

Herzlich Willkommen im 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, Käse aus unserer hauseigenen Metzgerei.

„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 ^{G,A}	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}	7,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Mangochutney, Wildkräutersalat und Cashewkernen ^{G,A}	14,90
Carpaccio vom Rind mit gebratenen Pfifferlingen, Creme Fraiche, Parmesan und mariniertem Wildkräutertsalat ^{G, J, H}	17,90

Leichte Sommerküche

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat, Rohkost und hausgemachtem Joghurtdressing, dazu eine Ofenkartoffel wahlweise mit ^{J, G, F, H} Kräuterquark ^G	14,90
geschmorten Pfifferlingen und Kräuterquark ^G	18,90
Hähnchenwürfel in fruchtiger Sauce ^A	19,90
Lauwarme Pfifferlingsquiche mit Erbsen, Cocktailtomaten, Gruyère und Salat ^{A, C, G, J}	17,90
Pfifferlinge a la creme mit Laugenknödel und Salat ^{A, J}	20,90
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{A, C, G}	18,80
Ravioli mit Burrata und Basilikum dazu gebratene Pfifferlinge in Rahm, Tomate, Erbse und Parmesan ^{A, C, G, J}	20,90
Flammkuchen mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten, Rucola und Gruyère ^{A, G, J}	16,50
Bayrische Vesperplatte mit Brezel, Obazda, Radieschen, Schinkenwürstchen und Wurstsalat ^A	16,90

Bayrischer Fleischkäs-Burger mit Spiegelei, süßem Senf, Creme fraiche und Krautsalat im Brezel-Brioche-Burgerbrötchen ^{A, C, G, J}	14,90
Ziegenkäs-Burger mit paniertem Ziegenkäs, Preiselbeeren und Rucola im Brioche-Burgerbrötchen ^{A, G, J}	14,90
Pfifferlings-Burger mit 180g Bio-Beef, Trüffelmayo, mariniertem Blattsalat, Gurke und Tomate im Brioche-Burgerbrötchen ^{A, G, J}	17,90
Darfs ein bisschen mehr sein.... Portion Pommes oder Wedges ^A	4,40
Pommes de luxe mit Trüffel, Parmesan und Aioli ^A	7,90
Neumaiers beste Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites ^A	14,90

... noch mehr Lust auf Currywurst?
Vom 28.-30.10. gehen wir mit Comedy & Currywurst zum Lachen auf den Fürstenberg.

Tickets erhältlich unter www.hotel-neumaier.de

Neumaiers Klassiker

Neumaiers beste Spareribs aus dem Ofen mit zweierlei Dip ^G und wahlweise Wedges oder Pommes frites ^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}		20,90
Hausgemachte Schweineschnitzel mit Jäger- oder Paprikasauce, dazu Pommes frites und kleiner Beilagensalat ^{A, C, G} mit gebratenen Pfifferlingen		20,90
		24,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}		25,50
Neumaiers große Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln untereinander, dazu Senf ^{J, G, L}		24,90
Gebratene Rinderleber nach Berliner Art mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und kleinem Salat ^G		25,90
Schweinemedallions vom Duroc-Schwein mit Pfifferlingen a la creme, Minirösti und Salat ^{A, G, J}		27,90

Zum Ende

Neumaiers Herrencreme mit Rum & Kuvertüre ^{A, G}		7,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott ^{A, C, H}		9,90
Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelkompott für 2 Personen ^{A, C, H}		15,90
Kokos-Creme Brûlée mit Mandel-Crumble und mariniertes Ananas, dazu Eis ^{C, G}		9,90
Kugel Eis ^G	pro Kugel	2,50
(Pistazie, Karamell, Tiramisu, Vanille, Erdbeere, Schokolade)		