

Vorspeisen und Suppen

Appetizer and soups

Landbrot

mit zwei bayrischen Dips
Country bread with dip

2.90

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

3.90

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & karamellisierten Walnüssen

Goat's cheese au gratin with honey & caramelised walnuts

9.90

Gänseschinken mit Feldsalat

an Himbeerdressing mit Granatapfelkernen
Lamb's lettuce with smoked goose, raspberry vinaigrette & pomegranate seeds

10.90

Gebratene Blutwurst

an Kartoffel-Apfelstampf mit Schmorzwiebeln
Roasted black pudding
with mashed potatoes including apples and fried onions

Vorspeise appetizer 8.90

Hauptgericht main course 13.90

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl
Pumpkin Soup with pumpkin Seeds & Pumpkin Seed Oil

6.90

Neumaiers Hochzeitssuppe

mit Markbällchen & feinem Gemüse
Neumaiers beef soup with mark fishballs & vegetables

5.90

Hauptgerichte

Main courses

Großer bunter Gartensalat vegetarisch/vegan
big colorful garden salad vegetarian/vegan

mit
gerösteten Nüssen vegan
with roasted nuts vegan

11.90

mit
knusprigem Backhendl & Brezncroûtons
with deepfried chicken breast

14.90

Pflücksalat mit gebratener Entenbrust
& Orangen-Ingwerdressing
Pflücksalat with roasted duck breast & orange ginger dressing

15.50

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

Allgäuer Kürbis-Käsespätzle

Beilagensalat vegetarisch
Pumpkin-cheese spaetzle & side salad

11.90

Tagliatelle mit Waldpilzrahm

Tagliatelle with forest mushrooms in cream

12.90

Knusprige Schweinshaxe (ca. 25min.)

mit Kraut & Püree

Crispy ham hock with mixed sauerkraut & mashed potatoes

16.90

Schweinemedallions mit Waldpilzrahm

Mini-Rösti & kleinem Salat

Loin of pork with forest mushrooms in cream, mini-rösti & side salad

17.50

Rheinischer Hirsch-Sauerbraten

mit Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

Braised beef marinated in vinegar, red cabbage & potato dumplings

19.50

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

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

Damenportion for ladies

16.90

Herrenportion for man

19.90

Rinderleber „Berliner Art“

mit geschmorten Äpfeln & Zwiebeln

hausgemachtem Kartoffelpüree & kleinem Salat

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

16.90

Spinatknödel

in brauner Buttersauce mit Kirschtomaten
Spinach dumplings with butter sauce & cherry tomatoes

12.90

Bayrischer Schweinsbraten

Klassisch vom Schweinebauch
in Dunkelbiersauce mit Rotkohl & Serviettenknödel
Oven-fresh pork roasted in dark beer with red cabbage &
roasted dumplings

14.50

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut mit Bratkartoffeln
Roasted pikeperch on sauerkraut with roasted potatoes

18.50

Altbayrisches Schnitzel

mit einer Panade aus Meerrettich & Senf
dazu Serviettenknödel, Dunkelbiersauce, Krautsalat
Old bavarian schnitzel with horseredish-moustard breadcrumbs,
roasted dumplings & coleslaw

15.90

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Rotweinsauce mit Bratkartoffeln & kleinem Salat
Braised ox cheeks on red wine sauce with roasted potatoes &
side salad

17.90

Wildgulasch

mit Apfel-Rotkohl & Serviettenknödel
Wild goulash with red cabbage & roasted dumplings

18.90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Preiselbeeren & kleinem Salat
Wiener schnitzel with roasted potatoes & side salad

20.90

Saftige Gänsekeule

roasted goose haunch

20.90

Knusprige Gänsebrust

roasted goose breast

22.90

jeweils mit Orangensauce, Rotkohl & Kartoffelklößen
each with red cabbage & potato dumplings

Zwiebel - Rumpsteak

mit gebratenen Zwiebeln, Bohnenbündchen
& Pommes frites

Roast beef with onions, green beans & potato wedges

24.90

Filet-Steak vom heimischen Rind

mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln &
kleinem Salat

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

29.90

Wurst & Brotzeit

Sausage & brotzeit

Neumaier's Jausenplatte

Feiner Leberkäs, hausmacher Leberwurst
Obatzda, Brotchips, Emmentaler, Essiggurke
Landbutter & Landbrot

Jause plate – meat loaf, liverwurst, obatzda, emmentaler, pickle,
butter & country bread

9.40

Neumaier's Currywurst

Hausgemachter Gewürzketchup, Pommes Frites
Currywurst with french fries

8.90

Fleischkäs mit Spiegelei

& Bratkartoffeln
Meatloaf with fried egg & roasted potatoes

12.90

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

Warmer Marzipanbackapfel

mit Vanilleeis

Warm marzipan apple with vanilla ice cream

6.90

Vanilleeis mit heißem Beerenobst

Vanilla ice cream with hot berries

6.90

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

Sugared pancakes with raisins & vanilla ice cream

7.90

Alle Preise in Euro

All prices are in euro