

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 / Suppen

| | |
|---|-------|
| Unser Obazda mit Brezel | 2,90 |
| Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage | 4,90 |
| Kleiner gemischter Pflücksalat mit Joghurtdressing | 5,90 |
| Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf pikantem Mangochutney Pflücksalat und Walnusskrokant, dazu Brot | 14,90 |

Alle Preise in Euro

Sommerkarte

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Wassermelonensalat mit Fetakäse (veg) | 9,90 |
| zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken | 13,90 |
| Lauwarme Pfifferlingsquiche mit Gruyère (veg) | 9,90 |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Gnocchi mit Pfifferlingen a la creme und Salat (veg) | 17,90 |
| Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen, Balsamicodressing (veg) | 17,90 |
| Schweinemedallions vom Duroc Schwein mit Pfifferlingen a la creme, Minirösti und Salat | 23,90 |
| Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Thymiankartoffeln | 29,90 |

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Große Ofenkartoffel mit Sour Cream im Salatbeet | 10,90 |
| zusätzlich mit geschmorten Champignons | 13,90 |
| Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott | 13,90 |
| Tagliatelle mit Gemüsebolognese und Parmesanraspel | 14,90 |
| Süßkartoffelgnocchi mit mediterranem Tomaten-Gemüse, Basilikumöl und Parmesan | 14,90 |
| Vegetarischer Burger mit Süßkartoffel-Patty, Mayonnaise, Ketchup, Tomate, Gurke und Salat im Brioche-Brötchen, dazu Pommes frites | 14,90 |
| Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat | 15,90 |
| Laugen-Brezelknödel auf Waldpilzrahm, dazu ein kleiner Salat | 15,90 |

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Geflügel, Wild & Fisch

Großer bunter Gartensalat mit Mango-Curry-Dressing
und gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet, dazu Mangowürfel und Brot 16,90

Wildschweingulasch in Ginrahm mit Spätzlen & Apfelrotkohl,
garniert mit Preiselbeerbirne 19,90

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin 20,90

Hauptgerichte Schwein -Bestes vom Strohschwein-

| | | |
|--|------------|-------|
| Rückensteak vom Duroc-Schwein mit Thymiankartoffeln, dazu Kräuterbutter und kleinem 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 kleinem 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 | | 10,90 |

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Rind

| | |
|---|-------|
| 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 | 27,90 |

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 |
| Lauwarmer Schoko-Lava-Cake mit einer Kugel Vanilleeis | 9,90 |
| Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott | 8,90 |
| Geeistes Grillagetörtchen mit Baiser und Walnüssen, dazu Erdbeer-Rhabarber-Ragout | 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

Meisels & Friends pale ale alkoholfrei 0,33l 4,40

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

Schlüpf Tee (verschiedene Sorten) 2,80