

## 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*

## **Spargelkarte**

### **Vorspeisen & Suppen**

Lauwarme Spargelquiche mit Kirschtomaten und kleinem Salat	10,90
Spargelcremesuppe mit reichlich Einlage	5,90

### **Hauptgang**

Portion frischer, niederrheinischer Spargel mit Sauce Hollandaise und geschmolzener Butter, dazu neue Kartoffeln	18,90
--	-------

Wir empfehlen dazu:

Portion roher Schinken oder hausgemachter Kochschinken	+ 4,00
Gegrilltes Lachsfilet	+ 7,50
Schweinefiletmedaillons vom Duroc-Schwein	+ 6,50

Cremiges Risotto mit gebratenem buntem Spargel, geschmolzenen Kirschtomaten und Rucola	15,90
--	-------

Großer bunter Pflücksalat mit Kräuterdressing und gebratenem Spargel, dazu Brot	17,90
---	-------

*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
Sous Vide gegarter Schweinebauch vom Duroc-Schwein auf Birnen-Bohnen-Gemüse mit Senfrahm und Petersilienkartoffeln		19,90
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
Currywurst aus unserer Metzgerei mit Pommes frites		10,90

*Alle Preise in Euro*

## **Hauptgerichte Rind**

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce  
mit Rotkohl & Kartoffelklößen 22,90

250gr argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus-Rind  
Thymian-Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat 27,90  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

## **Gerichte für unsere kleinen Gäste:**

Tagliatelle mit Gemüsebolognese & Parmesanraspel 7,90

Kinderschnitzel mit Pommes frites 8,90

Kikok-Hähnchenstreifen mit Sweet-Chili-Sauce  
& Kokos-Gemüsereis 9,90

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 3,50

### **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

Schlürf Tee (verschiedene Sorten) 2,80