

Herzlich Willkommen in Neumaiers Wirtshaus und Biergarten!

Im Jahre 1971 kamen Alois & Erika Neumaier an den Niederrhein und übernahmen gemeinsam die Metzgerei Baumann-Tebart in Xanten. Der Familienbetrieb wurde um das Restaurant und Hotel erweitert. Seit 1999 führt Michael Neumaier mit seinem Team die Tradition fort.

Im Jahr 2000 kam das Historische Schützenhaus für diverse Veranstaltungen (Dinnerevents, Kabarett, Partys usw.) hinzu. Auch für Hochzeiten, Jubilar- oder Betriebsfeiern bietet Ihnen der denkmalgeschützte Festsaal ein außergewöhnliches Ambiente.

Für Veranstaltungen außer Haus steht Ihnen unser Cateringservice als kompetenter Partner zur Seite.

* * *

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.

„Der Mensch ist nicht das Produkt seiner Umwelt - die Umwelt ist das Produkt des Menschen.“

(Benjamin Disraeli)

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

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

B: Krebstiere

I: Sellerie

C: Eier

J: Senf

D: Fisch

K: Sesam

E: Erdnüsse

L: Schwefeldioxid

F: Soja

M: Lupine

G: Milch (einschl. Lactose)

N: Weichtiere

Aperitif-Empfehlung:

Langenbach Jahrgangssekt -brut- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l/5,50
B. Massard alkoholfreier „Sekt“ -trocken- wahlweise mit van Nahmen Rhabarbersaft	0,1l/5,50

Zum Anfang

Unser Obazda mit Brezel ^{A, G}	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}	7,90
Kokos-Kürbiscremesuppe mit Kernöl (vegan)	7,90
Kürbisquiche mit Kräuterquark und Salat (vegetarisch) ^{C, G}	13,90
Bunter Salatteller mit Hausdressing ^G	7,90

Winterkarte

Neumaiers Gänsebraten von Brust und Keule in Eigener Sauce mit hausgemachtem Apfel Rotkohl und Kartoffelklößen ^{A, C}	32,90
Gezupftes von der Gans im Laugen-Brioche-Burgerbrötchen mit Salat, Maronen, Jus, Rotkrautsalat, Cranberrys und Trüffelmayo, dazu Pommes ^{A, C, G}	24,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl & Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}	25,50
Ravioli gefüllt mit Steinpilz in Rahm, dazu Kürbisgemüse, Gorgonzola und mariniertes Salat (vegetarisch) ^{A, G, I}	20,90
Schweinemedallions vom Duroc-Schwein mit Dunkelbiersauce, Minirösti und Senfwurzelgemüse ^{A, G, J}	27,90

Neumaiers Klassiker

Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip ^G und wahlweise Wedges oder Pommes ^A	normal	20,90
	groß	25,90
Altbayrisches Schnitzel in einer Panierung mit Meerrettich & süßem Senf, dazu Dunkelbiersauce und warmer Kartoffelsalat ^{A, C, G, J}		21,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G}		20,90
Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat ^G		25,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat(vegetarisch) ^{A, C, G}		18,80
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce auf Senfwurzelgemüse, dazu Kartoffelgratin ^{D, G, I, J}		29,90
Gegrilltes Flanksteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat ^G		31,50

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre ^{A, G, H}	7,90
Marzipancreme mit Spekulatius-Crumble und kandierten Orangen ^{A, C, G, H}	8,90
Gebackener Apfel-Crumble, dazu hausgemachtes Zimteis und kandierte Orangen ^{A, C, G, H}	10,50
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott und Vanilleeis ^{A, C, H}	10,50
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott und Vanilleeis für 2 Personen ^{A, C, H}	17,90