

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, 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 ^{A, G}	4,40
Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage ^{A, C, I, G}	7,90
Kokos-Kürbiscremesuppe mit Kernöl (vegan)	7,90
Zwiebelkuchen mit Kräuterquark und Salat (vegetarisch) ^{C, G}	13,90
dazu empfehlen wir einen trockenen Weißburgunder (Kellerei Bozen/Italien)	0,15l/7,90
Bunter Salatteller mit Hausdressing ^G	7,90

Oktoberfest-Karte

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat, Rohkost und hausgemachtem Joghurtdressing, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark (vegetarisch) ^{J, G, F, H}	14,90
zusätzlich mit Backhendlstreifen	+5,00
Kässpätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{A, C, G}	18,80
Ravioli gefüllt mit Steinpilz in Rahm, dazu Kürbisgemüse, Gorgonzola und marinierter Salat (vegetarisch) ^{A, G, I}	20,90
Bayrischer Fleischkäs-Burger mit Spiegelei, süßem Senf, Creme fraiche und Krautsalat im Brezel-Brioche-Burgerbrötchen, dazu Pommes ^{A, C, G, J}	19,50
Neumaiers große Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln untereinander, dazu Dunkelbiersauce ^{J, G, L}	24,90
Wildschweingulasch in Ginsauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße, garniert mit Preiselbeerbirne ^{A, C}	25,50
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
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce auf Senfwurzelgemüse, dazu Kartoffelgratin ^{D, G, I, J}		29,90
Gegrilltes Flanksteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat ^G Das Flanksteak ist ein besonders zarter und geschmackvoller Zuschnitt aus dem Bauchlappen des Rinds. Es zeichnet sich durch seine kräftige Marmorierung und seinen intensiven, fleischigen Geschmack aus.		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