



---

# 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<br>Perlwein von der WG in Markelsheim                            | 0,1l | 4,20 € |
| 2017 er Markelsheimer Sekt Riesling trocken <sup>16</sup><br>WG Markelsheim | 0,1l | 5,50 € |
| Aperol Sprizz<br>mit Prosecco und Soda <sup>10,16</sup>                     | 0,2l | 5,50 € |
| Kir Royal<br>Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör <sup>16</sup>              | 0,1l | 5,50 € |
| Peach Royal<br>Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör <sup>16</sup>          | 0,1l | 5,50 € |
| Walderdbeer Kir<br>Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör <sup>16</sup>    | 0,1l | 5,50 € |
| Aperol Royal<br>Markelsheimer Sekt mit Aperol <sup>10,16</sup>              | 0,1l | 5,50 € |
| Campari Orange <sup>2</sup> / Soda  | 0,1l | 5,20 € |
| Martini<br>weiß oder rot  | 5 cl | 3,90 € |
| <b>Alkoholfrei</b>  |      |        |
| Florida Sun<br>Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Grapefruitsaft       |      | 5,60 € |

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

– Winston Churchill



## Vorspeisen

---

|   |         |
|---|---------|
| Bunter Vorspeisensalat<br>mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße   | 4,50 €  |
| Schurken-Salat<br>Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck <sup>3,17,18</sup> ,<br>frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln                                      | 6,90 €  |
| Hausgebeizter Lachs<br>3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet<br>mit Dill-Senfsoße   | 8,90 €  |
| Karamellisierter Ziegenfrischkäse<br>und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette   | 8,90 €  |
| Belals Vorspeisenteller<br>mit Couscous, Humus und Falafel,<br>Rote Beete, gegrilltem Gemüse, Petersiliensalat und würzigem Joghurdip<br><i>... auch vegan möglich...</i> | 8,90 €  |
| Gebackene frische Champignons<br>mit hausgemachter Remouladensoße   | 7,50 €  |
| <u>Zusätzlich ab 17Uhr</u>  |         |
| Angus-Rind Carpaccio<br>mit Champignons und Parmesan  | 12,50 € |
| Knoblauch-Garnelen<br>in Olivenöl mit Kirschtomaten,<br>serviert im heißen Pfännchen  | 12,90 € |

---

Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Vorspeisen und Salaten.

---

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



## Unsere Spezialität

---

|   |         |
|---|---------|
| Geschmorte Schweinebäckchen<br>in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und<br>Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>             | 14,50 € |
| Zweierlei vom Lamm<br>Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und<br>Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup> | 19,90 € |

## Unsere Klassiker – vom Angus-Rind

---

|   |         |
|---|---------|
| Zwiebelrostbraten<br>mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle                                 | 19,50 € |
| Kräuterrostbraten<br>in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup> | 19,90 € |
| Pfeffersteak<br>mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites                        | 22,80 € |

## Zusätzlich ab 17Uhr

|  |         |
|--|---------|
| Knoblauchsteak<br>mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln,<br>Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse                               | 25,50 € |
| Schurkensteak<br>mit Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken,<br>Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse | 25,50 € |
| 200g Steak<br>mit hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream   | 22,80 € |
| Schurks Surf & Turf<br>200g Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream                             | 29,50 € |

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)**

Blutrot 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

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<sup>1,5</sup> und Käse, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedallions Madagaskar **15,90 €**  
mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Schweinemedallions in Calvadosrahm **15,90 €**  
mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse

von der Putenbrust

Mandelschnitzel **15,50 €**  
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

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

### Zusätzlich ab 17Uhr

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

Lady's Surf & Turf **17,50 €**  
Kleines Putensteak mit Riesengarnelen,  
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste **26,50 €**  
mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen<sup>3,17,18</sup>

## Oma's Küche

---

Käsespätzle **11,90 €**  
mit geschmelzten Zwiebeln,  
bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsauce

Tante Claudis Kräutermaultaschen **11,90 €**  
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat

Schurken-Toast **12,90 €**  
mit Medallions, Speck, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

Schurk's Fleischkühle **9,90 €**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

## Fisch

---

|   |              |
|---|--------------|
| Lachsfilet<br>mit Hummersoße, Basmatireis und buntem Gemüse     | <b>19,90</b> |
| Zanderfilet<br>mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse | 18,90        |

### Zusätzlich ab 17Uhr

|  |              |
|--|--------------|
| Fischteller<br>mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße,<br>Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und Gemüse | <b>21,90</b> |
|--|--------------|

## Salate

---

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

## Genuss ohne Fleisch

---

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Hausgemachte Grünkernküchle<br>mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße<br>oder buntem Gemüse               | 10,80 €<br><b>10,80 €</b>          |
| Angeröstete Serviettenknödel - hausgemacht<br>mit Rahmssoße und frischen Champignons                                      | <del>8,80 €</del><br><b>8,80 €</b> |
| <u>Zusätzlich ab 17Uhr</u><br>Ofenkartoffel mit Sour Cream<br>und buntem Blattsalat, Schurks Vinaigrette und Joghurtssoße | <b>7,80 €</b><br>7,80 €            |
| Buntes Pfannengemüse<br>mit hausgemachtem Kartoffelgratin   | <del>8,80 €</del><br><b>8,80 €</b> |
| Veganes Gemüsecurry<br>mit Kokosmilch und Basmatireis   | <b>9,90 €</b><br>9,90 €            |

## Flammkuchen - Ab 17Uhr

---

|   |               |
|---|---------------|
| „Elsässer Art“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> und Zwiebeln          | <b>8,50 €</b> |
| „Knoblauch“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Knoblauch | <b>8,90 €</b> |
| „Käse“ mit Rahm, Speck <sup>3,17,18</sup> , Zwiebeln und Käse           | <b>8,90 €</b> |



## Desserts

---

|   |                        |
|---|------------------------|
| Mini-Waffel (1Stk.) oder Ofenfrische Waffel (3Stk.)<br>mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne     | <b>5,60 € / 7,40 €</b> |
| Zweierlei Mousse au chocolat – hausgemacht –<br>mit frischen Früchten   | <b>6,50 €</b>          |
| Crème brûlée<br>mit Passionsfruchtsorbet  | <b>7,20 €</b>          |
| Geeister Espresso <sup>11</sup><br>Schurks hausgemachtes Espresso eis mit Baileys und Sahne <sup>11</sup>               | <b>5,20 €</b>          |
| Dreierlei Sorbets<br>Passionsfrucht, Cassis und Zitronensorbet mit frischen Früchten                                    | <b>6,50 €</b>          |
| 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne<br>(Erdbeere, Schokolade, Vanille <sup>2</sup> , Joghurt, Walnuss)                    | <b>5,60 €</b>          |
| Karamellisierter Bananensplit<br>mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne | <b>6,50 €</b>          |
| Unser Dessertteller...<br>... eine Variation unserer Desserts   | <b>9,50 €</b>          |

### Zusätzlich ab 17Uhr

|   |               |
|---|---------------|
| Schurks Schokotörtchen mit hausgemachtem Kokossorbet<br>(Zubereitungszeit 15 Minuten – frisch aus dem Ofen) | <b>7,80 €</b> |
|---|---------------|

## Unsere Mini-Desserts

---

|  |  |
|--|--|
| Walnusseiscreme mit Eierlikör und Sahne  | <b>5,50 €</b>                                  |
| Joghurteiscreme mit frischen Früchten  | <b>4,80 €</b>                                  |
| Zitronensorbet mit Limoncello  | <b>5,00 €</b>                                  |
| Lantenhammers Kaffee Liqueur mit einer Kugel Vanilleeiscreme   | <b>5,50 €</b>                                  |
| Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach   | 3 Stück <b>3,00 €</b><br>7 Stück <b>7,00 €</b> |
| Espresso <sup>11</sup> mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis <sup>2</sup><br>oder mit Mini Creme brûlée | <b>3,50 €</b><br><b>4,00 €</b>                 |

### ... oder lieber etwas Käse

|   |               |
|---|---------------|
| Käseauswahl<br>mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette | <b>9,80 €</b> |
|---|---------------|



---

## 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

---

SEIT 1874

SCHURK

MARKLEBEN  
WEINLAUBEN RESTAURANT