

Vorspeisen und Suppen

Appetizer and soups

Landbrot

mit zwei bayrischen Dips
Country bread with dip

2.40

Kleiner gemischter Salat

Small mixed Salad

3.90

Marinierter Tafelspitz

in Meerrettichvinaigrette mit Pflücksalat
Boiled beef with horseredish vinaigrette and salad

7.90

Bunter Blattsalat mit geräucherter

Entenbrust Himbeerdressing

Mixed salad with smoked duck and raspberry vinaigrette

9.90

Gebratene Blutwurst

an Kartoffel-Apfelstampf mit Röstzwiebeln

Roasted black pudding

with mashed potatoes including apples and fried onions

Vorspeise appetizer 8.90

Hauptgericht main course 13.90

Erdäpfelsuppe mit Majoran

Gemüstreifen und Brezencroûtons vegetarisch

Potatoe soup with marjoram

5.90

Neumaier`s Griesnockerlsuppe

mit Grießknödel & feinem Gemüse

Neumaier's semolina dumplings soup

with semolina dumplings and vegetables

5.90

Hauptgerichte

Main courses

Großer bunter Gartensalat vegetarisch/vegan

big colorful garden salad vegetarian/vegan

9.90

mit
gerösteten Nüssen vegan
with roasted nuts vegan

11.90

mit
knusprigem Backhendl und Brezn
with deepfried chicken breast

14.90

Dressing wahlweise: Joghurt-, French-dressing
oder fruchtige Himbeer-Vinaigrette
Dressing either: yoghurt-, french- dressing or
fruity raspberry-vinaigrette

Alle Salate servieren wir mit Brot & Butter
All salads are served with bread and butter

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Beilagensalat vegetarisch

Cheese spaetzle with roasted onions and side salad

9.90

Knusprige Schweinshaxe (ca. 25min.)

mit Kraut und Püree

Crispy ham hock with mixed sauerkraut and mashed potatoes

16.90

Rheinischer Sauerbraten

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Braised beef marinated in vinegar
red cabbage and potatoe dumplings

17.50

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

Beef roll filled with bacon, onions and cornichons
red cabbage and potatoe dumplings

Damenportion for ladies

16.90

Herrenportion for man

19.90

Rinderleber „Berliner Art“

mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln

hausgemachtem Kartoffelpüree und kleinem Salat

Beef liver „Berliner Art“ with stewed apples and onions, mashed
potatoes and side salad

16.90

Spinatknödel

Hausgemacht, mit brauner Butter und

Kirschtomaten, Grana Padano vegetarisch

Spinach dumpling with butter sauce and cherry tomatoes,
grana padano cheese

12.50

Bayrischer Schweinsbraten

in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und

Rotkohl

Oven-fresh pork roasted in dark beer with red cabbage and
roasted dumplings

14.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat

Wiener schnitzel with roasted potatoes and side salad

18.90

Gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat mit Röstkartoffeln

Roasted pikeperch on spinach with roasted potatoes

18.50

Altbayrisches Schnitzel

mit einer Panade aus Meerrettich und Senf

dazu Serviettenknödel, Schwarzbiersauce,

Krautsalat

Old bavarian schnitzel with horseredish-moustard breadcrumbs,
roasted dumplings and coleslaw

15.90

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

mit gebratenen Zwiebeln, knackigem Gemüse

und Kartoffelecken

Roast beef with onions, vegetables and potatoe wedges

24.90

Filet-Steak vom heimischen Rind

mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln

und kleinem Salat

Filet-Steak of regional cows with herb butter, roasted potatoes
and side salad

29.90

Wurst & Brotzeit

Sausage & brotzeit

Neumaier's Jausenplatte

Feiner Leberkäs, hausmacher Leberwurst
Obatzda, Brotchips, Emmentaler, Essiggurke
Landbutter und Landbrot
Jause plate – meat loaf, liverwurst, obatzda, emmentaler, pickle,
butter and country bread

9.40

Neumaier's Currywurst

Hausgemachter Gewürzketchup, Pommes Frites
Currywurst with french fries

8.90

Fleischkäs`burger

Laugenbrötchen, Fleischkäs`, Käse und Krautsalat
Meat loaf burger – pretzel roll, meat loaf, cheese, coleslaw

8.90

Belegte Laugenstange

mit Leberkäse, Kräuterobatzda, Sauerkraut und Bergkäse
Pretzel Breadstick with meat loaf, sauerkraut and mountain
cheese

8.90

Nachspeisen

Desserts

Niederrheinische Herrencreme

Vanillepudding – knackige, dunkle Schokolade –
Rum

“Our specialty from the Lower Rhine” niederrheinische
Herrencreme

Vanilla pudding - crispy, dark chocolate - rum

6.90

Pana Cotta als Minidessert

mit Zwergorangen

Pana Cotta - mini with small oranges

3.30

Gebackenes Schokomousse

mit Sauerrahmeis

baked chocolat mousse with sour cream ice cream

7.50

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis

Sugared pancakes with raisins

für 1 Person

7.90

für 2 Personen

11.90

Alle Preise in Euro

All prices are in euro