

VORSPEISEN

Bunter Vorspeisensalat  6,50
mit Schurks Vinaigrette und JoghurtsöÙe

Schurken-Salat 8,90
knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons und Croûtons | glutenfrei: ohne Croûtons

Hausgebeizter Lachs  12,90
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-SenfsoÙe

Karamellierter Ziegenfrischkäse  9,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernölvinaigrette

Gebackene Champignons 8,90
mit hausgemachter RemouladensoÙe

Orientalische Bowl 11,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel
als Hauptgang 15,90

Angus-Rind-Carpaccio 14,90
mit Champignons und Parmesan

Knoblauch-Garnelen 14,90
in Olivenöl mit Kirschtomaten, serviert im heißen Pfännchen

6 Weinbergschnecken  8,90
mit Kräuterbutter gratiniert

SUPPE

Flädlesuppe 6,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterfläde

Die Schurken Liesel,
hier mit ihrer Enkelin Sandra.



UNSERE KLASSIKER

VOM ANGUS RIND

Der einzigartige Geschmack unseres Rindfleisches beruht auf langjähriger Erfahrung der Bauern auf den Ranches der Great Plains in den USA. Sie sind wahre Meister der Rinderzucht und der richtigen Ernährung und setzen auf höchsten Qualitäts- und Servicestandard.

Zwiebelrostbraten 29,90
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln

Kräuterrostbraten 29,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

Pfeffersteak 29,90
mit PfefferrahmsoÙe vom grünen Pfeffer und Pommes frites

Steak 200g  29,90

Steak 300g  39,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

Sofern nicht anders gewünscht, 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 ist nahezu roh. Für Kenner.

Medium-Rare
Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot-schön saftig im Inneren.

Medium
Die wohl häufigste gewählte Garstufe beim Steak ist Medium. 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 durchgebraten.

Well Done
Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen, da das Fleisch trocken und zäh sein kann.

Knoblauchsteak 34,90
mit angeschenktem Knoblauch und Zwiebeln, dazu Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

Schurkensteak 34,90
überbacken mit Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

Schurks Surf & Turf 38,90
200g Steak und gebratene Riesengarnelen, mit Sauce Béarnaise und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Steak à la Chef 34,90
mit Sauce Béarnaise, Speckböhnchen^{3,17,18} und Bratkartoffeln

VOM SCHWEIN


Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites 17,90
mit hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratenjus 18,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,90

Jägerschnitzel 18,90
Paniertes Schweineschnitzel mit feiner ChampignonrahmsoÙe und Spätzle

Cordon Bleu^{1,5} 20,90
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedallions Madagaskar 25,90
in pikanter PfefferrahmsoÙe, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten

Schweinemedallions in Calvadosrahm . . . 25,90
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten

Aus dem Wok  18,90
gebratene Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis

Viktor Schurk,
der Sohn unseres Gründers, pflanzte 1926 den legendären Rebstock, der unsere Weinlaube bis heute schmückt.



FISCH

Gebratenes Lachsfilet 28,90
auf HummersoÙe, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

VOM LAMM

Lammrückenfilet in Kräuterkruste 35,90
Medium gebraten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

Die damalige Stube
Anfang der 70er Jahre bei der Schurken Liesel.



Postkarte aus den 70er Jahren.

VON DER PUTENBRUST

Mandelschnitzel 22,90
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten

Putenschnitzel in Kräuterkruste 21,90
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

Currysteak 21,90
mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis

Lady's Surf & Turf 23,90
kleines Putensteak mit Riesengarnelen, dazu Knoblauchdip und Ofenkartoffel mit Sour Cream


UNSERE SPEZIALITÄT

Geschmorte Schweinebäckchen 24,90
in BurgundersoÙe mit Speckböhnchen^{3,17,18} und angerösteten Serviettenknödeln

Zweierlei vom Lamm 29,90
medium gebratenes Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten auf kräftiger Lammjus mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

SALATE

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und JoghurtsoÙe wahlweise als:

Fitnesssalat  18,90
mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten

Neptunsalat 23,90
mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip

Steaksalat  22,90
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

TANTE CLAUDIS KÜCHE

Käsespätzle 16,90
mit geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat mit Schurks Vinaigrette und JoghurtsoÙe

Tante Claudis Kräutermaultaschen 18,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat
vegetarisch: mit gemischtem Salat



Tante Claudi,
hier zu sehen zusammen mit Aileen bei der Zubereitung der einzigartigen Kräuter-maultaschen.

Hausgemachte Grünkernküchle 17,90
mit JoghurtsoÙe und buntem Salat mit Schurks Vinaigrette oder buntem Gemüse

Angeröstete Serviettenknödel 15,90
mit RahmsoÙe und Champignons

Ofenkartoffel mit Sour Cream  12,90
mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und JoghurtsoÙe

Buntes Pfannengemüse  12,90
mit hausgemachtem Kartoffelgratin

Veganes Gemüsecurry  15,90
mit Kokosmilch und Basmatireis

Veganer aufgepasst!

Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen im Service.



FLAMMKUCHEN

„Elsässer Art“ 12,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} und Zwiebeln

„Knoblauch“ 13,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Knoblauch

„Käse“ 13,90
mit Rahm, Speck^{3,17,18} Zwiebeln und Käse

DESSERT

Mini-Waffel (1 Stk.) 6,90
oder **Ofenfrische Waffel** (3 Stk.) 8,40
mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne

Zweierlei Mousse au chocolat 8,90
hausgemacht

Crème Brûlée  9,90
mit Passionsfruchtsorbet

Geeister Espresso¹¹  6,90
Schurks Espressois mit Baileys und Sahne

Dreierlei Sorbets  6,90
Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne  6,90
(zur Wahl: Erdbeere, Schokolade, Vanille², Walnuss)

Karamellierter Bananensplit  8,90
mit Vanilleeiscreme², SchokoladensöÙe, gerösteten Mandelsplittern und Sahne

Schurks Schokotörtchen 10,90
mit hausgemachtem Kokossorbet (Zubereitungszeit 20 min)

Dessertteller 12,90
Eine Variation unserer Desserts

MINI DESSERTS

Walnusseiscreme  6,90
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne

Zitronensorbet  5,00
mit Limoncello

Lantenhammers Kaffee¹¹ Liqueur 5,90
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²

Espresso¹¹
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²  5,10
oder mit Mini Crème Brûlée. 6,00

Edelpralinen (3 Stk.) 5,40
von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate in Schwarzach

...ODER LIEBER ETWAS KÄSE

Käseauswahl 12,90
mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette

Seit 1878

mit der ersten Ausschank-genehmigung in Familienhand. Bei uns wird Tradition und Familie großgeschrieben!

