



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 €
2017 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 €
Karamellierter 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 Hummersauce, Bandnudeln und buntem Gemüse	19,90 €
Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse	18,90 €

Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Salaten.



Hauptgerichte

unsere Spezialitäten

Geschmorte Schweinebäckchen 14,50 €
in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen^{3,17,18}

Zweierlei vom Lamm 19,90 €
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, Kroketten und buntem Gemüse

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

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

von der Putenbrust

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

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste 26,50 €
mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zum Preis von 4,20 €



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 Vanilleeiscreme 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 Vanilleeiscreme 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 Vanilleeiscreme	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 €



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
