



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Chronik

In dem Wort „Boarn“ lebt bis in die Gegenwart ein Stück der stets von der Grenzlage der Stadt zwischen Bayern und Schwaben gekennzeichneten Geschichte fort.

Der „Boarn“ – was sich in etwa mit „Bayerischer Wirt“ übersetzen lässt – wurde 1695 erstmals als Gastwirtschaft und Brauerei erwähnt.

Nach vielen Jahren mit einigen Besitzerwechseln kann spätestens ab dem Jahre 1907 die Erbfolge mütterlicherseits, der jetzigen Familie Stöckle, urkundlich nachvollzogen werden.

Im Jahre 1955 wurde unter Wilhelm und Thea Stöckle mit der Metzgerei und einem Ladengeschäft begonnen.

Durch den Einstieg 1993 von Ambrosius Stöckle wurde 1995 der Hotelanbau und Ausbau des neuen Ladengeschäfts ermöglicht.

Auch die Aussiedelung des Schlachthofes gelang im Jahre 2000 erfolgreich mit Unterstützung seiner Frau Maria und den drei Kindern, Stefan, Anita und Christian.

2010 stiegen dann die Söhne Stefan und Christian mit in die Geschäftsleitung ein. Zu dritt ermöglichten Sie dem Familienbetrieb einen Anbau an das Metzgereigebäude und somit Vergrößerung der Fleisch- und Wurstproduktion.

Seit 2014 führen die Brüder Stefan und Christian Stöckle den Familienbetrieb. Unser Unternehmen beschäftigt mittlerweile insgesamt 180 Mitarbeiter in den Bereichen: Gastronomie, Hotel, Ladenverkauf und Metzgerei.

Mit einem Produktsortiment von über 200 verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten beliefern wir unsere Kunden auch über die Grenzen hinaus.

Freuen Sie sich auf unsere Gastfreundschaft und die große Leidenschaft für unseren Beruf, mit der wir Sie als Gäste und Kunden verwöhnen.



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Aus unserem Suppentopf

Leberknödelsuppe	(A1, A2, A3, A6, A7)	2,40
Leberspätzlesuppe	(A1, A2, A3, A6, A7)	2,40
Maultaschensuppe	(A1, A2, A3, A7)	2,80
Brätspätzle	(A1, A2, A7)	2,30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	(A1, A3, A7)	3,50

### Vorspeisen

<b>Tintenfischringe</b> gebacken mit Sc. Remoulade und Salatteller	(A1, A2, A3, A8)	7,50
<b>Camembert</b> gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast	(A1, A2, A3, A8)	6,20

### Allergene

1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker - 5) mit Phosphat

Fettgebackene Lebensmittel werden mit tierischen Fetten zubereitet

A1 Eier, A2 Milch, A3 Glutenhaltige Getreide, A4 Nüsse, A5 Schwefeldioxid und Sulphit,

A6 Sesam, A7 Sellerie, A8 Senf, A9 Fische



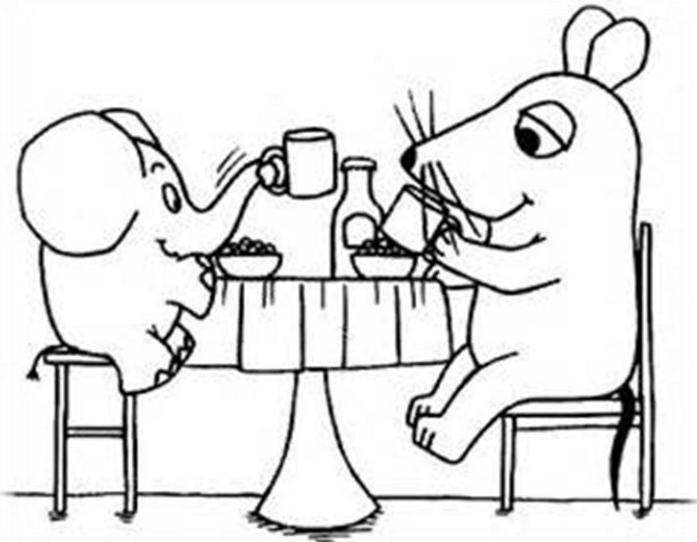
*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

## Für unsere kleinen Gäste

<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> mit Pommes frites, Senf oder Ketchup (2-5)	3,30
<b>Schweinebraten</b> mit Knödel und Salatgarnitur (A1,2,3,8)	5,00
<b>Pumuckelschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat (A1, 2,8,)	5,60
<b>Schweinesteak</b> mit Pommes frites und Salat (A8)	5,70





*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Rind

#### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites und Salatteller (A2, A7, A8) 12,80

#### **Pfeffersteak „Madagaskar“**

mit Gemüse, Pommes frites und Salatteller (A2, A8) 12,80

#### **Filetsteak „Gärtnerinnen Art“**

mit Gemüse umlegt, Kroketten und Salatteller (A2, A7, A8) 17,90

#### **Filetspitzen**

in Pfefferrahmsauce mit Gemüse, Pommes frites und Salatteller (A2, A8) 11,30

#### **Wiener Zwiebelrostbraten**

mit Gemüse, Berner Rösti und Salatteller (A3, A8) 12,80

#### **Rinderrahmbraten**

mit Butternudeln, Kartoffelknödel und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,20

#### **Zwiebelrahmbraten**

mit Spätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,20

#### **Schwäbischer Rostbraten**

mit Käsespätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 12,80

### Kalb

#### **Kalbsrahmschnitzel „Natur“**

mit Spätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 11,80

#### **Kalbsrahmbraten**

mit Spätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,30

### Pute

#### **Putenschnitzel**

in Rahmsauce, Gemüse, Spätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,60



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Schwein

#### **Schnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes frites und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,20

#### **Cordon Bleu**

mit Pommes frites und Salatteller (2,3) (A1, A2, A3, A8) 11,90

#### **Zigeunerschnitzel**

mit Pommes frites und Salatteller (A8) 9,20

#### **Jägerschnitzel**

mit Butternudeln und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,20

#### **Rahmschnitzel**

mit Spätzle und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 9,20

#### **Schwabenpfännle**

Schweinefilet, Gemüse, Spätzle und Salatteller (A2, A8) 11,70

#### **Allgäuer Filettopf**

Schweinefilet, Gemüse, Kässpätzchen und Salatteller (A2, A3, A8) 12,40

#### **Feinschmeckersteak**

mit Gemüse, Kroketten und Salatteller (A2, A3, A8) 10,70

#### **Schweinebraten**

mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller (A1, A2, A7, A8) 8,50

#### Gegrillte **Schweinshaxe**

mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller A1, A2, A7, A8 8,50

### Beilagen

Portion Spätzle (A1, A2) 2,50

Portion Pommes frites 2,50

Portion Kroketten (A1, A2, A3) 2,50

Portion Berner Rösti 2,50

Portion Butterreis (A2) 2,50

Portion Sauerkraut (A7) 2,50



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Fisch

<b>Seelachsfilet</b> gebacken mit Remoulade, Kartoffelsalat und Salatteller (A1, A3, A8, A9)	7,50
<b>Lachssteak</b> mit Kräuterbutter, Salzkartoffel und Blattsalaten (A2, A8, A9)	12,80
<b>Zanderfilet</b> „Müllerin Art“ mit Butterkartoffel und Salatteller (A2, A3, A8, A9)	14,00

### Salate

Salatplatte mit Rindfiletspitzen	8,60
Gemischter Salatteller (A8)	2,50
Salatschüssel mit Schinken und Käse (2,3) (A2,A8)	7,40
Salatplatte mit Schafskäse (A2, A8)	7,50

### Vegetarisch

<b>Camembert</b> gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast (A1, A2, A3, A8)	6,20
<b>Gemüseplatte</b> mit Spiegelei und zwei Berner Rösti	7,50
<b>Kässpatzen</b> mit Röstzwiebel und Salatteller	7,00

### 2 Personen-Platte

<b>Schlemmerplatte „Zum Boarn“</b> verschiedene Filets reichlich garniert	39,00
<b>König Ludwig Platte</b> Steaks mit Gemüse. verlorene Eier. Kässpätzchen. Kroketten und Salat	39,00



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Traditionelles

#### **Ofenwarmer Leberkäs**

Kartoffelsalat und Salatteller (1-5) (A1, A8) 5,90

#### **Saftiges Kasseler Ripperl**

mit Sauerkraut und Salzkartoffel (2,3) (A3) 7,00

#### 1 Stück **Currywurst**

mit Pommes frites (2-5) 5,50

#### **Milzwurst** gebacken

mit Kartoffelsalat und Salatteller (A1, A7, A8) 5,90

#### Schwäbische **Käsespätzle**

mit Röstziebel und Salatteller (A1, A2, A3, A8) 7,00

#### Drei **abgeschmelzte Maultaschen**

mit Salzkartoffel (2,3) (A1, A2, A3) 6,50

#### Natur gebratene **Rinderleber**

mit Pommes frites und Salatteller (A3, A7, A8) 7,80

### Toast

**Hawaiitoast** (A3) (2,3) 6,90

#### **Tilly Toast**

Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken (A2, A3) 9,90

### Süßspeisen

#### Ofenwarmer **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahne (A1, A2, A3, A4) 3,90

**Wiener Kaiserschmarrn** mit Kompott (A1, A2, A3, A4) 6,50

**Pfannkuchen** gefüllt mit Vanilleeis (A1, A2, A3) 6,50

### Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne (A1, A2) 3,60

Schwarzwaldbecher (A1, A2) 4,90



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Brotzeit

<b>Schweizer Wurstsalat</b> (1-5) (A2,A3,A5,A6)	6,40
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> (1-5) (A2,A3,A5,A6)	5,90
<b>Hausmacher Preßsack</b> in Essig und Öl	5,40
<b>Aufschnittteller</b> mit Gurke und Butter (1-5) (A2,A3,A4,A6)	6,40
<b>Kalter Braten</b> mit Gurke und Butter (2) (A2,A3,A6)	6,40
<b>Brotzeitbrett</b> mit Obstler (1-5) (A2)	6,50
<b>Hausplatte</b> reichlich garniert (1-5) (A2)	6,50
<b>Original schwarzgeräucherter Bauernschinken</b> mit Gurke und Butter (2,3) (A2)	7,00
<b>Gemischte Schinkenplatte</b> mit Gurke und Butter (2,3,5) (A2)	7,00
2 Stück <b>Wiener</b> (2-5)	2,50
2 Stück <b>Münchener Weißwurst</b> (3,4,5)	2,90
2 Stück <b>Geschwollne</b> mit gemischten Salat (3,4,5) (A8)	5,30
3 Stück <b>Schweinsbratwürstl</b> mit Sauerkraut (3,4,5)	5,30
2 Stück <b>Bauernbratwurst</b> mit Sauerkraut (1-5)	5,30

*Zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Brot*



Rainer  
Genuss

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Biere

Export Hell vom Faß	0,25 l	1,60
Export Hell vom Faß	0,50 l	2,70
Hefeweizen vom Faß	0,50 l	2,90
Unterbaarer Export Dunkel vom Faß	0,50 l	2,90
Unterbaarer Dunkles Hefeweizen vom Faß	0,50 l	2,90
Pils vom Faß	0,30 l	2,90
Riegele Alkoholfreies Schankbier vom Faß	0,50 l	2,90
Riegele Leichtes Weizen vom Faß	0,50 l	2,90
Riegele Alkoholfreies Weizen	0,50 l	2,90
Radler	0,50 l	2,70
Russ	0,50 l	2,90
Colaweizen (koffeinhaltig)	0,50 l	2,90
Goiß (koffeinhaltig)	0,50 l	2,90
Goiß (koffeinhaltig)	1,0 l	5,80

### Alkoholfreie Getränke

Cola (koffeinhaltig)	0,20 l	1,60
Cola light (koffeinhaltig)	0,33 l	2,30
Fanta	0,33 l	2,00
Cola Mix (koffeinhaltig)	0,50 l	2,60
Zitronenlimonade	0,50 l	2,30
Tafelwasser	0,25 l	1,40
Tafelwasser	0,50 l	2,30
Stilles Tafelwasser	0,50 l	2,30

-Saft 0,20 l

-Schorle 0,50 l

Apfel	1,80	2,70
Orangen	1,80	2,70
Rote Traube	2,00	3,00
Schwarze Johannisbeere	2,00	3,00
Sauerkirsch	2,00	3,00



Rainer  
Genuss

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,70
Haferl Kaffee	3,20
Espresso	2,00
Cappuccino	2,20
Glas Tee	1,70
Glühwein	2,40
Haferl Schokolade	2,50
Grog	2,70

### Spirituosen

Fränkischer Hochmoorgeist	2cl	2,60
Rieser Magentröpfchen	2cl	2,30
Weinbrand	2cl	2,30
Bodenseeobstler	2cl	2,30
Kirschlikör	2cl	2,30
Jägermeister	2cl	2,30
Underberg	2cl	2,30
Wodka	2cl	2,30
Asbach Uralt	2cl	2,50
Williamsbirne	2cl	2,50
Himbeergeist	2cl	2,50
Zwetschgenwasser	2cl	2,50
Kirschwasser	2cl	2,50
Metaxa *****	2cl	3,00
Whisky Bourbon oder Scotch	2cl	3,30
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone	2cl	2,70
Williamsbirne mit Honig	2cl	2,70

*„Zuerst lernt der Mensch das Trinken,  
viel später erst das Essen,  
drum wollen wir aus Dankbarkeit  
das Trinken nicht vergessen.“*



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Weinkarte

<u>Weißweine</u>	0,25 l	1,0 l
2014er <b>Weinbach Riesling</b> trocken	3,30	11,20
2015er <b>Chardonnay</b> Spätlese trocken fruchtig, vollmundig	4,20	0,75 l 11,90
2014er <b>Nordheimer Vögelein</b> Müller Thurgau trocken Franken Boxbeutel	4,40	
2013er <b>La-vis Grigio</b> Italien trocken	3,90	13,90
2014er <b>Volkacher Ratsherr</b> Müller Thurgau halbtrocken Franken	3,90	13,90
Weinschorle, süß oder sauer	0,50 l	2,80
Tafelwein, weiß (Rheinhessen)	0,25 l	1,80
Tafelwein, rot (Rheinhessen)	0,25 l	1,80

### Sekt

Piccolo Sekt	0,25 l	3,90
Hausmarke „Zum Boarn“ halbtrocken	0,75 l	12,90



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

## Weinkarte

<u>Rotwein</u>	0,25 l	1,0 l
2015er <b>Bezigheimer Schalkstein</b> Trollinger Württemberg Qualitätswein	3,90	13,90
2015er <b>Weinbach Spätburgunder</b> Spätlese trocken körperreich, voll	4,20	11,90
2015er <b>La-vis Merlot</b> Italien trocken	3,90	13,70
2014er <b>Württemberg Rosé</b> Spätburgunder Weissherbst halbtrocken Deutscher Qualitätswein	3,90	13,70