

Herzlich Willkommen im Neumaiers Wirtshaus und Biergarten!

Im Jahre 1971 kam Alois Neumaier aus Bayern an den Niederrhein und übernahm mit seiner Frau Erika die Metzgerei Baumann-Tebart in Xanten. Der Familienbetrieb wurde um das Restaurant und Gästezimmer erweitert.

Seit 1999 führt Michael Neumaier mit seinem Team die Tradition fort. Im Jahr 2000 kam das Historische Schützenhaus als Pachtbetrieb hinzu.

* * *

Wir legen großen Wert auf Regionalität & Saisonalität, sowie Nachhaltigkeit und bieten Ihnen weitgehend unsere Produkte in bester Bio-Qualität, zum Beispiel: Fleisch vom Strohschwein, Obst und Gemüse aus der Region, Käse aus unserer hauseigenen Metzgerei.

„Der Mensch ist nicht das Produkt seiner Umwelt - die Umwelt ist das Produkt des Menschen.“

(Benjamin Disraeli)

Aperitif-Empfehlung:

Langenbach Jahrgangssekt -brut-	0,1ltr 5,50
mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50
Bernard Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken-	0,1ltr 5,50
mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50

Zum Anfang

Unser Obazda mit Brezel	3,90
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage	5,90
Bunter Pflücksalat mit Tomate, Gurke, Mais und Hausdressing	5,90
Lauwarmer Ziegenweickäse auf pikantem Mangochutney mit Pflücksalat und Walnusskrokant, dazu Brot (vegetarisch)	14,90

Alle Preise in Euro

Spargel & Erdbeeren vom Niederrhein

Spargelcremesuppe mit Mandelöl und Kresse 6,90

Spargelquiche mit geschmorten Kirschtomaten, dazu Kräuterdip und Blattsalat 14,90

Büffel-Mozzarella auf mariniertem Spargelsalat mit Tomaten-Salsa und Bärlauchpesto 15,90

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, neuen Kartoffeln

und

rohem und gekochtem Schinken 24,90

Schnitzel vom Landschwein 25,90

Duroc-Schweinefilet 26,90

gebratenem Lachsfilet 28,90

Große Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, dazu neue Kartoffeln 22,90

Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust an Bärlauchrahm mit buntem Spargelgemüse
und Kräuterschmörkes 22,90

Cremiges Spargelrisotto mit Spargel, Cashewkernen, Parmesan und Wildkräutern 20,90

Süße Erdbeeren mit Minze und Vanilleschaum 9,90

Ganz ohne Fleisch

Große Ofenkartoffel mit Sour Cream im Salatbeet	11,90
zusätzlich mit geschmorten Champignons	14,90
Vegetarischer Burger mit Gemüsepatty, Burgersauce, geröstetem Sesam-Dip, Tomate, Gurke und Salat im Brioche-Brötchen, dazu Pommes frites	15,90
Maultaschen gefüllt mit Pilzen auf Rahmsauerkraut mit geschmorten Champignons und Wildkräutersalat	15,90
Spinatknödel mit geschmorten Tomaten auf Gemüsebolognese mit Parmesan und Salatbouquet	15,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,90

Alle Preise in Euro

Neumaiers Klassiker

Knusprig gegrillte Haxe auf Sauerkraut & Püree untereinander	½ Haxe	14,90
	ganze Haxe	19,90
Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip und wahlweise Ofenkartoffel, Wedges oder Pommes frites	klein	15,90
	normal	18,90
	groß	21,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat		17,50
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersauce, dazu Pommes frites und kleiner Beilagensalat		17,50
Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat		21,90
Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl und Spätzle		24,90

Alle Preise in Euro

Neues von Land & Meer

Großer bunter Gartensalat mit Mango-Curry-Dressing und gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet, dazu Mangowürfel und Brot	17,90
Hirschrollbraten in eigener Sauce mit Kirschen verfeinert, dazu Apfelrotkohl & Spätzle, garniert mit Preiselbeerbirne	21,90
Duett vom Duroc-Schweinerückensteak und 24 Stunden gegartem Bauch mit Altbiersauce, dicken Bohnen und Speck, dazu Kartoffelpüree	23,90
Schweinemedallions vom Duroc-Schwein auf geschmorten Champignons und Zwiebeln mit Mini-Rösti und kleinem Salat	24,90
Gebrautes Lachsfilet mit Weißweinsauce auf wildem Broccoli-Möhren-Gemüse mit Süßkartoffelpüree	25,90
250g argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus Rind, dazu Kräuterbutter, Thymiankartoffeln und kleiner Salat	28,90
200g Flanksteak an dunkler Biersauce mit wildem Broccoli-Möhren-Gemüse und Süßkartoffelpüree	28,90

Alle Preise in Euro

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre 6,90

Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott 8,90

Creme Brûlée mit Mandel-Crumble und Rhabarber, dazu hausgemachtes Eis 8,90

Rosmarin-Zitronen-Panna Cotta mit Minze und Erdbeersorbet 9,90

Alle Preise in Euro

Aperitifs

Aperol Spritz (Sekt Aperol Soda Orange Eis)	7,50
Lillet Wild Berry (Lillet Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis)	7,50
Gin Chilla Spritz (Gin Chilla Sekt Rosmarin Gurke Sprite)	7,50
Orange Spritz (alkoholfrei)	
Sekt alkoholfrei Orange Spritz Sirup Orange Eis	5,90
Virgin Wild Berry (alkoholfrei)	
Gin alkoholfrei Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis	7,50

Bier frisch vom Fass

Becks Pils	0,25l/0,5l	3,50 /5,50
Löwenbräu Hell	0,3l/0,5l	3,90 /5,50
Erdinger hefetrüb	0,3l/0,5l	3,90 /5,50
Geilings Bräu Alt	0,3l/0,5l	3,90 /5,90

Flaschenbier

Erdinger alkoholfrei 0,5l	5,50
Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l	3,90

Alle Preise in Euro

Softgetränke

Fritz Cola, Cola zuckerfrei, Mischmasch, Lemon, Orange 0,2l 3,00

van Nahmen Säfte

Apfel, Orange, Rhabarber, Traube 0,2l 3,00

als Schorle 0,3l 4,00

Weißwein

Grauer Burgunder | trocken | Weingut Flick – Rheinhessen 0,2l 6,90

Riesling | halbtrocken | Weingut Hubertus Reis – Mosel 0,2l 5,90

Müller-Thurgau | lieblich | Weingut Hubertus Reis – Mosel 0,2l 5,90

Rotwein

Aglianico Beneventano | trocken | Femar Vini Epicuro – Italien 0,2l 6,90

Dornfelder | halbtrocken | Weingut Lergenmüller – Pfalz 0,2l 6,90

Teufelsberg | lieblich | Weingut Lergenmüller – Pfalz 0,2l 5,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Espresso 2,80

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee 3,50

Schlürf Tee (verschiedene Sorten) 2,80

Alle Preise in Euro