

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)

Genuss & Unterhaltung im besonderem Ambiente

Erleben Sie unvergessliche Abende in Neumaier's Schützenhaus! Ob stimmungsvolle **Dinnerevents** mit exquisiter Kulinarik oder mitreißende **Comedy-Shows** – hier verbinden sich Genuss und Unterhaltung auf einzigartige Weise.

Termine Herbst/Winter:

26.09.2025	Gruseldinner - Dracula	09.01.2026	Gruseldinner - Die Mumie
19.10.2025	Oktoberfest	10.01.2026	Tatortdinner - Ruhrpotttdinner
27.-30.10.2025	Comedy & Currywurst	16.01.2026	Traumhaftes Dinner (moderne Zauberkunst & Humor)
31.10.2025	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)	20.02.2026	Gruseldinner - Dracula
08.11.2025	Dinner & Dance mit der ADTV Tanzschule Wille	21.02.2026	Tatortdinner - Vorhang auf für Mord
14.11.2025	Stefan Verhasselt „Kabarett 6.0“	13.03.2026	Rock & Rippchen
21.11.2025	Gruseldinner - Dr. Jekyll & Mr. Hyde		
28.11.2025	Tatortdinner - Lord Moad lässt bitten		Weitere Informationen & Tickets: www.hotel-neumaier.de
30.12.2025	Nachtwächterführung & Niederrhein-Menü (Wirtshaus)		

Sie planen eine **Hochzeit, Firmenfeier oder ein besonderes Event**?

Unser Schützenhaus bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feier – mit stilvollem Ambiente, erstklassigem Service und maßgeschneiderten Angeboten.

Und wenn Sie den **Genuss zu sich nach Hause oder in Ihre Wunschlocation holen möchten**, steht Ihnen unser **Cateringservice** zur Verfügung. Von herzhaften Spezialitäten bis hin zu raffinierten Menüs – wir bringen den Geschmack unseres Hauses direkt zu Ihnen!

Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Aperitif-Empfehlungen

Langenbach Jahrgangssekt -brut- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1ltr 5,50
Aperol Spritz (Sekt Aperol Soda Orange Eis)	7,50
Lillet Wild Berry (Lillet Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis)	7,50
Gin Chilla Spritz (Gin Chilla Sekt Rosmarin Gurke Sprite)	7,50
Orange Spritz (alkoholfrei)	
Sekt alkoholfrei Orange Spritz Sirup Orange Eis	6,50
Virgin Wild Berry (alkoholfrei)	
Gin alkoholfrei Schweppes Wild Berry Himbeeren Eis	6,50

Vorspeisen und Suppen

Unser Obazda mit Brezel ^{G,A}		4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}		7,90
Spargelcremesuppe mit Mandelöl und Kresse ^G		7,90
Bunter Spargelsalat in Kräuter-Vinaigrette	Vorspeisenportion	13,90
mit Kräuter-Chip, Erdbeeren und Pflücksalat ^{G, I, J}	Hauptgangportion	20,90
Spargelquiche mit Gruyère, dazu Kräuterdip und Blattsalat ^{A,C,G}		14,90

Spargel und Bärlauch vom Niederrhein

400gr Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, neuen Kartoffeln ^{C, G}	27,90
dazu hausgemachter Kochschinken und roher Schinken	33,90
300gr Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, neuen Kartoffeln ^{C, G}	
mit	
Schnitzel vom Landschwein ^{A, C}	29,90
Duroc-Schweinefilet	32,90
gegrillter Kikok-Hähnchenbrust	32,90
gebratenem Lachsfilet ^D	34,90
Spargel-Ravioli mit gegrilltem, grünem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchschaum und Wildkräutersalat ^{A, C, G}	22,90
Gegrillte Buttermakrele auf Spargel-Ravioli mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauchschaum und Wildkräutersalat ^{A, C, D, G}	26,90
Lammkeulenbraten in Thymianjus auf Bärlauch-Kartoffelpüree mit Zuckermöhrrchen ^{G, I}	25,90

Neumaiers Klassiker

Salatteller mit Ofenkartoffel und Kräuterquark		16,90
dazu geschmorte Champignons		19,90
dazu Kikok-Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Sauce		22,90
Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip ^G	normal	20,90
und wahlweise Wedges oder Pommes ^A	groß	25,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat ^{A, C, G, J}		22,50
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G}		20,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}		25,90
Neumaiers große Grillhaxe mit Geilings-Altbiersauce und Sauerkraut & Kartoffeln untereinander ^{J, G}		24,90
Neumaiers leckere Spinatknödel auf Gemüse-Sugo mit veganem Parmesan ^{A, C, G, I}		19,90

Zum Ende

Der Klassiker von Niederrhein: Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre ^{A, G}	8,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{A, C, H}	10,90
Aprikosen-Haselnuss-Schnitte mit Brombeer-Parfait ^{G, H, A, C}	10,90
Süße Erdbeeren vom Niederrhein, mariniert mit Grand Marnier, und Minze dazu Vanilleeis ^G	11,90

Verzeichnis der Allergene

Wir arbeiten in unserer Küche nach den hygienischen Standards. Allerdings sind wir keine Diätküche und können somit nicht verhindern, dass sich Spuren der Allergene in andere Speisen schleichen.

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch (einschl. Lactose)

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Schwefeldioxid

M: Lupine

N: Weichtiere