

# 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)

## Genuss & Unterhaltung in besonderem Ambiente

Erleben Sie unvergessliche Abende in Neumaiers Schützenhaus! Ob stimmungsvolle **Dinnerevents** mit exquisiter Kulinarik oder mitreißende **Comedy-Shows** – hier verbinden sich Genuss und Unterhaltung auf einzigartige Weise.

### Termine Herbst/Winter:

26.09.2025	Gruseldinner - Dracula	09.01.2026	Gruseldinner - Die Mumie
19.10.2025	Oktoberfest	10.01.2026	Tatortdinner - Ruhrpotttdinner
27.-30.10.2025	Comedy & Currywurst	16.01.2026	Traumhaftes Dinner (moderne Zauberkunst & Humor)
31.10.2025	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)	20.02.2026	Gruseldinner - Dracula
08.11.2025	Dinner & Dance mit der ADTV Tanzschule Wille	21.02.2026	Tatortdinner - Vorhang auf für Mord
14.11.2025	Stefan Verhasselt „Kabarett 6.0“	13.03.2026	Rock & Rippchen
21.11.2025	Gruseldinner - Dr. Jekyll & Mr. Hyde		
28.11.2025	Tatortdinner - Lord Moad lässt bitten		
30.12.2025	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)		

**Weitere Informationen & Tickets: [www.hotel-neumaier.de](http://www.hotel-neumaier.de)**

Sie planen eine **Hochzeit, Firmenfeier oder ein besonderes Event**? Unser Schützenhaus bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feier – mit stilvollem Ambiente, erstklassigem Service und maßgeschneiderten Angeboten.

Und wenn Sie den **Genuss zu sich nach Hause oder in Ihre Wunschlocation holen möchten**, steht Ihnen unser **Cateringservice** zur Verfügung. Von herzhaften Spezialitäten bis hin zu raffinierten Menüs – wir bringen den Geschmack unseres Hauses direkt zu Ihnen!

Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Take Away & Neumaiers Kochtüten für Zuhause - weil guter Geschmack keine Frage des Ortes ist!

Auch wenn Sie mal nicht bei uns im Wirtshaus verweilen – auf unsere Küche müssen Sie nicht verzichten!

**Unser Take Away** macht's möglich:

Einfach telefonisch oder online bestellen und Ihre Lieblingsgerichte zur gewünschten Zeit abholen.

Von Dienstag bis Samstag zwischen 17 und 21 Uhr sowie sonntags von 12 bis 20 Uhr zaubern wir Klassiker zum Mitnehmen – allen voran unsere **legendären Spareribs**, aber auch beliebte Gerichte wie **Currywurst und Schnitzel** oder unsere **vegetarischen Spinatknödel**. Und wer den Genuss abrunden möchte, nimmt sich einfach eine passende **Flasche Wein** mit nach Hause.

**Für alle, die lieber entspannt genießen möchten**, gibt's unsere feinen Gerichte auch als **Kochtütem** zum Erwärmen im Wasserbad. Ideal für zu Hause, für Menschen mit wenig Zeit oder als geschmackvolle Lösung für alle Genießer: Ob **Rinderschmorbraten, Ochsenbäckchen** oder **Rinderroulade** - begleitet von **Rotkohl** - jedes Gericht ist mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen und bleibt in der Kühltruhe gut lagerfähig.

So holen Sie sich ein Stück Wirtshaus ganz einfach nach Hause; wann immer Sie möchten.

## Aperitif-Empfehlungen

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
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		7,50
Virgin Wild Berry (alkoholfrei)		
Gin alkoholfrei   Schweppes Wild Berry   Himbeeren   Eis		7,50

## Vorspeisen und Suppen

Unser Obazda mit Brezel <sup>G,A</sup>		4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage <sup>A, C, I, G</sup>		7,90
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, dazu Salat von alten Tomatensorten und Rucola <sup>A, G, H, J</sup>		12,90
Pochiertes Ei mit gebratenen Pfifferlingen, dazu mariniertes Pflücksalat und Walnüsse <sup>A, C, G, H, J</sup>		13,90

## Freude auf Sommer & Pfifferlinge

Tagliatelle in Trüffelrahm mit Rucola, Parmesan und frischem Sommertrüffel <sup>A, C, G, I, J</sup>	22,90
zusätzlich mit Lachsfilet	32,90
Neumaiers leckere Spinatknödel auf Pfifferlingen a la creme mit Parmesan <sup>A, C, G, I, J</sup>	21,90
Schweinefilet vom Duroc mit Pfifferlingen a la creme, dazu Rösti und Salat <sup>A, C, G, I, J</sup>	25,90
Gegrilltes Lachsfilet auf Pfifferlingsgemüse mit bunten Tomaten und Frühlauch, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree <sup>A, C, G, I, J</sup>	32,90
Salatteller mit Ofenkartoffel und Kräuterquark <sup>G, H, J, L</sup>	16,90
dazu gebratene Pfifferlinge <sup>G, H, J, L</sup>	21,90
dazu Pulled Pork <sup>G, H, J, L</sup>	20,90
dazu Kikok-Hähnchenbrust in fruchtiger Sauce <sup>G, H, J, L, A</sup>	22,90

## 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, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat <sup>A, C, G, J</sup>		21,50
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat <sup>A, C, G</sup>		21,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahm, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat <sup>A, C, G</sup>		24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kapern und Sardinen dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>A, C, J</sup>	33,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne <sup>A, C</sup>	25,90
Neumaiers große Grillhaxe mit Geilings-Altbiere und Sauerkraut & Kartoffeln untereinander <sup>J, G</sup>	24,90
Die Currywurst - Wurst von der Metzgerei Lemken, dazu fruchtige Currysauce von Neumaier mit Pommes und Trüffelmayo <sup>A, G</sup>	14,90

Zum Ende

Der Klassiker von Niederrhein: Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre <sup>A, G</sup> 8,90

Kaiserschmarr'n mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster und Vanilleeis <sup>A, C, H</sup> 10,90

Süß eingelegtes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Eis und karamellisierten Mandeln <sup>C, E</sup> 9,90

Kugel Eis:

Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Caramel, Kokos <sup>G, C, E</sup> pro Kugel 2,90

zusätzlich mit Sahne 1,50

### 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

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch (einschl. Lactose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Schwefeldioxid

M: Lupine

N: Weichtiere