

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
Kürbis-Kokos-Suppe mit Korianderöl	4,90
Kleiner gemischter Pflücksalat mit Yoghurtdressing	5,90
Kleiner Feldsalat mit Preiselbeerdressing	5,90
Lauwarme Kürbis-Quiche mit kleinem Salat	8,90
Geräucherter Gänseschinken & Feldsalat mit Preiselbeerdressing und Pinienkernen on top	12,90
Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf pikantem Mangochutney Pflücksalat und Walnusskrokant, dazu Brot	14,90

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte vegetarisch

Großer bunter Pflücksalat mit Yoghurtdressing und geschmorten Champignons, dazu Brot	14,90
Große Ofenkartoffel mit Sour Cream im Salatbeet	9,90
zusätzlich mit geschmorten Champignons	13,90
Spinatknödel mit Tomatensauce und Parmesanraspel	13,90
Tagliatelle mit Gemüsebolognese und Parmesanraspel	14,90
Gnocchi mit Basilikumpesto und Fetawürfeln	13,90
Kürbisspätzle, dazu Pflücksalat mit gerösteten Kürbiskernen	15,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott	13,90

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Gans & Wild

Neumaiers Gänsebrust mit hausgemachter Orangensauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklößen, garniert mit einem ½ Backapfel	22,90
Neumaiers Gänsekeule mit hausgemachter Orangensauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklößen, garniert mit einem ½ Backapfel	22,90
Wildschweingulasch in Ginrahm mit Spätzlen & Apfelrotkohl, garniert mit Preiselbeerbirne	18,90
Rehkeulenbraten in Schokoladen-Kirsch-Sauce, dazu Mini-Rösti & Mandelbrokkoli	20,90

Hauptgerichte Fisch & Geflügel

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	19,90
Großer bunter Gartensalat mit Mango-Curry-Dressing und gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet, dazu Mango-Würfel und Brot	16,90

Hauptgerichte Schwein

-Bestes vom Strohschwein-

Neumaiers niederrheinischer Grünkohl mit Mettwürstchen & Kasseler		15,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersauce, dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat		16,50
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat		16,50
Currywurst aus unserer Metzgerei mit Pommes frites		8,90
Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip und wahlweise Ofenkartoffel, Wedges oder Pommes frites	klein normal groß	13,90 16,90 19,90
Knusprig gegrillte Haxe auf Sauerkraut & Püree untereinander	½ Haxe ganze Haxe	13,90 19,90
Rückensteak vom Duroc-Schwein mit Thymiankartoffeln, dazu Kräuterbutter und kleinem Salat		22,90

Alle Preise in Euro

Hauptgerichte Rind

Saftig geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Rotkohl & Kartoffelklößen	20,90
250gr argentinisches Rumpsteak mit Fettrand vom Black Angus Rind Thymian-Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat Wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	27,90

Gerichte für unsere kleinen Gäste:

Tagliatelle mit Gemüsebolognese & Parmesanraspel	7,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,90
Portion Pommes frites mit Mayo und Ketchup	4,90
Räuberteller	0,00

Alle Preise in Euro

Süßes

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre	5,90
Warmer Marzipanapfel mit Vanillesauce	6,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelkompott	6,90
Grillagetörtchen mit Beerenobst	8,90

Alle Preise in Euro