

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)

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	0,1ltr 5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50

Zum Anfang

Unser Obazda mit Brezel ^{G,A}	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}	7,30
Spargelcremesuppe mit Mandelöl und Kresse ^G	6,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarberchutney, mariniertem Feldsalat und Cashewkernen ^{G,A}	14,90

Ganz ohne Fleisch

Spargel-Ravioli mit gegrilltem, grünem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchschaum und Wildkräutersalat ^{A, C, G}	19,50
Spargelquiche mit geschmorten Kirschtomaten, dazu Kräuterdip und Blattsalat ^{A, C, G}	17,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{A, C, G}	18,80
Pulled Pilz - Gezupftes vom Austernpilz, pikant mariniert, im Burgerbrötchen mit Rotkraut, Salat und Trüffelmayo, dazu Wedges ^{A, H, J}	19,50

Neumaiers Klassiker

Lammkeulenbraten in Thymianjus auf Bärlauch-Kartoffelpüree mit Karottengemüse ^G	28,50
Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Altbiersauce, dazu Blattspinat mit Kartoffelgratin ^G	22,90
Duroc-Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm mit Rösti und Salat ^{A, G}	24,90
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, dazu Blattspinat mit Kartoffelgratin ^G	30,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}	25,50

Neumaiers Klassiker

Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip ^G und wahlweise Wedges oder Pommes frites ^A	normal	20,90
	groß	25,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat ^{A, C, G, J}		20,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes frites und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G}		20,90
Neumaiers Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln untereinander, dazu Senf ^{J, G, L}		20,90
Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat ^G		25,90

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre ^{A, G}	7,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott ^{A, C, H}	9,90
Creme Brûlée mit Mandel-Crumble und Rhabarber, Eis ^{C, G}	9,90
Süße Erdbeeren vom Niederrhein mit Minze und Vanilleschaum ^L	9,90