



*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 1963 wurde unter Wilhelm und Thea Stöckle mit der Metzgerei und einem Ladengeschäft begonnen.

Durch den Einstieg 1967 von Ambrosius Stöckle wurde 1990 der Hotelanbau und Ausbau des neuen Ladengeschäfts ermöglicht. Am 1. Januar 1994 übernahmen Ambrosius und Maria Stöckle den „Boarn“.

Auch die Aussiedelung des Schlachthofes gelang im Jahre 1999 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 ca. 200 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)	3,00
Leberspätzlesuppe	(A1, A2, A3, A6, A7)	3,00
Maultaschensuppe	(A1, A2, A3, A7)	3,20
Brätspätzle	(A1, A2, A7)	3,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	(A1, A3, A7)	4,50

### Vorspeisen

<b>Tintenfischringe</b> gebacken mit Sc. Remoulade und Salatgarnitur (A1, A2, A3, A8)	7,90
<b>Camembert</b> gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast (A1, A2, A3, A8)	6,90

### 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



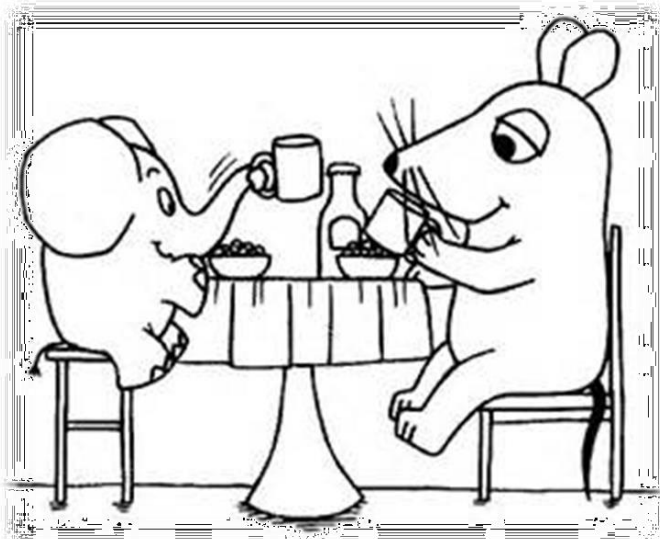
*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

## Für unsere kleinen Gäste

<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> mit Pommes frites, Senf oder Ketchup (2-5)	3,60
<b>Schweinebraten</b> mit Knödel und Salatgarnitur (A1,2,3,8)	5,20
<b>Pumuckelschnitzel</b> mit Pommes frites (A1, 2,8,)	5,90
<b>Schweinesteak</b> mit Pommes frites (A8)	5,90
<b>Kindereis</b>	2,00





*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Rind

#### **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites (A2, A7, A8)

14,50

#### **Pfeffersteak „Madagaskar“**

mit Gemüse, Pommes frites (A2, A8)

14,50

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

mit Gemüse umlegt, Kroketten (A2, A7, A8)

18,50

#### **Filetspitzen**

in Pfefferrahmsauce mit Gemüse, Pommes frites (A2, A8)

12,80

#### **Wiener Zwiebelrostbraten**

mit Gemüse, Berner Rösti (A3, A8)

14,50

#### **Rinderrahmbraten**

mit Butternudeln, Kartoffelknödel (A1, A2, A3, A8)

9,80

#### **Zwiebelrahmbraten**

mit Spätzle (A1, A2, A3, A8)

9,80

#### **Schwäbischer Rostbraten**

mit Gemüse und Käsespätzle (A1, A2, A3, A8)

14,80

### Kalb

#### **Kalbsrahmschnitzel „Natur“**

mit Spätzle (A1, A2, A3, A8)

13,50

#### **Kalbsrahmbraten**

mit Spätzle (A1, A2, A3, A8)

11,50

### Pute

#### **Putenschnitzel**

in Rahmsauce, Gemüse, Spätzle (A1, A2, A3, A8)

10,90

#### **Putengeschnetzeltes**

mit Gemüse, Butterreis (A2, A3, A8)

9,90



Rainer  
Genuss

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Schwein

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites (A1, A2, A3, A8)	9,90
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes frites (2,3) (A1, A2, A3, A8)	11,90
<b>Jägerschnitzel</b> mit Butternudeln (A1, A2, A3, A8)	9,90
<b>Rahmschnitzel</b> mit Spätzle (A1, A2, A3, A8)	9,90
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit Pommes frites (A8)	9,90
<b>Schwabenpfännle</b> Schweinefilet, Gemüse, Spätzle (A2, A8)	13,00
<b>Allgäuer Filettopf</b> Schweinefilet, Gemüse, Kässpatzen (A2, A3, A8)	13,80
<b>Feinschmeckersteak</b> mit Gemüse, Kroketten (A2, A3, A8)	11,90
<b>Schweinebraten</b> mit Knödel, Kartoffelsalat (A1, A2, A7, A8)	9,50

### Beilagen

Portion Spätzle (A1, A2)	3,00
Portion Pommes frites	3,00
Portion Kroketten (A1, A2, A3)	3,00
Portion Berner Rösti	3,00
Portion Butterreis (A2)	3,00
Portion Sauerkraut (A7)	3,00
Beilagensalat	3,00

*Beilagenänderung bei allen Gerichten 0,50 €*



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Fisch

<b>Seelachsfilet</b> gebacken mit Remoulade, Kartoffelsalat (A1, A3, A8, A9)	8,00
<b>Lachssteak</b> mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Blattsalaten (A2, A8, A9)	14,00
<b>Zanderfilet</b> „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln (A2, A3, A8, A9)	15,00

### Salate

Salatplatte mit Rinderfiletspitzen	11,50
Gemischter Salatteller (A8)	4,50
Salatschüssel mit Schinken und Käse (2,3) (A2,A8)	9,90
Salatplatte mit Schafskäse (A2, A8)	9,90

### Vegetarisch

<b>Camembert</b> gebacken mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Toast (A1, A2, A3, A8)	6,80
<b>Gemüseplatte</b> mit Spiegelei und zwei Berner Rösti	8,00
<b>Kässpatzen</b> mit Röstzwiebeln und Blattsalat	7,80

### 2 Personen-Platte

<b>Schlemmerplatte</b> „Zum Boarn“ verschiedene Filets reichlich garniert	48,00
<b>König Ludwig Platte</b> Steaks mit Gemüse, verlorene Eier, Kässpätzen, Kroketten	48,00



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Traditionelles

#### Ofenwarmer Leberkäs

Kartoffelsalat (1-5) (A1, A8)

7,20

#### Saftiges Kasseler Ripperl

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,3) (A3)

8,40

#### 1 Stück Currywurst

mit Pommes frites (2-5)

7,00

#### Milzwurst gebacken

mit Kartoffelsalat (A1, A7, A8)

6,00

#### Schwäbische Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Blattsalat (A1, A2, A3, A8)

7,80

#### Drei abgeschmelzte Maultaschen

mit Salzkartoffeln (2,3) (A1, A2, A3)

7,90

#### Natur gebratene Rinderleber

mit Röstzwiebel und Pommes frites (A3, A7, A8)

8,90

### Toast

#### Hawaiitoast (A3) (2,3)

7,50

#### Tilly Toast

Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken (A2, A3)

10,20

### Süßspeisen

#### Ofenwarmer Apfelstrudel

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

4,80

#### Wiener Kaiserschmarrn mit Kompott (A1, A2, A3, A4)

7,00

#### Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis (A1, A2, A3)

7,00

### Dessert

#### Gemischtes Eis mit Sahne (A1, A2)

4,20

#### Schwarzwaldbecher (A1, A2)

5,80

#### Vanilleeis mit heißen Himbeeren (A1, A2)

5,80

#### Hawaiibecher (A1, A2)

5,80



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Brotzeit

<b>Schweizer Wurstsalat</b> (1,2,3,5) (A2,A3,A5,A6)	7,00
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> (1,2,3,5) (A2,A3,A5,A6)	6,70
<b>Hausmacher Preßsack</b> in Essig und Öl (2,3,5)	6,00
<b>Aufschnitteller</b> mit Gurke und Butter (1,2,3,5) (A2,A3,A4,A6)	7,50
<b>Kalter Braten</b> mit Gurke und Butter (2) (A2,A3,A6)	7,50
<b>Brotzeitbrett</b> mit Obstler (1,2,3,5) (A2)	7,50
<b>Hausplatte</b> reichlich garniert (1,2,3,5) (A2)	7,50
<b>Original schwarzgeräucherter Bauernschinken</b> mit Gurke und Butter (2,3) (A2)	7,80
<b>Gemischte Schinkenplatte</b> mit Gurke und Butter (2,3,5) (A2)	7,80
2 Stück <b>Wiener</b> (1,2,3,5)	3,00
2 Stück <b>Münchner Weißwurst</b> (3,5)	3,60
2 Stück <b>Geschwollne</b> (3,5) (A8)	5,80
3 Stück <b>Schweinsbratwürstl</b> mit Sauerkraut (3,5)	5,80
2 Stück <b>Bauernbratwurst</b> mit Sauerkraut (1,2,3,5)	5,90
2 Stück <b>Käseknacker</b> (1,2,3,5) (A2)	3,60

*Zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Brot*





Rainer  
Genuss

# ZUM BOARN

## Gasthaus & Hotel

### Biere

Riegele Urhell vom Faß	0,25 l	2,20
Riegele Urhell vom Faß	0,50 l	3,30
Riegele Kellerbier naturtrüb und unfiltriert	0,50 l	3,50
Riegele „Panther Pur“ Dunkel und süffig	0,50 l	3,50
Unterbaarer Hefeweizen vom Faß	0,50 l	3,50
Unterbaarer Export Dunkel vom Faß	0,50 l	3,50
Unterbaarer Dunkles Hefeweizen vom Faß	0,50 l	3,50
Pils vom Faß	0,30 l	3,50
Unterbaarer Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,30
Unterbaarer Leichtes Weizen vom Faß	0,50 l	3,50
Riegele Alkoholfreies Weizen vom Faß	0,50 l	3,50
Radler	0,50 l	3,30
Russ	0,50 l	3,50
Colaweizen (koffeinhaltig)	0,50 l	3,50
Goiß (koffeinhaltig)	0,50 l	5,30
Goiß (koffeinhaltig)	1,0 l	10,50

### Alkoholfreie Getränke

Cola (koffeinhaltig)	0,20 l	1,70
Cola light (koffeinhaltig)	0,33 l	2,40
Fanta	0,33 l	2,20
Cola Mix (koffeinhaltig)	0,50 l	2,80
Zitronenlimonade	0,50 l	2,50
Tafelwasser	0,25 l	1,50
Tafelwasser	0,50 l	2,50
Stilles Tafelwasser	0,50 l	2,50

-Saft 0,20 l

Apfel	2,00
Orangen	2,00
Rote Traube	2,20
Schwarze Johannisbeere	2,20
Sauerkirsch	2,20

-Schorle 0,50 l

2,90
2,90
3,20
3,20
3,20



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	2,50
Haferl Milkschokolade	2,80
Grog	2,70

### Spirituosen

Fränkischer Hochmoorgeist	2cl	2,80
Rieser Magentröpfchen	2cl	2,50
Weinbrand	2cl	2,50
Bodenseeobstler	2cl	2,50
Kirschlikör	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Underberg	2cl	2,50
Wodka	2cl	2,50
Asbach Uralt	2cl	2,70
Williamsbirne	2cl	2,70
Himbeergeist	2cl	2,70
Zwetschgenwasser	2cl	2,70
Kirschwasser	2cl	2,70
Whisky Bourbon oder Scotch	2cl	3,50
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone	2cl	3,00
Williamsbirne mit Honig	2cl	3,00
Aperol Sprizz	0,25 l	4,50
Hugo	0,25 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

### Weinkarte

<u>Weißweine</u>	0,25 l	1,0 l
<b>Weinbach Riesling</b> trocken	3,50	11,80
<b>Chardonnay</b> Spätlese trocken fruchtig, vollmundig	4,50	0,75 l 12,50
<b>Nordheimer Vögelein</b> Müller Thurgau trocken Franken Boxbeutel	4,40	
<b>La-vis Grigio</b> Italien trocken	4,20	14,90
<b>Volkacher Ratsherr</b> Müller Thurgau halbtrocken Franken	4,20	14,90
Weinschorle, süß oder sauer	0,50 l	3,00
Tafelwein, weiß (Rheinhessen)	0,25 l	2,00
Tafelwein, rot (Rheinhessen)	0,25 l	2,00

### Sekt

Piccolo Sekt	0,25 l	4,00
Hausmarke „Zum Boarn“ halbtrocken	0,75 l	13,50



*Rainer  
Genuss*

# ZUM BOARN

Gasthaus & Hotel

## Weinkarte

### Rotwein

0,25 l

1,0 l

#### **Bezigheimer Schalkstein**

Trollinger

Württemberg

Qualitätswein

4,20

14,50

#### **Weinbach Spätburgunder**

Spätlese trocken

körperreich, voll

4,50

0,75 l 12,80

#### **La-vis Merlot**

Italien

trocken

4,20

14,50

#### **Württemberg Rosé**

Spätburgunder Weissherbst

halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

4,20

14,50