

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

Carpaccio vom Rind

mit gebratenen Schwammerln (Pfifferlinge)
und Grana Padano

beef carpaccio with roasted chanterelles and Grana Padano

12.90

Räucherlachs und Eierschwammerl

(Pfifferlinge)

auf Kräutersalat

smokes salmon and chanterelles on herb salad

12.90

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

Eierschwammerlsuppe (Pfifferlinge)

mit Rahm und Brezencroûtons vegetarisch

Chanterelles soup with cream

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 Brezncroutons

with deepfried chicken breast

14.90

mit

Eierschwammerl (Pifferlingen) und Rinderfiletstreifen

with chanterelles and slices of filet steak

18.90

Ceasar Salad in der Tortillabowl

mit Hähnchenbrust, Croûtons und Parmesan

15.50

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

Schweinemedallions mit Schwammerl
in Rahm, Mini-Rösti und kleinem Salat

loin of pork with chanterelles in cream, mini-rösti and side salad

17.50

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

Tagliatelle mit Schwammerln (Pfifferlinge)
in Rahmsauce mit Thymian

tagliatelle with chanterelles in cream sauce and thyme

12.50

Omelett mit Schwammerln (Pfifferlinge)
Cocktailtomaten und Schinkenhippe

omelet with chanterelles, cherry tomatoes and ham

10.90

Spinatknödel
in brauner Buttersauce mit Kirschtomaten

spinach dumplings with butter sauce and cherry tomatoes

12.50

Bayrischer Schweinsbraten

Klassisch vom Schweinebauch
in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und
Rotkohl

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

14.50

Matjesfilet

mit Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und Zwiebeln

Matjes with roasted potatoes, green beans with ham and onions

14.50

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut mit Röstkartoffeln

Roasted pikeperch on sauerkraut with roasted potatoes

18.50

Altbayrisches Schnitzel

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

15.90

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Rotweinsauce mit Bratkartoffeln & kleinem Salat

Braised ox cheeks on red wine sauce with roasted potatoes and
side salad

17.90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Wiener schnitzel with roasted potatoes and side salad

18.90

Zwiebel - Rumpsteak

mit gebratenen Zwiebeln, Bohnenbündchen
und Kartoffelecken

Roast beef with onions, green beans and potatoe wegdes

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 mit Spiegelei

und Bratkartoffeln

Meatloaf with fried egg and roasted potatoes

12.90

Nürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) mit Kraut und Püree

Nürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) with mixed sauerkraut and
mashed potatoes 13.90

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

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

Sugared pancakes with raisins

7.90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries & cream

6.90

Unsere Desserts im Gläschen:

Jogurette-Schoko-Erdbeer

Jogurette-chocolat-strawberry

Quitte-Birne

Quince-pear

Schoko-Mango-Joghurt

Chocolate-mango-yogurt

1 Glas: 3.40

2 Gläser: 6.50

3 Gläser: 9.50

Alle Preise in Euro

All prices are in euro