

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
Wassermelonensalat mit Fetakäse (vegetarisch)	9,90
zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken	14,90
Lauwarmer Ziegenweichkäse auf pikantem Mangochutney mit Pflücksalat und Walnusskrokant, dazu Brot (vegetarisch)	14,90

Alle Preise in Euro

Allerlei mit Pfifferlingen

Vorspeisen

Lauwarme Pfifferlings Quiche mit Gruyère und Salat (vegetarisch) 11,90

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Creme und Salat (vegetarisch) 19,90

Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen, Nüssen und Kernen
dazu Balsamicodressing (vegetarisch) 18,90

Pfifferlinge a la Creme mit Laugenknödel und Salat 19,90

Schweinemedallions vom Duroc-Schwein
mit Pfifferlingen a la Creme, Minirösti und Salat 26,90

gebackene Kikok Maispoularde mit gebratenen Pfifferlingen,
dazu Thymiankartoffeln 26,90

Ganz ohne Fleisch

Große Ofenkartoffel mit Sour Cream im Salatbeet	11,90
zusätzlich mit geschmorten Champignons	15,90
Maultaschen gefüllt mit Pilzen auf Rahmsauerkraut mit geschmorten Champignons und Wildkräutersalat	16,90
Spinatknödel mit geschmorten Tomaten auf Gemüsebolognese mit Parmesan und Salatbouquet	16,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,90
Vegetarischer Burger mit Gemüsepatty, Burgersauce, geröstetem Sesam-Dip, Tomate, Gurke und Salat im Brioche-Brötchen, dazu Pommes frites	17,90

Alle Preise in Euro

Neumaiers Klassiker

Knusprig gegrillte Haxe auf Sauerkraut & Püree untereinander	½ Haxe	15,90
	ganze Haxe	19,90
Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip und wahlweise Ofenkartoffel, Wedges oder Pommes frites	normal	19,90
	groß	23,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat		18,50
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes frites und kleiner Beilagensalat		18,50
Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat		22,90
Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl und Spätzle		25,90

Alle Preise in Euro

Neues von Land & Meer

Großer bunter Gartensalat mit Mango-Curry-Dressing und gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet, dazu Mangowürfel und Brot	19,90
Hirschrollbraten in eigener Sauce mit Kirschen verfeinert, dazu Apfelrotkohl & Spätzle, garniert mit Preiselbeerbirne	22,90
Duett vom Duroc-Schweinerückensteak und 24 Stunden gegartem Bauch mit Altbiersauce, dicken Bohnen und Speck, dazu Kartoffelpüree	23,90
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce auf wildem Broccoli-Möhren-Gemüse mit Süßkartoffelpüree	26,90
250g argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus Rind, dazu Kräuterbutter, Thymiankartoffeln und kleiner Salat	29,90
200g Flanksteak an dunkler Biersauce mit wildem Broccoli-Möhren-Gemüse und Süßkartoffelpüree	29,90

Alle Preise in Euro

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre	6,90
Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Beerenobst	8,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott	8,90
Creme Brûlée mit Mandel-Crumble und Beerenobst, dazu hausgemachtes Eis	8,90
Weichkäseauswahl mit Brot und Feigensenf	14,90

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 /5,90
Löwenbräu Hell	0,3l/0,5l	3,90 /5,90
Erdinger hefetrüb	0,3l/0,5l	3,90 /5,90
Geilings Bräu Alt	0,3l/0,5l	3,90 /5,90

Flaschenbier

Erdinger alkoholfrei 0,5l	5,90
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 6,90

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 3,90

Schlürf Tee (verschiedene Sorten) 2,80

Alle Preise in Euro