

Naturstammhausgaststätte „Zum Indianer“



„Speist bei uns, um die Zeit mit Freunden und Familie zu genießen. Entschleunigt vom Alltag und gönnt Euch etwas Besonderes.“

Werte weltbeste Gäste,

wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem gemütlichen Naturstammhaus.

Wir verstehen uns als Slowfood-Restaurant.

Die Speisen in unserer Karte werden ALLE von uns selbst aus frischen Zutaten und mit viel „Herzblut“ zubereitet. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker.

Wir hoffen, dass unser Augenmerk auf qualitativ hochwertige Zutaten wie z.B. BISON oder DUROC-Freilandschwein in Verbindung mit schonenden Zubereitungsarten eine etwas längere Wartezeit ausgleicht.

Gerne ziehen wir das Essen Ihrer Kinder vor.

Für größere Gruppen, für Weihnachts- oder Familienfeiern unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot für ein leckeres Buffet.

Die Öffnungszeiten findet Ihr übrigens auf der letzten Seite dieser Datei.

Wir freuen uns darauf,
für Euch zu kochen und Euch herzlich zu bedienen.

Euer Team vom Restaurant „Zum Indianer“

Bitte unbedingt beachten (Organisatorisches):

Da unser Restaurant wirklich gut gebucht ist:

- solltet Ihr unbedingt immer einen Tisch im Vorfeld bestellen.
- solltet Ihr auch eine Abholzeit reservieren, wenn Ihr etwas Außer-Haus bestellt.

Auf unserer Internetseite könnt Ihr einen Tisch über unser Tischreservierungsformular bestellen. Hier findet Ihr auch eine Übersicht, wann wir schon keine Gäste mehr aufnehmen können.

Hier der Link zum Formular:

<https://zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung>

Außerhalb der Küchenzeiten könnt Ihr auch telefonisch einen Tisch unter 039366/ 51037 reservieren.
(bitte sprecht uns auf den Anrufbeantworter, falls Ihr uns telefonisch nicht erreicht. Wir rufen stets zeitnah zurück.)

Ihr könnt natürlich trotzdem versuchen, spontan einen Tisch zu bekommen oder etwas Außer-Haus zu bestellen. Seid uns aber nicht böse, wenn es dann doch nicht klappt.

Hinweis zu Corona-Regeln:

Ab dem 02.04.22 gibt es für die Gastro-Branche keine Einschränkungen durch Verordnungen des Bundes oder des Landes mehr.
Bei uns fallen demnach auch alle Corona-Regeln weg.

Wir haben aber auch Verständnis dafür,
wenn Ihr trotzdem eine Maske bei uns tragen möchtet.

Hausgemachte Vorspeisen

✓ vegetarisch

✓ **Knoblauchbrot**_(4,5) **mit Zaziki**₍₈₎ 8.90
für zwei Personen



Gulaschsuppe₍₁₎ 5.90
vom argentinischen Rind

✓ **Tomaten-Suppe** 0,25 l 4.90
mit Sahne₍₈₎

Soljanka₍₂₎ 0,25 l 5.90
mit Schmand₍₈₎

Zu jeder Suppe reichen wir frischgebackenes Indianerbrot_(4,5)

Für die Kleinen

✓ **Nudeln**₍₄₎ mit hausgemachter Tomatensoße 4.90

drei hausgemachte Putennuggets_(4,7) mit kleiner Portion Pommes 6.90

Hausgemachte Saucen

(perfekt zu Pommes, Schnitzel, Kartoffelspalten)

Zaziki₍₈₎ mit echtem Knoblauch 2.50

Pikante Pfeffersauce_(1,8) á la Tipidorf 3.50

Chili-Cheese-Sauce₍₈₎ mit Räucherschinken₍₂₎ und Frühlingszwiebeln 3.50

STEAKS – unsere Spezialität

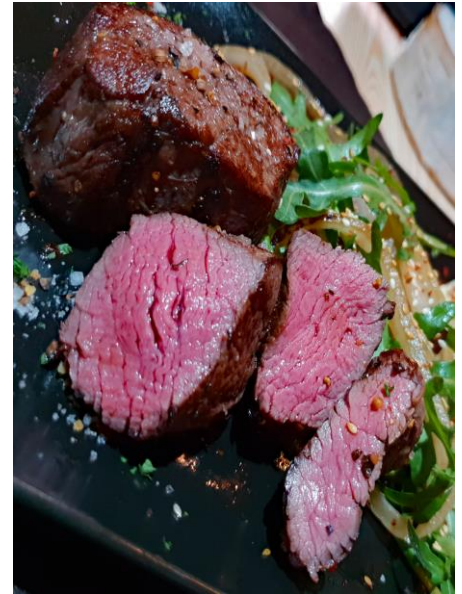
Steak vom kanadischen BISON

aus dem Teres Major - Der Schultermuskel wird auch als "flaches Filet" bezeichnet und steht seinem "großen Original" aus der Lende in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach.

Das Gericht servieren wir mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Sesam, hausgemachte Kräuterbutter⁽⁸⁾, Indianerbrot^(4,5) und einem Gurkensalat im Glas

Gericht mit 200g Bisonsteak 29.90

Gericht mit 400g Bisonsteak 55.00



Rinderhüftsteak

gilt als das feinste Teilstück aus der Keule und ist sehr mager.

Hüftsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratenen Zwiebeln, mit Gurkensalat im Glas und hausgemachtem Indianerbrot^(4,5).

á ca. 200 g 18.90

á ca. 300 g 24.90

á ca. 400 g 30.90

á ca. 500 g 36.90

NEU und perfekt zum Hüftsteak: geräucherte Knoblauchbutter + 2.00

Flanksteak aus dem Rauch

Das flache Steak aus der Rinderflanke wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert und im Anschluss Sous-Vide zart gegart. Zum Abschluss bekommt es auf der Plancha die für den Geschmack wichtigen Röststoffe.



Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratenen Zwiebeln, einem halben gegrillten Maiskolben⁽⁸⁾ und hausgemachtem Knoblauchbrot^(4,5).

á ca. 200 g 23.00

á ca. 400 g 39.00

á ca. 600 g 55.00



Unsere Beilagen

Thymian-Möhren (8)	2.90
Kartoffelspalten	3.50
Indianische Pfannenkartoffeln mit Zwiebelchutney	3.50
Gebratene Zwiebeln	2.90
Knoblauchbrot(4,5,8)	3.50
Rosmarin-Drillinge(8)	3.50
Hausgemachter Gurkensalat	3.50
Pommes	2.70
Mayo(7) / Ketchup je	0.30



Frischer Beilagensalat mit Tomate, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse(8) und hausgemachtem Dressing(6)

4.90


Unsere Hauptgerichte

1. Indianische Pfannenkartoffel

garniert mit Zwiebel-Chutney und frittierter Petersilie an gebutterte Möhrchen (8) und einem kleinem Salat(3,8)

Dazu nach Wahl:

a) Zartes Putenbrustfilet glasiert mit hausgemachter Kräuterreduktion
ODER

 b) gebackener Ziegenkäse(8) mit Preiselbeersauce und Caramel-Chip
15.90

2. Zwei frisch panierte Schnitzel(4,7)

vom DUROC-Freilandschwein mit Rosmarin-Drillingen(8), einem Spiegelei und einem kleinen Anlegesalat mit geröstetem Sesam

18.90

Passende Saucen zum Schnitzel:

hausgemachte und pikante Pfeffersauce(1,8) +3.50

hausgemachtes Zaziki(8) +2.50



→ vegetarische Gerichte

3. Unsere Manitou-Burger

Burger aus hausgemachten Rinderhackbouletten, Tomaten, Gurken, Käse, frischen Zwiebeln, knackigem Salat und angebratenem Räucherschinken⁽²⁾ im frischgebackenen Burgerbun^(4,5)



„Kleiner“ Manitou-Burger mit Pommes 13.90

Riesen-Hunger?

Großer Manitou-Burger mit Knoblauchbrot^(4,5,8) 18.50



4. „PULLED JACK“-Burger

Vegetarischer Burger mit gepullter Jack-Frucht, gebratenen und frischen Zwiebeln, Tomate, Salat, Rotkraut, saure Gurken, Tacos und Bastis BBQ-Sauce im frisch gebackenem Burgerbun^(4,5)

Pulled-Jack-Burger mit hausgemachten Kartoffelspalten und Zaziki⁽⁸⁾



15.90

5. Unsere Chili-Cheese-Burger

Burger mit einer hausgemachten Rinderhackboulette, angebratenem Räucherschinken⁽²⁾, knackigem Salat, Bastis Chili-Cheese-Sauce⁽⁸⁾ und Paprika im frisch gebackenem Burgerbun^(4,5)



„Kleiner“ Chili-Cheese-Burger und Pommes 13.90

Riesen-Hunger?

Großer Chili-Cheese-Burger und Knoblauchbrot^(4,5,8) 18.50

Allergene (A) / Zusatzstoffe (ZS) / Farbstoffe (FS)

1. Sellerie (A)

2. Buchenrauch, Nitritpökelsalz (ZS)

3. Erdnüsse (A)

4. Gluten (A), Dinkelmehl beim Indianerbrot, sonst Weizenmehl

5. Sesam (A)

6. Senfsaat (A)

7. Ei (A)

8 Laktose/ Milch / Milcheiweiß (A)

9. mit Farbstoffen (FS)

10. Koffeinhaltig

11. Chininhaltig

Frühstücksservice

(nur für Gäste des Campingplatzes)

von 8:00 bis 9:30

- Frühstück 1: 2 Brötchen₍₄₎, Rührei aus drei echten Eiern mit gebratenem Schinken₍₂₎ und Kräutern, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
6.90
- Frühstück 2: 2 Brötchen₍₄₎, mit Wurst ₍₂₎ und/oder Käse₍₈₎, Marmelade oder Nutella, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
5.90
- Frühstück 4: Kinderfrühstück: 1 Brötchen belegt mit Nutella, Käse₍₈₎ oder Wurst₍₂₎, Pott Kakao (warm oder kalt) oder Bio-Tee
3.90
- Frühstück 5: Schale Cornflakes₍₄₎ mit Milch (warm oder kalt)
2.90
- Westernfrühstück: Gebackene Bohnen mit Schinken₍₂₎ in scharfer Tomatensoße, Brötchen₍₄₎ oder Indianerbrot₍₄₎, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
8.50

Nachbestellungen zum Frühstück:

Nutella:	je 0.80	Marmelade:	je 0.60
Wurst/Käse:	je 0.50	Butter:	je 0.60
zusätzliches Ei:	je 1.00 (Frstk. 1)	Brötchen:	je 0.60

Küchen- und Öffnungszeiten des Restaurants „Zum Indianer“

Bitte beachten: Ihr solltet Euch im Vorfeld einen Tisch oder eine Abholzeit reservieren!

Mittwoch

Die Küche ist geöffnet von 16:00 bis 20:00.

(letzter Tisch wird 19:30 angenommen)

Das Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb.

Donnerstag bis Sonntag

Die Küche ist geöffnet von 11:00 bis 14:00 und von 16:00 bis 20:00.

(letzter Tisch wird 19:30 angenommen)

Das Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb.

Selbstverständlich kochen wir für EUCH ab einer Gruppenstärke von über 20 Personen auch nach Absprache außerhalb der Küchenzeiten.

Frühstücks- und Brötchen-Service nur für die Gäste des Campingplatzes

Montag bis Sonntag

von 8:00 bis 9:30

(bitte am Vortag bestellen)