



Rainer  
Genuss

Tel. 09090/96010  
Fax 09090/960174

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

Gültig ab 06.03.2019

### Preise für warmes Essen bei Selbstabholung

**Achtung: Preise bei einer Mindestbestellmenge je Gericht mind. 10 Portionen !!!**

#### Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	je Portion	2,90 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe	je Portion	1,80 €

#### Braten

Gemischter Braten v. Rind / Schwein oder Kalb / Schwein	je Portion	4,00 €
Gemischter Braten v. Kalb / Rind	je Portion	4,40 €

#### Schwein

Spare Ribs, pikant mariniert, gegrillt (Spare Rib – Dip 5,00€)	je kg Rohgewicht	7,50 €
Schweinebraten, Schlegel / Hals oder Krustenbraten	je kg Rohgewicht	8,90 €
Schweine-Bauchrollbraten	je kg Rohgewicht	8,50 €
Schweinebraten gefüllt mit Kräuter- Brät	je kg Rohgewicht	9,50 €
Schweinebraten gefüllt: Zigeuner- Schweizer od. Brokkoli A <sub>2</sub>	je kg Rohgewicht	10,90 €
Schweinefilet im Kräuter – Brätmantel	je kg Rohgewicht	13,50 €
Schweinefilet mit Rahmchampignons A <sub>3</sub>	je Portion	4,40 €
Schweinefilet mit Rahmchampignons und Käse überbacken A <sub>3</sub>	je Portion	4,60 €
Schweinegeschnetzeltes in Pfeffer- o. Champignonsoße A <sub>3</sub>	je Portion	3,50 €
Schweineschäufele, gegrillt	je Stück	4,50 €
Schweinshaxe, hintere, gegrillt	je Stück	7,50 €
Schweinshaxe, vordere, gegrillt	je Stück	5,00 €
Schaschlik- oder Gyrospfanne	je Portion	3,80 €
Kaiserfleisch vom Hals, ohne Bein	je kg	9,50 €
Kaiserfleisch mager vom Kotelett ohne Bein	je kg	11,00 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	2,40 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A <sub>1,2,3</sub>	je 1/2 Stück	1,20 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A <sub>1,2,3</sub>	je 1/3 Stück	1,00 €
Cordon – bleu A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	4,80 €
Schinken / Kassler im Blätter- oder Brotteig A <sub>1,2,3</sub>	je kg	11,50 €
Pfannenfrikadellen A <sub>1,2</sub>	je Stück	1,40 €
Blätterteig – Brätrolle A <sub>1,2,3</sub>	je kg Rohgewicht	11,50 €
Warmer Leberkäs rot, ab 4,0 kg	je kg	7,50 €
Warmer Leberkäs weiß, ab 4,0 kg	je kg	8,50 €

1)Mit Farbstoff- 2)mit Konservierungsstoff- 3)mit Antioxidationsmittel- 4)mit Geschmacksverstärker- 5)mit Phosphat-  
Fettgebackene Lebensmittel werden mit tierischen Fetten zubereitet.

A1Eier, A2Milch, A3glutenhaltiges Getreide, A4Nüsse, A5 Schwefeldioxid und Sulphit, A6Sesam, A7Sellerie, A8 Senf, A9 Fische



Rainer  
Genuss

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Spanferkel

Spanferkel, gegrillt, gemischt mit Bein		je kg Rohgewicht	8,50 €
Spanferkelrollbraten		je kg Rohgewicht	9,50 €
Spanferkel – Vorderhaxe, gegrillt		je Stück	2,50 €

### Kalb

Kalbsbraten		je Portion	4,50 €
Kalbsnierenbraten		je Portion	4,50 €

### Pute

Putenschnitzel, natur in Rahmsauce	A <sub>2</sub>	je Stück	3,00 €
Putenschnitzel, paniert, gebacken	A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	3,00 €
Putengeschnetzeltes „Hawaii“	A <sub>3</sub>	je Portion	3,80 €

### Hähnchen

Hähnchen, gegrillt		je 1/2 Stück	2,80 €
Hähnchenkeule, gegrillt		je Stück	2,00 €

### Fisch

Seelachsfilet, gebacken	A <sub>1,2,3,9</sub>	je Portion	2,20 €
Lachssteak oder Zander, in pikanter Soße	A <sub>1,2,3,9</sub>	je Portion	5,50 €

### Beilagen

Kroketten	A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	0,30 €
Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse	A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	0,80 €
Rösti		je Stück	0,40 €
Kartoffel- oder Semmelknödel	A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	1,00 €
Spätzle	A <sub>1,2,3</sub>	je kg	5,00 €
Kartoffelgratin	A <sub>1,2,3</sub>	je kg	5,00 €
Broccoli oder Champignons Gratin	A <sub>1,2,3</sub>	je Stück	1,30 €
Hausgemachter Kartoffelsalat		je kg	3,60 €
Hausgemachter Krautsalat		je kg	3,90 €
Mischgemüse gegart	A <sub>8</sub>	je kg	6,00 €
Salate, 4-fach		je Portion	2,00 €

**Wir können Ihren Braten für einen Aufpreis von 1,00 € / kg schneiden.**

**Gerne können Sie auch Teller und Besteck inklusive Reinigung gegen eine Gebühr von 1,00 € / Einheit ausleihen.**

**BARZAHLUNG oder mit KARTE bei Abholung**

1)Mit Farbstoff- 2)mit Konservierungsstoff- 3)mit Antioxidationsmittel- 4)mit Geschmacksverstärker- 5)mit Phosphat- Fettgebackene Lebensmittel werden mit tierischen Fetten zubereitet.

A1Eier, A2Milch, A3glutenhaltiges Getreide, A4Nüsse, A5 Schwefeldioxid und Sulphit, A6Sesam, A7Sellerie, A8 Senf, A9 Fische