

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

Vorspeisen / Suppe

Unser Obazda mit Brezel	3,90
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage	5,90
Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf pikantem Mangochutney mit Pflücksalat und Walnusskrokant, dazu Brot (vegetarisch)	14,90

Alle Preise in Euro

Saisonkarte

Vorspeisen / Suppe

Lauwarme Ratatouillequiche mit Fetakäse,
dazu Zaziki und Salatbouquet (vegetarisch) 9,90

Winterlicher Salat mit Weintrauben, Gorgonzola
und Pinienkernen, dazu helles Balsamicodressing (vegetarisch) 10,90

Niederrheinische Kartoffelsuppe mit Graubrotchip (vegetarisch) 5,90

Hauptgerichte

Cremiges Kräuterrisotto mit Weißwein
und Parmesan verfeinert, dazu Salatbouquet 15,90

Hauptgerichte vegetarisch

Große Ofenkartoffel mit Sour Cream im Salatbeet	11,90
zusätzlich mit geschmorten Champignons	14,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott	14,90
Vegetarischer Burger mit Süßkartoffel-Patty, Mayonnaise, Ketchup, Tomate, Gurke und Salat im Brioche-Brötchen, dazu Pommes frites	14,90
Tagliatelle mit Gemüsebolognese und Parmesanraspel	15,90
Süßkartoffelgnocchi mit mediterranem Tomaten-Gemüse, Basilikumöl und Parmesan	15,90
Laugen-Brezelknödel auf Waldpilzrahm, dazu ein kleiner Salat	15,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,90

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Geflügel, Wild & Fisch

Großer bunter Gartensalat mit Mango-Curry-Dressing
und gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet, dazu Mangowürfel und Brot 17,90

Hirschrollbraten in eigener Sauce mit Spätzlen & Apfelrotkohl,
garniert mit Preiselbeerbirne 20,90

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin 22,90

Hauptgerichte Schwein

Schweinemedallions vom Duroc-Schwein mit grüner Pfefferrahmsauce, Mini-Rösti und kleinem Salat		23,90
Rückensteak vom Duroc-Schwein mit Thymiankartoffeln, dazu Kräuterbutter und kleiner Salat		23,90
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	14,90
	normal	17,90
	groß	20,90
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
Sous Vide gegarter Schweinebauch vom Duroc-Schwein mit Dunkelbiersauce auf Sauerkraut & Püree untereinander		19,90
Currywurst aus unserer Metzgerei mit Pommes frites		12,90

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Rind

Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat	20,90
Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl & Kartoffelklößen	23,90
250gr argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus-Rind Thymian-Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	28,90

Gerichte für unsere kleinen Gäste:

Tagliatelle mit Gemüsebolognese & Parmesanraspel	7,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,90
Portion Pommes frites mit Mayo und Ketchup	4,90
Räuberteller	0,00

Alle Preise in Euro

Süßes

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre	6,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott	8,90
Lauwarmer Schoko-Lava-Cake mit einer Kugel Vanilleeis	9,90
Geeistes Grillagetörtchen mit Baiser und Walnüssen, dazu lauwarmer Zwetschgenkompott	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

Orange Spritz (alkoholfrei)

Sekt alkoholfrei | Orange Spritz Sirup | Orange | Eis 5,90

Van Nahmen Frucht-Secco (alkoholfrei)

Apfel-Quitte 5,50

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

Königs 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