

Hotel Gasthaus „Zum Boarn“

Speisekarte

Kartoffelsuppe

1,80 €

Menue I: 7,50 €

Leberknödelsuppe
Spanferkel gegrillt
Mit Knödel, Kartoffelsalat, Salatteller
Schokopudding

Menue II: 7,90 €

Leberknödelsuppe
Jägerbraten vom Jungrind
Mit Butternudeln und Salatteller
Schokopudding

Menue III: 7,90 €

Leberknödelsuppe
Sauerbraten „Hausfrauenart“
Mit zwei Semmelknödel,
hausgemachtem Blaukraut und Salatteller
Schokopudding

Menue IV: 8,90 €

Leberknödelsuppe
Pfefferrahmschnitzel
Mit Gemüse, Pommes-frites und Salatteller
Schokopudding

Menue V: 9,90 €

Leberknödelsuppe
Schwabenteller (vom Schweinefleisch)
Mit Krautschupfnudeln und Salatteller
Schokopudding

Rinderleber „natur“ mit Röstzwiebel, Pommes-frites
und Salatteller

6,50 €

Putenrahmgeschnetztes mit Gemüse, Butterreis,
Salatteller

6,90 €

Putenrahmschnitzel mit Gemüse, hausgemachten
Spätzle, Salate

7,90 €

Pizzaschnitzel mit Schinken, Salami und Käse überbacken Pommes-frites und Salatteller	8,50 €
Lammkoteletts „Hofmeister“ mit Bohnen, Rösti, Sal.	8,50 €
Kalbschnitzel „natur“ in Rahmsoße mit Gemüse, hausgemachte Spätzle und Salatteller	8,90 €
Kalbslendchen „Schweizer Art“ mit Schinken und Käse überbacken, Gemüse, Berner Rösti und Salatteller	12,80 €
Kalbshaxe ausgelöst mit Knödel, Kartoffelsalat, Salate	6,90 €
Wildschweinsteak „Försterinart“ mit Brokkoli, gefülltem Pfirsich, Kroketten und Salatteller	11,90 €
Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle, Salate	7,50 €
Rehkeule mit Preiselbeerbirne, hausgem. Spätzle, Salate	8,90 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Gemüse,	10,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Rinderlende) mit Gemüse, Kässpätzle und Salatteller	10,90 €
Sauerbraten „Hausfrauenart“ vom Jungrind mit zwei Semmelknödel, Blaukraut und Salatteller	7,00 €
Filetsteak „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer, Gemüse, Pommes-frites, Salatteller	12,90 €
Filetsteak „Cafe de Paris“ mit Kräuterbutter, Gemüse, Kroketten, Salatteller	12,90 €
Gemüseplatte mit Spiegelei und zwei Berner Rösti	6,00 €
Bayerische Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Fleisch, Kraut und Kartoffel	5,00 €
Schweinebauch gegrillt Mit Knödel, Kartoffelsalat, Salatteller	6,00 €
Holzfallersteak vom Schweinehals mit Wedges Potatoes und Salatteller	6,90 €

... und nach dem Essen empfehlen wir eine Tasse Cappuccino oder Espresso !!!

Eventuell enthaltene Zusatzstoffe dieser Speisen entnehmen Sie bitte unserer Standard-Karte !!!

Kalte und warme Vorspeisen

55	Griebenschmalz im Topf mit Schwarzbrot	1,80 €
56	Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (2,3) Toast und Butter	5,00 €
59	Camembert gebacken mit Preiselbeersahne Salatgarnitur und Toast	5,00 €
57	Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Sauerrahm- dressing und Butterkartoffel	5,00 €
60	Tintenfischringe gebacken mit Sc. Remoulade und Saisonblattsalate	6,00 €
54	Krabbencocktail mit Toast und Butter	7,80 €

Aus unserem Suppentopf

61	Tagessuppe	1,80 €
62	Leberknödelsuppe	1,80 €
63	Leberspätzlesuppe	1,80 €
64	Maultaschensuppe	2,40 €
66	Französische Zwiebelsuppe	2,60 €
68	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	2,80 €

Vom Grill und aus der Pfanne

38	Schweinemedallions auf Rahmchampignons mit Gemüse, hausgemachte Spätzle und Salatteller	9,50 €
434	Schweinemedallions „Schweizer Art“ (2,3) mit Gemüse, Berner Rösti und Salatteller	9,90 €
48	Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Gemüse, Pommes frites und Salatteller	9,90 €
99	Filetspitzen „Wornoff“ Mit Gemüsereis und gemischten Salatteller	9,90 €
100	Tournedos „Belle Helene“ (Artischocken, Champignons, Sc. Hollandaise) Gemüse, Kroketten und Salatteller (1,2,3)	12,80 €
442	Kalbssteak „Hawaii“ mit Gemüse, Butterreis und Salatteller (1,2,3)	11,80 €
40	Filetsteak „Gärtnerin Art“ mit Gemüse umlegt, Kroketten und Salatteller	12,80 €

Fische

44	Seelachsfilet gebacken und Sc. Remoulade, Kartoffelsalat und Salatteller	6,00 €
443	Lachssteak vom Rost, mit Kräuterbutter, Salzkartoffel und Blattsalaten	10,90 €
45	Zanderfilet „Müllerin Art“ Mit Petersilienkartoffel und Salatteller	11,90 €


Beilagenänderung bei allen Gerichten 0,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

85	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites Und gemischten Salatteller	7,50 €
18	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites Und gemischten Salatteller	7,90 €
86	Jägerschnitzel mit Butternudeln und Salatteller	7,90 €
87	Paprikarahmschnitzel mit Butterreis und Salatteller	7,90 €
88	Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	7,90 €
89	Burgunderfeuersteak (vom Schwein) Mit Gemüse, Kroketten und Salatteller	8,50 €
90	Feinschmeckersteak (vom Schwein) Mit Gemüse, Kroketten und Salatteller	8,50 €
91	Cordon Bleu (vom Schwein) Mit Pommes frites und Salatteller	8,90 €
92	Pariser Schnitzel Mit Gemüse, Kroketten und Salatteller	9,00 €
93	Rumpsteak mit Kräuterbutter Gemüse, Pommes frites und Salatteller	10,80 €
94	Wiener Zwiebelrostbraten Mit Gemüse, Berner Rösti und Salatteller	10,80 €
95	Pfeffersteak „Madagaskar“ Mit Gemüse, Pommes frites und Salatteller	10,80 €
96	Rodeopfeffersteak „extra scharf“ Mit Gemüse, Pommes frites und Salatteller	10,80 €
97	Schwabenpfännle (Schweinefilet, Gemüse, Spätzle und Salat)	9,50 €
98	Allgäuer Filettopf (Schweinefilet, Gemüse, Kässpätzchen und Salat)	9,50 €

Bayerische Schmankerlkarte

Jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr



2 Stück kesselfrische MÜNCHNER WEIßWÜRST mit frischer Breze	3,20 €
Ofenwarmer Leberkäs vom Laib mit Brot (2,3)	3,60 €
Ofenwarmer Leberkäs vom Laib (2,3) mit gemischten Salat	4,20 €
SURHAXE (2,3) mit Sauerkraut und Semmelknödel	6,50 €
SCHWEINSHAXE gegrillt mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller	6,50 €
KALBSHAXE gegrillt mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller	6,90 €

Brotzeitkarte

180	Schweizer Wurstsalat (1-5)	4,80
181	Aufschnitteller mit Gurke und Butter (1-5)	4,80
182	Kalter Braten mit Gurke und Butter (2)	4,80
183	Hartwurstaufschnitt mit Gurke und Butter (1-4)	4,80
184	Kasseler Ripperl mit Gurke (2,3,5)	4,20
185	Bayerischer Wurstsalat (1-5)	4,50
186	Hausmacher Preßsack Rot und weiß in Essig und Öl (2,4)	4,00
187	Hausgemachte Bratensulz (nicht immer vorrätig) (2)	4,00
188	Haugemachter Preßsack rot und weiß (2,4)	3,80
189	Bayerischer Schweinskäs mit Gurke (1-5)	3,50
190	Portion kalter Leberkäs (1-5)	3,00
191	Schinkenbrot mit Gurke (2,3,5)	3,30
192	Salamibrot mit Gurke (1-4)	3,30
193	Emmentaler Käsebrot mit Gurke (2)	3,30
194	Wurstbrot mit Gurke (1-5)	3,00

Zu allen Brotzeiten reichen wir zwei Scheiben Brot

»Man nenne mir ein anderes, dem Abendessen
Vergleichbares Vergnügen, das sich täglich
Wiederholt und eine Stunde dauert.«

Talleyrand

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

Brotzeitkarte

160	2 Stück Wiener (2-5)	2,00
161	1 Stück Rote (150g) (2-5)	2,00
162	2 Stück Regensburger (1-5)	2,20
163	2 Stück Debreciner (2-5)	2,20
164	2 Stück Polnische (1-5)	2,40
165	2 Stück Münchner Weißwurst (3,4,5)	2,40
166	2 Stück Käseknacker (2-5)	2,60
167	1 Stück Zigeunerknacker (2-5)	2,40
168	2 Stück Geschwollne (3,4,5)	2,40
169	1 Stück Currywurst mit Pommes frites (2-5)	4,40
170	3 Stück Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut	4,00
171	2 Stück Bauernbratwurst mit Sauerkraut (1-5)	3,90
172	Warmer Leberkäs mit Ei und Salat (1-5)	5,00
173	2 Stück Geschwollne mit gemischten Salat (3,4,5)	4,40
175	Brotzeitbrett mit Obstler (1-5)	5,50
176	Hausplatte reichlich garniert (1-5)	5,20
177	Putaplatte mit Butter und Gurke (1-4)	5,20
178	Original Schwarzgeräucherter Bauernschinken (2,3) mit Gurke und Butter	5,50
179	Gemischte Schinkenplatte mit Gurken und Butter (2,3,5)	5,50

Bayerische Schmankerl

70	Ofenwarmer Leberkäs mit gemischten Salat (2,3)	4,20
78	Zwei Leberknödel auf Sauerkraut mit Röstzwiebel und Salzkartoffel	5,00
71	Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Salatteller	5,80
72	Saftiges Kasseler Ripperl (2,3) mit Sauerkraut und Kartoffelsalat	5,80
73	Schwäbische Kässpätzten mit Blattsalaten	5,80
79	Vier abgeschmelzte Maultaschen mit Salzkartoffeln (2,3)	5,80
74	Natur gebratene Rinderleber mit Pommes frites und Salatteller	6,50
75	Bayerischer Speckpfannkuchen mit Sauerkraut (2,3)	6,80
76	Pikante Surhaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel (2,3)	6,50
77	Gegrillte Schweinshaxe mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller	6,50

Für unsere Bratenliebhaber täglich frisch

80	Schweinebraten mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller	6,50
81	Rinderrahmbraten mit Butternudeln, Kartoffelknödel und Salatteller	7,00
82	Kalbsbraten natur, mit Knödel, Kartoffelsalat und Salatteller	7,00
83	Jägerbraten mit Butternudeln und Salatteller	7,00
408	Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	7,00

Salate

120	Gemischter Salatteller	2,00
121	Salatplatte mit Schinken und Ei (2,3)	6,00
122	Salatschüssel mit Schinken und Käse (2,3)	6,00
123	Salatplatte mit Schafskäse	6,50
124	Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebelringen	6,50

Beilagen

135	Portion Spätzle	2,00
136	Portion Pommes frites	2,00
137	Portion Kroketten	2,00
138	Portion Berner Rösti	2,00
139	Portion Butterreis	2,00
134	Portion Sauerkraut	2,00

Süßspeisen

130	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	3,50
131	Crêpes Suchard	5,00
132	Wiener Kaiserschmarrn mit Kompott	5,80
133	Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis	5,80

Dessert

150	Gemischtes Eis	2,90
151	Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
152	Schwarzwaldbecher	4,80
154	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,80
155	Hawaiibecher	4,80



Für unsere kleinen Gäste

101	1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites, Senf oder Ketchup (2-5)	3,00 €
102	Schweinebraten mit Knödel und Salatgarnitur	4,50 €
103	Pumuckelschnitzel mit Pommes frites und Salat	5,00 €
104	Schweinesteak mit Pommes frites und Salat	5,50 €

Für zwei Personen

450	Tilly Platte Lassen Sie sich von dieser urig traditionellen Besonderheit überraschen	29,00 €
106	Châteaubriand mit Sc. Bernaise, Gemüse, Kroketten und Salatschüssel (1,4)	35,00 €
107	Schlemmerplatte „Hotel zum Boarn“	29,00 €
108	König Ludwig Platte Steaks mit Gemüse, verlorene Eier, Kässpatzen, Kroketten und Salat	29,00 €

Toasts und Eierspeisen

110	Hawaiitoast (2,3)	5,00 €
111	Holländer Toast (2,3)	5,00 €
112	Schweizer Toast (2,3)	5,00 €
113	Tilly Toast (Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken)	8,50 €
114	3 Spiegeleier mit Bratkartoffel und Salatteller	4,80 €
115	Strammer Mas (Schwarzbrot, Schinken, Käse, Spiegelei) (2,3)	4,80 €
116	Omlette mit Champignons, Kartoffel und Salatteller	6,50 €

Jeden Montag
in den Monaten September bis April
ab 17.00 Uhr

Schlachtfest ***** Kesselfleischessen

- | | | |
|-----|---|------|
| 140 | Reichlich gemischter
Schlachtfesttopf
mit magerem Backen, Kronfleisch, Herz, Zunge, Niere,
Leber, dazu frisches Schwarzbrot, Zwiebel und Meerrettich | 5,80 |
| 141 | Gemischtes
Kesselfleisch
vom Backen und Kronfleisch
Zwiebel und Meerrettich | 5,00 |
| 2 | Schlachtplatte
mit Blutwurst, Leberwurst, Backenfleisch
Sauerkraut und Salzkartoffel | 5,00 |

Frische Kesselsuppe
erhält jeder Gast auf Wunsch gratis!!!

Abendkarte am 21.00 Uhr

68	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	2,80 €
66	Französische Zwiebelsuppe	2,60 €
70	Warmer Leberkäs mit gemischtem Salat (1-5)	4,20 €
169	Currywurst mit Pommes frites	4,40 €
170	3 Stück Schweinsbratwürstl mit Kraut	4,00 €
60	Tintenfischringe gebacken mit Sc. Remoulade und Saisonblattsalate	6,00 €
80	Schweinerate gegrillt mit Kartoffelsalat und Salatteller	6,50 €
77	Schweinshaxe gegrillt mit Kartoffelsalat und Salatteller	6,50 €
85	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	7,50 €
50	Spanferkel gegrillt mit Kartoffelsalat und Salatteller	6,50 €
90	Feinschmeckersteak (vom Schwein) mit Kroketten und Salatteller	8,50 €
91	Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Salatteller	8,90 €
95	Pfeffersteak „Madagaskar“ mit Pommes frites und Salatteller	10,80 €
96	Rodeopfeffersteak „extra Scharf“ mit Pommes frites und Salatteller	10,80 €
94	Wiener Zwiebelrostbraten mit Berner Rösti und Salatteller	10,80 €
93	Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller	10,80 €

Weinkarte

		0,25l	1,0l
2006er	Volkacher Ratsherr Müller Thurgau Franken Qualitätswein b. A.	3,60 €	12,70 €
2006er	Nordheimer Vögelein Müller Thurgau Franken Boxbeutel Qualitätswein b. A.	4,00 €	
2005er	Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst Baden Tuniberg Qualitätswein b. A.	3,60 €	13,20 €
2005er	Bezigheimer Schalkstein Trollinger Württemberg Qualitätswein	3,60 €	13,20 €
2006er	Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Rotwein Baden Tuniberg Qualitätswein b. A.	3,60 €	13,20 €
2006er	Kalterer See Classico Superiore Italien Qualitätswein b. A.	3,10 €	11,20 €

Weinkarte

		0,25 l	1,0 l
2006er	Nemens Kadarka Ungarn Szekzavel Roter Qualitätswein	3,10	11,20
2007er	Pinot Grigio del Veneto Trivello	3,60	13,20
2007er	Trivello Merlot rosso DOC Grave del Friuli	3,60	12,70
Weinschorle, süß oder sauer			
		0,50 l	2,50
	Tafelwein, weiß (Rhein Hessen)	0,25 l	1,70
	Tafelwein, rot (Rhein Hessen)	0,25 l	1,70

Sekt

Piccolo Sekt	0,25 l	3,90
Hausmarke „Zum Boarn“ halbtrocken	0,75 l	12,70
Spumante Cinzano Asti	0,75 l	12,70
Brut Champagner Baron Albert	0,75 l	24,60

Biere

Export Hell vom Faß	0,25 l	1,40
Export Hell vom Faß	0,50 l	2,20
Export Dunkel vom Faß	0,50 l	2,50
Hefeweizen vom Faß	0,50 l	2,50
Dunkles Hefeweizen vom Faß	0,50 l	2,50
Pils vom Faß	0,30 l	2,40
Alkoholfreies Schankbier vom Faß	0,50 l	2,50
Leichtes Weizen vom Faß	0,50 l	2,50
Radler	0,50 l	2,20
Russ	0,50 l	2,50
Colaweizen (koffeinhaltig)	0,50 l	2,50
Goiß (koffeinhaltig)	0,50 l	2,50
Goiß (koffeinhaltig)	1,00 l	4,80

Alkoholfreie Getränke

Cola (koffeinhaltig)	0,20 l	1,30
Cola light (koffeinhaltig)	0,33 l	2,20
Libella	0,33 l	1,90
Cola Mix (koffeinhaltig)	0,50 l	2,10
Mineralwasser	0,25 l	1,10
Mineralwasser	0,50 l	2,00
Zitronenlimonade	0,50 l	2,00
Apfelsaft	0,20 l	1,40
Orangensaft	0,20 l	1,40
Roter Traubensaft	0,20 l	1,90
Schwarzer Johannisbeersaft	0,20 l	1,90
Apfelschorle, süß oder sauer	0,50 l	2,40

Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,60
Portion Kaffee	3,00
Espresso	1,80
Cappuccino	2,00
Glas Tee	1,60
Glühwein	2,20
Kännchen Schokolade	2,40
Grog	2,50

Spirituosen

Fränkischer Hochmoorgeist	2cl	2,20
Rieser Magentröpfchen	2cl	2,00
Weinbrand	2cl	2,00
Bodenseeobstler	2cl	2,00
Kirschlikör	2cl	2,00
Jägermeister	2cl	2,00
Underberg	2cl	2,00
Wodka	2cl	2,00
Asbach Uralt	2cl	2,20
Williamsbrine	2cl	2,20
Himbeergeist	2cl	2,20
Zwetschgenwasser	2cl	2,20
Kirschwasser	2cl	2,20
Metaxa *****	2cl	2,80
Whisky, Bourbon oder Scotch	2cl	2,80
RAMAZOTTI mit Eis oder Zitrone	2cl	2,30
Martini Bianco oder Dòro	5cl	2,60

>>Zuerst lernt der Mensch das Trinken,
viel später das Essen,
drum wollen wir aus Dankbarkeit
das Trinken nicht vergessen.<<

