



*Rainer
Genuss*

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Aus unserem Suppentopf

Leberknödelsuppe (A1, A2, A3, A6, A7)	3,30
Leberspätzlesuppe (A1, A2, A3, A6, A7)	3,30
Maultaschensuppe (A1, A2, A3, A7)	3,50
Brätspätzle (A1, A2, A7)	3,30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A1, A2, A7)	5,00

Aperitif

Hugo	0,2 l	4,90
Aperol Spritz	0,2 l	4,90

Süßspeisen und Dessert

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A1, A2, A3, A4)	4,80
Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A1, A2, A3, A4, A5)	7,00
Gemischtes Eis mit Sahne (A1, A2)	4,20
Schwarzwaldbecher (A1, A2)	5,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren (A1, A2)	5,80

Allergene

1) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker - 5) mit Phosphat

Fettgebackene Lebensmittel werden mit pflanzlichen 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

Schweinebraten mit Knödel (A1, 2, 3, 8)	5,20
Pumuckelschnitzel mit Pommes frites (A1, 2, 8)	5,90
Spätzle mit Soße	3,00
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00
Kindereis	2,00





Rainer
Genuss

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A1, A2, A3)	10,90
Cordon Bleu Schweinelachs gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites (A1, A2, A3, 2, 3)	12,90
Portion Schweinshaxe mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1, A2, A3, A5, A7, A8)	10,80
Schwabenpfännle <i>(kleinere Portion möglich)</i> Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Gemüse und Butterspätzle (A2, A2, A3, A7, A8)	13,90
Allgäuer Filettopf <i>(kleinere Portion möglich)</i> Schweinefilet, Gemüse, Kässpatzen mit hausgemachten Röstzwiebeln (A2, A3, A8)	14,40
Feinschmeckersteak vom Schweinelachs mit Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten (A1, A2, A3, A8)	12,60
Schweinebraten <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit 2 Kartoffelknödel (A1, A2, A3, A5, A7, A8)	10,50
Tilly Toast Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken (A2, A3)	14,40
Paprikaschnitzel mit Pommes frites (A1, A2, A3)	11,70

Kalb

Kalbsrahmbraten vom Milchkalb <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit Butterspätzle (A1, A2, A3, A8)	14,90
--	-------

Pute

Fitnessschnitzel Putenschnitzel „natur“ gebraten mit Kräuterbutter auf Gemüsebett (A1, A2, A3, A8)	13,80
---	-------



Rainer
Genuss

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Rind

Rumpsteak

Rinderlende rosa gebraten mit Kräuterbutter,
Gemüse, Pommes frites (A2, A7, A8) 16,50

Pfeffersteak „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer, Rinderlende mit Gemüse und Berner Rösti (A2, A8) 16,50

Filetsteak „Gärtnerinnen Art“

Rinderfilet rosa gebraten mit Gemüse umlegt und Kroketten (A2, A3, A7, A8) 21,20

Rinderfiletspitzen *(kleinere Portion möglich)*

in Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Pommes frites (A2, A3, A8) 15,80

Schwäbischer Rostbraten

Rinderlende mit Gemüse, Kässpätzlen
und hausgemachten Röstzwiebeln (A1, A2, A3, A8) 17,20

Eine kleinere Portion wird um 1,00 € günstiger

Beilagen

Portion **Butterspätzle** (A1, A3, A2) 3,00

Portion **Pommes frites** 3,00

Portion **Kroketten** (A1, A2, A3) 3,00

Portion **Berner Rösti** 3,00

Portion **Sauerkraut** (A7) 3,00

Beilagensalat (A2, A7, A8, 3) 3,00

Portion **Soße** 1,00

Senf, Ketchup, Mayonnaise 0,30

statt der Beilage einen kleinen Beilagensalat 2,50

Beilagenänderung bei allen Gerichten 0,50



*Rainer
Genuss*

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Fisch

Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Remoulade, und hausgemachtem Kartoffelsalat (A1, A3, A8, A9)	10,50
Lachssteak mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Gemüse (A2, A8, A9)	16,20

Salate

Salatplatte mit Rinderfiletspitzen dazu Toastbrot (A1, A3)	12,50
Salatplatte mit Putenstreifen in würziger Currymarinade dazu Toastbrot (A1, A3)	10,90
Beilagensalat (A2, A7, A8, 3)	3,00

Vegetarisch

Camembert gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast (A1, A2, A3, A8)	8,90
Gemüseplatte Gemüse mit Sauce Hollandaise, Spiegelei und zwei Berner Rösti	9,90
Kässpatzen <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat	7,80



Rainer
Genuss

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Brotzeit

Schweizer Wurstsalat <i>(kleinere Portion möglich)</i> (A2, A3, A5, A6, 1, 2, 3, 5)	7,50
Bayerischer Wurstsalat <i>(kleinere Portion möglich)</i> (A2, A3, A5, A6, 1, 2, 3, 5)	7,20
Zweierlei Hausmacher Preßsack „sauer“ <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit Zwiebel (2, 3, 5)	6,90
Kalter Braten <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit Sahnemeerrettich, Essiggurke, Butter (A2, A3, A6, 2)	7,90
Brotzeitbrettl mit geräuchertem Schinken, Leberkäs, Bierschinken, Preßsack Emmentaler, Butter und Essiggurke (A2, 1, 2, 3, 5)	8,80
Hausplatte Aufschnitt, Streichwurst, Emmentaler, Butter und Essiggurke (A2, 1, 2, 3, 5)	8,50
Schinkenplatte verschiedene Schinkenspezialitäten mit Gurke und Butter (A2, 2, 3, 5)	8,80
3 Stück Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut (3, 5)	6,80

Zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Brot.

Eine kleinere Portion wird um 1,00 € günstiger

Traditionelles

Abgebräunter Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur mit Spiegelei (A1, A8, 1,2,3,4,5)	8,50
1 Stück Currywurst mit Pommes frites (2, 3, 4, 5)	7,90
Natur gebratene Rinderleber <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit Röstzwiebel und Pommes frites (A3, A7, A8)	9,50
2 Stück Geschwollene <i>(kleinere Portion möglich)</i> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur (A8, 3, 5)	7,50



Rainer
Genuss

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Unterbaarer Biere

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Helles vom Faß	2,20	3,30
Export Dunkel vom Faß	2,40	3,60
Alkoholfreies Bier		3,30
Pils vom Faß	<u>0,30 l</u>	3,60
Hefeweizen vom Faß		3,60
Dunkles Hefeweizen vom Faß		3,60
Leichtes Weizen vom Faß		3,60
Alkoholfreies Weizen		3,60
Radler	2,20	3,30
Russ		3,60
Colaweizen (koffeinhaltig)		3,60
Goiß (koffeinhaltig)		5,30
Goiß (koffeinhaltig)	<u>1,0 l</u>	10,50

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Cola (koffeinhaltig)	2,50	4,00
Cola light (koffeinhaltig)	<u>0,33 l</u>	2,70
Fanta	2,50	4,00
Cola Mix (koffeinhaltig)	2,20	3,20
Zitronenlimonade	2,20	3,20
Tafelwasser	1,60	2,80
Stilles Tafelwasser	1,60	2,80
	<u>Saft 0,25 l</u>	<u>Schorle 0,5 l</u>
Apfel	2,20	3,20
Orange	2,20	3,20
Rote Traube	2,50	3,50
Schwarze Johannisbeere	2,50	3,50
Sauerkirsch	2,50	3,50



Rainer
Genuss

ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Haferl Kaffee	3,30
Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,20
Latte Macchiato	2,80
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,80
Glas Tee	2,00
Glühwein (Nov.-Feb.)	2,50
Haferl Milchsokolade	2,80

Spirituosen

Fränkischer Hochmoorgeist	2 cl	2,80
Rieser Magentröpfchen	2 cl	2,80
Bodenseeobstler	2 cl	2,80
Kirschlikör	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Holzfassobstler	2 cl	2,80
Wodka	2 cl	2,80
Abach Uralt	2 cl	2,80
Williamsbirne	2 cl	2,80
Himbeergeist	2 cl	2,80
Zwetschgenwasser	2 cl	2,80
Kirschwasser	2 cl	2,80
Whisky Bourbon	2 cl	2,80
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone	2 cl	2,80
Williamsbirne mit Honig	2 cl	2,80
G'spritzter	0,2 l	4,50

*„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

Weißweine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Württembergischer Riesling trocken	4,20		13,50
La-vis Grigio Italien trocken	4,50		15,30
Volkacher Ratscherr Müller Thurgau halbtrocken Franken	4,50		15,30
Weinschorle, süß oder sauer		3,50	
Tafelwein, weiß (Rheinhessen)	2,50		
Tafelwein, rot (Rheinhessen)	2,50		

Rotweine

	<u>0,25 l</u>		<u>1,0 l</u>
Bezigheimer Schalkstein Trollinger Württemberg Qualitätswein	4,50		15,30
La-vis Merlot Italien trocken	4,50		15,30
Württemberg Rosé Spätburgunder Weissherbst halbtrocken, Deutscher Qualitätswein	4,50		15,30

Sekt

Piccolo Sekt	4,00		
Sekt halbtrocken	<u>0,75 l</u>		14,40