

# Herzlich Willkommen in Neumaiers Wirtshaus und Biergarten!

Im Jahre 1971 kamen Alois & Erika Neumaier an den Niederrhein und übernahmen gemeinsam die Metzgerei Baumann-Tebart in Xanten. Der Familienbetrieb wurde um das Restaurant und Hotel erweitert. Seit 1999 führt Michael Neumaier mit seinem Team die Tradition fort.

Im Jahr 2000 kam das Historische Schützenhaus für diverse Veranstaltungen (Dinnerevents, Kabarett, Partys usw.) hinzu. Auch für Hochzeiten, Jubilar- oder Betriebsfeiern bietet Ihnen der denkmalgeschützte Festsaal ein außergewöhnliches Ambiente.

Für Veranstaltungen außer Haus steht Ihnen unser Cateringservice als kompetenter Partner zur Seite.

\* \* \*

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.

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

(Benjamin Disraeli)

## Verzeichnis der Allergene

Wir arbeiten in unserer Küche nach den hygienischen Standards. Allerdings sind wir keine Diätküche und können somit nicht verhindern, dass sich Spuren der Allergene in andere Speisen schleichen.

A: Gluten

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

B: Krebstiere

I: Sellerie

C: Eier

J: Senf

D: Fisch

K: Sesam

E: Erdnüsse

L: Schwefeldioxid

F: Soja

M: Lupine

G: Milch (einschl. Lactose)

N: Weichtiere

## Aperitif-Empfehlung:

Langenbach Jahrgangssekt -brut-   wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l/5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken-   wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l/5,50

## Zum Anfang

Unser Obazda mit Brezel <sup>A, G</sup>	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage <sup>A, C, I, G</sup>	7,90
Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe mit Nusscrunch <sup>G, H, I</sup>	8,90
Carpaccio von eingelegter roter Bete mit Grünkohlsalat und Ziegenkäse <sup>E, F, G, H, J, L</sup>	13,90
Winterlicher Grünkohlsalat mit Apfel und gerösteten Nüssen <sup>E, F, G, H, J, L</sup>	9,90

## Winterzeit

### Steak-Liebhaber/innen aufgepasst:

Jede Woche erwarten Sie neue, köstliche Steaks aus bester Haltung - immer frisch und abwechslungsreich! Schauen Sie auf unsere Tagesempfehlung.

Gegrillte Haxe vom Landschwein mit Geilings Altbiersauce und Sauerkraut & Püree untereinander wie bei Erika <sup>G, J</sup>	26,00
Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce dazu Senfwurzel-Gemüse und Spätzle <sup>A, G, J, I</sup>	28,50
Tagliatelle in Trüffelrahm mit Parmesan und Rucola <sup>A, C, G</sup>	19,00
mit gegrilltem Kikok-Hähnchen	26,00
mit gegrilltem Lachs <sup>D</sup>	28,00
Himmel & Ääd vegetarisch	
Gebratene rote Bete auf Kartoffel-Apfel-Püree mit Röstzwiebeln <sup>G, J</sup>	18,90
Spinatknödel auf Gemüsesugo mit mariniertem Salat und Nüssen (vegetarisch) <sup>A, E, K</sup>	18,50

## Neumaiers Klassiker

Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip <sup>G</sup> und wahlweise Wedges oder Pommes <sup>A</sup>	normal	20,90
	groß	25,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, Geilings Altbiersauce und warmem Kartoffelsalat <sup>A, C, G, J</sup>		21,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat <sup>A, C, G</sup>		20,90
Zarter, rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen <sup>C, I</sup>		26,90
Gegrillte Duroc-Schweinefilets mit Geilings Altbiersauce dazu Senfwurzelgemüse und Bratkartoffeln <sup>M, J, I</sup>		25,90

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre <sup>A, G, H</sup>	7,90
Creme Brûlée mit Tonkabohne, dazu eingelegte Mandarinen und Crumble <sup>C, G, H</sup>	10,90
Gebackene Mousse au Chocolat mit Portweinkirschen und Vanilleeis <sup>C, G, H</sup>	11,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott und Vanilleeis <sup>A, C, H</sup>	10,50
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott und Vanilleeis für 2 Personen <sup>A, C, H</sup>	17,90