

Vorspeisen und Suppen

Appetizer and soups

3erlei Schmiererei

Unser Obazda, Griebenschmalz & Kräuterschmand mit unserem ofenfrischen Landbrot serviert.

Obazda, lard & herbal smear served with oven-fresh country bread

4.90

Flüssige Tomate

Unsere Tomatensuppe mit Sherry & Creme fraîche verfeinert

Our tomato soup with sherry & crème fraiche refined

6.90

Beef Tea

Unsere Rinderkraftbrühe mit kräftiger Einlage & knusprigen Brotchips

Neumaiers beef soup with strong inlay & crunchy bread chips

6.90

Määäh(r) davon

Geschmolzener Ziegenkäse mit Waldblütenhonig & gerösteten Walnüssen auf Paprika-Kompott mit Mango & Chili

melted goat cheese with forest blossom honey & roasted walnuts on paprika compote with mango & chili

9.90

Neumaiers Vitello

Zarte Scheiben vom rosa gebraten Roastbeef mit milder Thunfischcreme, Kapern & kleinem Salatbukett

Delicate slices of pink roast beef roast with mild tuna cream, capers & small salad bouquet

10.90

Rot & Weiss

Cremiger Büffel Mozzarella vom Hof Kragemann auf Salat von sonnengereiften Strauchtomaten, Olivenöl, geröstetem Knoblauch & Brot-Chips

Creamy buffalo mozzarella from Hof Kragemann on salad of sun-ripened vine tomatoes, olive oil, roasted garlic & bread chips

11.90

Lachs & Garnele

Tartar von frischem Ikarimi Lachs mit gegrillter Garnele, Wildkräutersalat & frischen Brot-Chips

Tatar of fresh Ikarimi salmon with grilled prawn, wild herb salad & bread chips

11.90

Hauptgerichte

Main courses

Brotzeit

Unser „Brett!“ mit Neumaiers Wurst-Spezialitäten, Bergkäse, Essiggurken, Griebenschmalz, Obazda & ofenfrischem Landbrot

Snack – meat loaf, liverwurst, obazda, emmentaler, pickle, butter & country bread

11.90

Oh wie grün

Großer bunter Gartensalat mit Hähnchenbrust, Hausdressing serviert mit Brot & Butter

Big colorful garden salad with chicken breast, bread & butter

14.90

Waldi

Ragout von Waldpilzen mit Rahm & Sherry verfeinert, dazu Spinatknödel & gezupfter Wildkräutersalat

Ragout of wild mushrooms with cream & sherry refined, with spinach dumplings and plucked wild herb salad

12.90

So ein Käse!

Unsere Spätzle mit echtem Bergkäse und Röstzwiebeln, serviert mit einem kleinen Wildkräutersalat.

Cheese spaetzle & wild herb salad

12.90

Krustenkracher

Oma`s Krustenbraten vom Bauch des niederrheinischen Strohschweins mit kräftiger Biersauce, dazu cremiger Kartoffelstampf & gebuttertes Marktgemüse

Oven-fresh pork roasted with strong beer sauce, creamy mashed potatoes & buttered vegetables

16.90

Leberhaken

Gebratene Rinderleber mit geschmorten Äpfeln & Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf & gezupfter Wildkräutersalat

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

16.90

Schöne Schweinerei

Altbayrisches Schnitzel mit einer Panade aus Meerrettich & Senf mit Dunkelbiersauce, dazu warmer Kartoffelsalat

Old bavarian schnitzel with a pade of horseradish-mustard with dark beer sauce & warm potato salad

16.90

Schwein gehabt

16h gegarte Haxe vom Landschwein
mit kräftiger „Brauhausauce“, dazu Sauerkraut &
Püree

Crispy ham hock with mixed sauerkraut & mashed potatoes

1/2 Haxe	15.90
Ganze Haxe	20.90

Rolle vorwärts

Muttis Rinderroulade mit feinem Senf, Rauchspeck,
Zwiebeln & Gewürzgurke, dazu Neumaiers Rotkohl &
Serviettenknödel

Beef roll filled with bacon, onions and cornichons red cabbage &
bread dumpling slices

Damenportion for ladies	17.90
Herrenportion for man	20.90

...aufpassen wie ein Lachs!

Saftig gebratenes Filet vom Ikarimi® Lachs mit
Prosecco-Hollandaise, dazu marktfrisches
Buttergemüse & gratinierte Rahmkartoffeln

Fillet of Ikarimi salmon with Prosecco Hollandaise, market fresh
buttered vegetables & gratinated cream potatoes

19.90

Sauer macht lustig

Rheinischer Sauerbraten serviert
mit Neumaiers Rotkohl & Kartoffelklößen

Braised beef marinated in vinegar, red cabbage & potato
dumplings

19.90

Ochs vorm Berg...

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Weiderind
mit Neumaiers Rotkohl, Serviettenknödel & kräftiger
Rotwein-Sauce

Braised ox cheeks on red wine sauce with red cabbage & bread
dumpling slices

18.90

Zwiebel Deluxe

Saftig gegrilltes Rumpsteak vom Weideochsen mit
unserer Kalbsjus, Schmorzwiebeln, Pommes frites &
kleinem Wildkräutersalat

Roast beef with roasted onions, french fries & wild herb salad

25.90

Nachspeisen

Desserts

..nicht fürs Gesicht!

Unsere Herrencreme wie sie Oma Neumaier schon machte: Cremiger Vanillepudding mit Sahne, Rum und Zartbitter-Schokolade verfeinert.

"Our specialty from the Lower Rhine" niederrheinische Herrencreme - vanilla pudding - crispy, dark chocolate - rum

6.90

Feuer & Flamme!

Unsere Crème brûlée mit echter Vanille verfeinert, braunem Rohrzucker karamellisiert & frischen Früchten serviert

Crème Brûlée with fruit salad

7.90

Hin & Her gerissen

Unser Kaiserschmarrn mit gerösteten Nüssen, Zuckerstaub und Vanilleeis

Sugared pancakes with raisins, roasted nuts, sugar dust & vanilla ice cream

7.90

Kinderkarte

Diese Gerichte servieren wir nur für Kinder bis 11 Jahre!

Drachenblut

Portion Nudeln mit unserer leckeren Tomatensoße

5.90

Zwergenschmaus

Kleines paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes frites & Salatgarnitur

6.90

Räuberteller

Ein leerer Teller zum Räubern bei den Eltern.
-Nicht beim Buffet!

0.00

Alle Preise in Euro

All prices are in euro