Restaurant "Zum Indianer"

Speisekarte

Werte weltbeste Gäste,

wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem gemütlichen Naturstammhaus-Restaurant.

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 besonderen Zubereitungsarten wie das Smoken eine etwas längere Wartezeit ausgleicht.
Gerne ziehen wir das Essen Eurer Kinder vor.

Für größere Gruppen, für Weihnachts-, Firmen- oder Familienfeiern unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot für ein leckeres Buffet oder eine reichhaltige BBQ-Platte.

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

Euer Team vom Restaurant „Zum Indianer“

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

Hausgemachte Vorspeisen

Knoblauchbrot(4,5) mit Zaziki(8) **9.90**
für zwei Personen

Empfehlung des Hauses

Soljanka(2) **6.90**
mit Indianerbrot(4,5) und Schmand(8)

Gulaschsuppe(2) **6.90**
vom argentinischen Rindfleisch, dazu Indianerbrot(4,5)

Möhren-Ingwer-Suppe mit gerösteten Walnüssen **6.90**
verfeinert mit Rote-Beete-Schmand(8) und hausgemachtem Kräuteröl

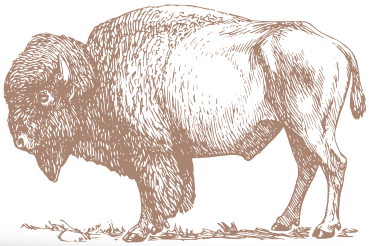
Unsere Beilagen

Rosmarin-Drillinge(8)	4.50
Mamas Pfannenkartoffel mit Zwiebelchutney	4.50
Gebratene Zwiebel	3.50
Knoblauchbrot(4,5,8)	3.50
Halber, gegrillter Maiskolben(8)	3.50
Pommes	4.50
Prinzessbohnen, leicht gebuttert	3.50
Mayo(7) / Ketchup je	0.30

Frischer Beilagensalat mit Tomate, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse(8) und hausgemachtem Dressing(6)
6.90

vegetarisch

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 gebutterten Prinzessbohnen(8).

Gericht mit 200g Bisonsteak	34.00
Gericht mit 400g Bisonsteak	59.00

Hüftsteak vom Aberdeen ANGUS Rind

Rinderhüftsteak gilt als das feinste Teilstück aus der Keule und ist sehr mager. Hüftsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter(8), gebratenen Zwiebeln, gebutterten Prinzessbohnen(8) und frisch gebackenem Indianerbrot(4,5).

Gericht mit 200g Hüftsteak:	21.90	Gericht mit 400g Hüftsteak:	33.90
Gericht mit 300g Hüftsteak:	27.90	Gericht mit 500g Hüftsteak:	39.90

Warum sind unsere Steaks so beliebt?

Wir verwenden ausschließlich Frischfleisch.
Das Fleisch kaufen wir am Stück, parieren es selbst und schneiden die Steaks fachmännisch zu.
Das Fleisch stammt von Freilandtieren. Wir achten auf Qualität.
Und das Wichtigste: WIR KOCHEN MIT LIEBE!

Rinder-Flanksteak aus dem Rauch(2)

Das flache Steak aus der Flanke wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert.

Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter(8), gebratenen Zwiebeln, gegrilltem Maiskolben(8) und hausgemachtem Knoblauchbrot(4,5,8).

Gericht mit 200g Flanksteak	24.90
Gericht mit 400g Flanksteak	39.00
Gericht mit 600g Flanksteak	57.00

Burger des Monats

vom 15.02. bis 24.03.2024

Kleiner und Großer "Bauernhof"

Burger aus hausgemachter Rinderhackboulette, knackigem Salat, Saure Gurken, Käse(8), Frühlingszwiebel, hausgemachte BBQ-Sauce, angebratenem Räucherschinken(2) und ein Spiegelei im frischgebackenen Burgerbun(4,5)

"Kleiner Bauernhof" mit Pommes 18.90

"Großer Bauernhof" mit Knoblauchbrot(4,5,8) 23.90

Unsere Burger für weltbeste Bürger

Unsere Manitou-Burger

Burger aus hausgemachten Rinderhackbouletten, frischen Tomaten, saftigen Gurken, Käse(8), frischen Zwiebeln, Mayo(7), Ketchup, knackigem Salat und angebratenem Räucherschinken(2) im frischgebackenen Burgerbun(4,5)

"Kleiner" Manitou-Burger mit Pommes 17.90
Großer Manitou-Burger mit Knoblauchbrot(4,5,8) 22.50

Unsere Burger-Empfehlung: Pulled Beef aus dem Smoker

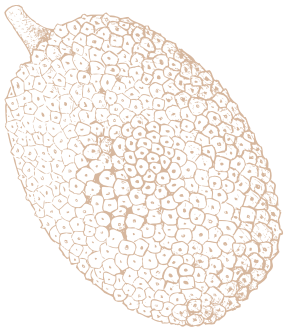
Entdeckt unser zartes, im 14-stündigen Garprozess perfektioniertes Rindfleisch. Mit seinem unverwechselbar rauchigen Geschmack und seiner saftigen Konsistenz ist es die Krönung jedes Burgers. Ein Geschmackserlebnis, das Ihr nicht verpassen solltet!

Unsere PULLED-BEEF-Burger

Burger mit saftigem Pulled Beef aus dem Smoker, angebratenem Räucherschinken(2), knackigem Salat, sonnengereifter Tomate, erfrischender, saurer Gurke, Käse(8), frischen Zwiebeln, Mayo(7), im frisch gebackenem Burgerbun(4,5)

Wahlweise mit Bastis Chili-Cheese-Sauce(8) oder hausgemachter BBQ-Sauce.

"Kleiner" Pulled-Beef-Burger mit Pommes 19.90
Großer Pulled-Beef-Burger mit Knoblauchbrot(4,5,8) 23.90



„PULLED JACK"-Burger

Üppiger vegetarischer Burger mit geschmorter Jack-Frucht, Zwiebeln, frischer Tomate, knackigem Salat, Rotkraut, saure Gurken, Tacos und Bastis BBQ-Sauce im frisch gebackenem Burgerbun(4,5)

Pulled-Jack-Burger mit einem frischen Beilagensalat(6,8) 19.50

vegetarisch

Unsere Hauptgerichte

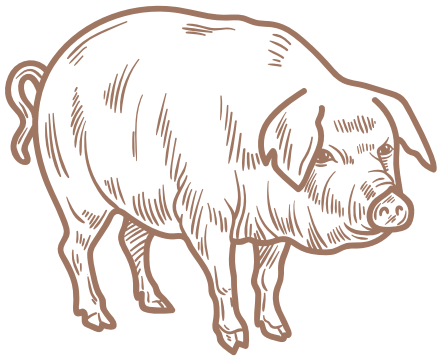
Regionale Bio-Kräuterseitlinge
(Edelpilze aus Heeren)

an Thymian-Möhrchen(8), Mamas Pfannenkartoffel verfeinert mit Zwiebelchutney, Rotkrautsalat und geröstetem Sesam

Dazu wahlweise:
A: saftig gegarte Brust vom KIKOK-Huhn mit würziger Curry-Butter(1,8)

B: Gebackener Ziegenkäse(8) mit Preiselbeersauce und Caramel-Chip

20.90



Zwei frisch panierte Schnitzel(4,7)
vom DUROC-Freilandschwein

an Rosmarin-Drillingen(8),
einem Spiegelei vom BIO-Huhn und einem kleinen Anlegesalat mit geröstetem Sesam
22.90

Für die Kleinen

Nudeln(4) mit hausgemachter Tomatensauce
5.90

drei hausgemachte Putennuggets(4)
mit kleiner Pommes
7.90

Hausgemachte Saucen

Zaziki(8) mit echtem Knoblauch
2.90

Pikante Pfeffersauce(1,8) á la Basti
3.90

Chili-Cheese-Sauce(8) mit Räucherschinken(2)
und Frühlingszwiebeln
3.90

Perfekt zu Pommes, Schnitzel und Kartoffelspalten

vegetarisch

Es folgen

Kulinarische Events und BBQ-Angebote

Das beste Geschenk:

Gemeinsame Zeit in gemütlicher Atmosphäre

Osterschmaus
in 3 Gängen mit Buffet

Nur mit Vor-Bestellung

31.03.24 ab 11:00

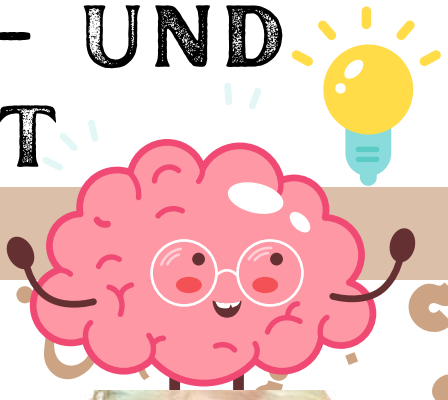
Wir zaubern für Euch ein tolles Mehrgänge-Menü, wie immer aus frischen Zutaten:

Die Vorspeise servieren wir am Tisch, ein reichhaltiges Buffet mit BBQ-Elementen bekommt Ihr als Hauptgang und der Nachtisch wird wieder am Tisch gereicht.

Preis pro Person: 47,00 €
(exklusive Getränke)

Das grosse Quiz- und Schlemmer-Event

05.04.2024 ab 17:30



Was Euch erwartet:

🤓 Team-Quiz für 4-6 Personen: Stellt Euer Wissen unter Beweis!

🍗 Exquisites Buffet, wie immer mit BBQ

🎁 Tolle Preise für das Sieger-Team!

Nur mit Vor-Bestellung

Eintritt inklusive Buffet:
Für 4 Personen: 148,00 €
jede weitere Person: 37,00 €
(exklusive Getränke)

Restaurant "Zum Indianer"

Buchbar nur über das Tischreservierungs-Formular unter:
www.zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung

039366/ 51037

0174/ 79 833 65

www.zum-indianer.de

RIPPCHENTAG

am 19.04.2024

- Vorspeise:
  - Knoblauchbrot mit hausgemachtem Zaziki
- Hauptgang:
  - drei gesmokte und glasierte Schweinerippen (St. Louis Cut), an Pommes und Coleslaw

NUR MIT VOR-BESTELLUNG

Preis pro Portion:

- 39,90 € (exklusive Getränke)
- jede weitere Rippe: 5,60 €

GEMÜTLICHES BBQ-EVENT IN 5 GÄNGEN

am 21.04.2024 um 11:00

Es gibt unter anderem:

- zert gesmoktes DUROC-Schweinefilet
- Pulled BEEF (ca. 16 Stunden im Smoker)
- Moinkball
- Rippchen (St. Louis Cut)
- Dessert aus dem Rauch

NUR MIT VOR-BESTELLUNG

Wir erklären Euch die einzelnen Gänge und Ihr könnt gerne Eure Fragen zur Zubereitung stellen.

Preis pro Person: 60,00 €
(exklusive Getränke)

ALLE KULINARISCHEN EVENTS SIND AUCH ALS VERSCHENK-GUTSCHEIN ERHÄLTLICH

(THEMA GEBURTSTAGS-/ OSTERGESCHENKE UND SO, ZWINKER, ZWINKER)

BBQ PLATTEN

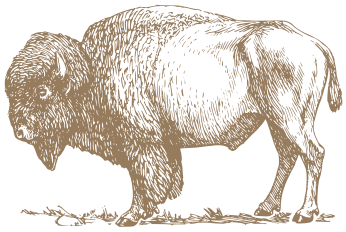
für Gruppen von 6 bis 15 Personen

MIT SHOW-KOCHEN

BBQ-Platte - Deluxe

Preis pro Person: 54.00

- Exquisit scharf angegrilltes Bisonsteak vom Teres Major, ein purer Genuss
- Einzigartige „Betrunkene Hüfte“ vom Aberdeen Angus Rind, 48 Stunden eingelegt in einer speziellen Whisky-Sojasaucen-Marinade für ein intensives Aroma
- Delikat gesmoktes Filet vom DUROC-Freilandschwein, anschließend auf der Plancha perfektioniert



BBQ-Platte - Feinschmecker

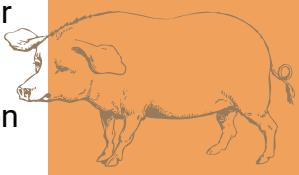
BEST SELLER

Preis pro Person: 44.00

- kaltgeräuchertes Flanksteak vom Rind, perfekt gegrillt auf der heißen Plancha
- Zartes Känguru-Filet, meisterhaft gegart und mit erlesenen Kräutern veredelt
- Feinste Barbarie-Entenbrust, schonend gegart mit frischem Rosmarin

BBQ-Platte - Klassisch

Preis pro Person: 34.00



- Exquisiter DUROC-Freilandschweinnacken, 8 Stunden langsam gesmokt und mit einer einzigartigen Honig-Senf-Sauce veredelt
- Saftige KIKOK-Hühnerbrust von der Plancha, glasiert mit einer delikaten Kräuterreduktion
- Köstlich gesmokte KIKOK-Hühnerkeulen, umhüllt von Bastis legendärer BBQ-Sauce

Rabatt bis zu 4,00 € pro Person

- ab 8 Personen: -2.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 10 Personen: -3.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 12 Personen: -4.00 pro Person auf den Plattenpreis

Was gibt es für Eure hungrigen Mägen dazu?

Zu jeder BBQ-Platte servieren wir:

Als Vorspeise:

frisch gebackenes Knoblauchbrot mit hausgemachtem Zaziki

Außerdem genügend Beilagen zum Fleisch:

Rosmarin-Drillinge, Kroketten, gegrillter Mais, Prinzessbohnen, pikante Pfeffersauce und frischer Salat

BBQ PLATTEN

Ein paar weitere Infos

Frische Produkte und Leidenschaft bei der Zubereitung

Unsere Philosophie

Wenn wir selbst in einem Restaurant speisen gehen, möchten wir, dass man uns bekocht. Also wirklich bekocht! Wir erwarten, dass uns aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten mit viel Hingabe und Leidenschaft eine Köstlichkeit zubereitet wird. Wir möchten vom Service freundlich behandelt und gut bedient werden.

Wir möchten gemütlich beisammen sitzen, gemeinschaftlich Geschichten austauschen, zusammen lachen und mit gesättigtem Gemüt wieder nach Hause fahren. Wir möchten gerne an diesen Abend zurückdenken können, so dass uns bei diesem Gedanken ein kleines Lächeln über das Gesicht huscht.

All das versuchen wir täglich auch für Euch umzusetzen.

EUER TEAM VOM RESTAURANT "ZUM INDIANER"

Alle Preise in € // Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Wie könnt Ihr das Angebot bestellen?

Angebotszeitraum: 01.01.2024 -30.09.2024

Reservierungszeitpunkt: Ihr müsst das Angebot mindestens 1 Woche im Voraus bestellen.

So könnt Ihr das Angebot bestellen:

Bestellen könnt Ihr das Angebot nur schriftlich über unser Tischreservierungsformular auf unserer Internetseite. Bitte gebt unter "Anlass" die gewünschte BBQ-Platte ein.

Hier der Link: https://zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung

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)

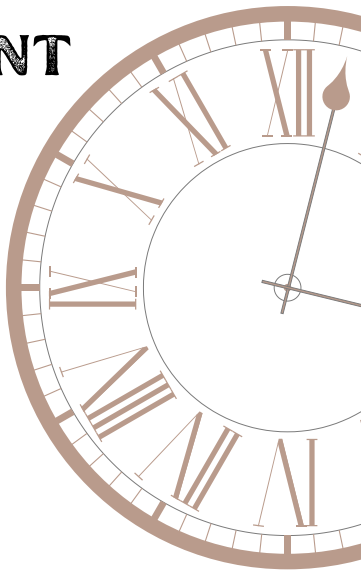
9. mit Farbstoffen (FS)

10. Koffeinhaltig

11. Chininhaltig

Öffnungszeiten Restaurant
und
Küchenzeiten
bis zum 30.04.2024

(ab 01.05.2024 gelten wieder die Sommer-Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag)



Dienstag und Mittwoch
Nur nach Absprache für Gruppen ab 20 Personen oder bei Buchung preisintensiverer Angebote (z.B. BBQ-Platte 3).

Donnerstag und Freitag
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.

Samstag und 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.

Tischreservierung

Bitte reserviert Euch **immer** einen Tisch. So können wir besser planen, was aktuell sehr wichtig ist und Ihr seid Euch sicher, dass Ihr bei Ankunft auch von uns versorgt werdet.

Nutzt dafür bitte unser Tischreservierungsformular unter folgendem Link:

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

Über dem Formular sind auch schon die Termine angegeben, an denen wir keine Gäste mehr annehmen können. Das hilft vielleicht bei der Terminfindung.