €

Hauptgerichte

unsere Spezialitäten

Geschmorte Schweinebäckchen **13,90 €**
in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen^{3,17,18}

Zweierlei vom Lamm **19,50 €**
Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

vom Angus-Rind

Zwiebelrostbraten **19,50 €**
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

Pfeffersteak **22,50 €**
mit Pfefferrahmsauce vom grünen Pfeffer und Pommes frites

200g Steak **21,90 €**
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel – Wiener Art – **11,90 €**
mit Pommes frites

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

Cordon Bleu **14,90 €**
gefüllt mit Schinken^{1,5} und Käse, Krokette und buntem Gemüse

Medaillons vom Filet "Madagaskar" **15,90 €**
mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebackener Banane, Krokette und buntem Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet in Calvadosrahm **15,90 €**
mit frischen Champignons, Krokette und buntem Gemüse

von der Putenbrust

Mandelschnitzel **14,90 €**
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Krokette und buntem Gemüse

vom Lamm

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



Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Schokolade, Vanille ² , Joghurt, Walnuss)	5,60 €
Dreierlei Sorbets Passionsfrucht, Cassis und Zitronensorbet	6,50 €
Karamellisierter Bananensplit mit Vanilleiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,50 €
Zweierlei Mousse au chocolat – hausgemacht – mit frischen Früchten	6,50 €
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet	7,20 €
Geeister Espresso ¹¹ Schurks hausgemachtes Espressois mit Baileys und Sahne ¹¹	5,20 €
Mini-Waffel mit Vanilleiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	5,60 €

Unsere Mini-Desserts

Walnusseiscreme mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Joghurteiscreme mit frischen Früchten	4,80 €
Zitronensorbet mit Limoncello	5,00 €
Lantenhammers Kaffee Liquer mit einer Kugel Vanilleiscreme	5,50 €
Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 3,00 €
	7 Stück 7,00 €

Für unsere Kleinen Gäste

Pinocchio-Eis 2 Kugeln Eis, Waffeltüte und Smarties	3,50 €
Minnie-Maus 2 Kugeln Eis, Gummibärchenschlange und Smarties	3,50 €

Kaffee

Espresso ¹¹	2,30 €
... mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,50 €
... mit Mini Creme brûlée	4,00 €
Espresso Macchiato ¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,60 €
Café Crème ¹¹	2,60 €
Milchkaffee ¹¹	3,20 €
Cappuccino ¹¹	2,80 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €



Unser Teesortiment

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Glas Ronnefeldt Tee 2,90 €

Darjeeling Schwarzer Tee

Pfefferminze Kräutertee

Kamille Kräutertee

Red Berries Aromatisierter Früchtetee

Roibosh Vanilla Aromatisierter Früchtetee

Kännchen Ronnefeldt Tee

Spring Darjeeling schwarzer Tee/Darjeeling

Heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma 4,50

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



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 Kristall oder Dunkel			0,5l	3,60 €
Herbsthäuser 1581 unfiltriert			0,33l	2,80 €
Herbsthäuser Hefe-Weizen – alkoholfrei –			0,5l	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei			0,5l	3,60 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	3,40 €	0,75l	5,20 €
Coca Cola ^{2,3,11} , Cola light ^{2,5,6,11} , Fanta ^{2,3} , Sprite ³	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Bionade Holunder			0,33l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ^{10,3} , Ginger Ale ^{10,3} , Tonic Water ^{10,3}			0,2l	2,80 €
Orangina original ¹²			0,25l	2,50 €
TraubenHasi - Saft & Kraft von den Tauberhasen -			0,33l	3,20 €
ACAO - das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk – Quitte, Guarana, Zitrone			0,25l	3,60 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Bananennektar, Traubensaft, Kirschnektar, Kiba	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 €

Frisch gepresste Säfte

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



Unsere Viertes - Weine - eine harmonische Auswahl

Offene Weißweine

- | | | | |
|----|------|---|--------|
| 1 | 2017 | Müller-Thurgau WG Markelsheim
RZ: 15,7g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.
Der Müller ist die älteste Neuzüchtung. Er ist ein leichter, weicher Wein mit angenehmen Muskatton und schmeckt jung getrunken am besten. | 4,30 € |
| 2 | 2017 | Müller-Thurgau, trocken, Weingut Hofmann, Röttingen
RZ: 5,5g/l - S: 5,7g/l - alk: 11,5%vol. | 4,90 € |
| 3 | 2017 | Kerner Kabinett, halbtrocken Weingut Braun, Markelsheim
RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.
Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling. In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas. | 5,40 € |
| 4 | 2017 | Riesling trocken WG Markelsheim
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.
Der Riesling ist eine spätreife Sorte, die einen fruchtigen und charaktervollen Wein mit Rasse ergibt. Seine elegante und spritzige Art machen ihn sehr begehrt. | 4,30 € |
| 5 | 2016 | Riesling S Spätlese, trocken Weingut Braun, Markelsheim
RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.
In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose. | 5,90 € |
| 6 | 2017 | Silvaner, halbtrocken WG Markelsheim
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. | 4,50 € |
| 7 | 2017 | Silvaner Kabinett, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken
RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol. | 5,20 € |
| 8 | 2017 | Bacchus, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken
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. | 4,90 € |
| 9 | 2017 | Scheurebe Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken
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 | 6,80 € |
| 10 | 2017 | Grauer Burgunder, trocken Durbacher Winzergenossenschaft, Baden
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 | 5,20 € |
| 11 | | Mali weiß - Cuvée lieblich WG Markelsheim
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. | 4,20 € |



Offene Roséweine

- 12 2016 **Muskattrollinger rosé Weingut Albrecht-Kiessling Heilbronn**
alk: 10,5%vol.
Muskattrollinger 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 €**

Offene Rotweine

- 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.
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 Farbtintensität,
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** **7,90 €**
6 Weine zur Wahl à 5cl auf einem Weinbrettle serviert



Spirituosen

Markelsheimer 2cl

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

Schladerer– Alte Schwarzwälder Hausbrennerei/Staufen 2cl

Schladerer Williams 40%	4,50
Schladerer Himbeergeist 42%	4,00
Schladerer Kirschwasser	4,00
Schladerer Mirabell 42%	4,00

Gansloser– aus Bad Ditzenbach/Auendorf

Gansloser Williams Birnen Brand 40 %	5,50
Gansloser Eis Schlehen Brand 40 %	5,50
Gansloser Alter Berg Kirschbrand 40 %	6,50
Gansloser Orangen Geist 40 %	6,80
Gansloser Alb-Kräuter 38 % -nach alter Tradition gebrannt-	6,80

Ziegler– aus Freudenberg

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

Lantenhammer Destillerie– aus Hausham/Schliersee

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

Grappa

Grappa Nonino 43%	4,50
Grappa Chardonnay di Nonino 43%	4,50
Grappa il Merlot di Nonino 41%	4,50
Grappa di Prosecco 42%	4,50
Grappa Braida di Giacomo Bologna 44%	6,50

Whisky 4cl

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

Cognac

Hennessy VS 40%	
Remy Martin VSOP 40%	3,50
Hennessy XO 40%	3,80
	9,50

Aquavit

Malteser 40%; Jubilätums Aquavit 42%; Linie Aquavit 41,5%	jeweils	3,50
---	---------	------

Kräuterbitter

Ramazotti 30%; Averna 32%; Jägermeister 35%; Fernet 42%	jeweils	3,00
---	---------	------



Allergenkennzeichnung

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

Glutenfreie Speisekarte

Unsere Glutenfreie Speisekarte erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern im Service.

Guten Appetit
