



Rainer
Genuss

Tel. 09090/96010
Fax 09090/960174

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Gültig ab 23.12.2019

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	4,50 €

Schwein

Spare Ribs, pikant mariniert, gegrillt (Spare Rib – Dip 5,00€)	je kg Rohgewicht	7,90 €
Schweinebraten, Schlegel / Hals oder Krustenbraten	je kg Rohgewicht	9,50 €
Schweine-Bauchrollbraten	je kg Rohgewicht	9,50 €
Schweinebraten gefüllt mit Kräuter- Brät	je kg Rohgewicht	9,90 €
Schweinebraten gefüllt: Zigeuner- Schweizer od. Brokkoli A ₂	je kg Rohgewicht	10,90 €
Schweinefilet im Kräuter – Brätmantel	je kg Rohgewicht	13,90 €
Schweinefilet mit Rahmchampignons A ₃	je Portion	4,70 €
Schweinefilet mit Rahmchampignons und Käse überbacken A ₃	je Portion	4,90 €
Schweinegeschnetzeltes in Pfeffer- o. Champignonsoße A ₃	je Portion	3,90 €
Schweineschäufele, gegrillt	je Stück	4,90 €
Schweinshaxe, hintere, gegrillt	je Stück	7,90 €
Schweinshaxe, vordere, gegrillt	je Stück	5,40 €
Schaschlik- oder Gyrospfanne	je Portion	3,90 €
Kaiserfleisch vom Hals, ohne Bein	je kg	9,90 €
Kaiserfleisch mager vom Kotelett ohne Bein	je kg	11,50 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A _{1,2,3}	je Stück	2,60 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A _{1,2,3}	je 1/2 Stück	1,30 €
Schweineschnitzel, paniert, gebacken A _{1,2,3}	je 1/3 Stück	1,10 €
Cordon – bleu A _{1,2,3}	je Stück	4,90 €
Schinken / Kassler im Blätter- oder Brotteig A _{1,2,3}	je kg	11,90 €
Pfannenfrikadellen A _{1,2}	je Stück	1,50 €
Blätterteig – Brätrolle A _{1,2,3}	je kg Rohgewicht	11,90 €
Warmer Leberkäs rot, ab 4,0 kg	je kg	7,90 €
Warmer Leberkäs weiß, ab 4,0 kg	je kg	8,90 €

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 Rahmsoße	A ₂	je Stück	3,00 €
Putenschnitzel, paniert, gebacken	A _{1,2,3}	je Stück	3,00 €
Putengeschnetzeltes „Hawaii“	A ₃	je Portion	3,80 €

Hähnchen

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

Fisch

Seelachsfilet, gebacken	A _{1,2,3,9}	je Portion	2,20 €
Lachssteak oder Zander, in pikanter Soße	A _{1,2,3,9}	je Portion	5,50 €

Beilagen

Kroketten	A _{1,2,3}	je Stück	0,30 €
Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse	A _{1,2,3}	je Stück	0,80 €
Rösti		je Stück	0,40 €
Kartoffel- oder Semmelknödel	A _{1,2,3}	je Stück	1,00 €
Spätzle	A _{1,2,3}	je kg	5,00 €
Kartoffelgratin	A _{1,2,3}	je kg	5,00 €
Broccoli oder Champignons Gratin	A _{1,2,3}	je Stück	1,30 €
Hausgemachter Kartoffelsalat		je kg	3,60 €
Hausgemachter Krautsalat		je kg	3,90 €
Mischgemüse gegart	A ₈	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