

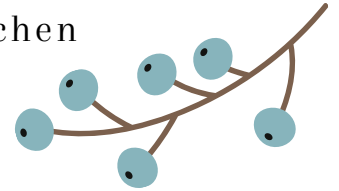
RESTAURANT "ZUM INDIANER" SPEISEKARTE



Stand: 16.02.2025

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₎
für zwei Personen



Empfehlung des
Hauses

9.90

Würzfleisch

8.90

von der argentinischen Rindersteakhüfte mit Indianerbrot_(4,5),
saurer Gurke, Käse₍₈₎ und Worcestersauce

Soljanka₍₂₎

6.90

mit Indianerbrot_(4,5) und Schmand₍₈₎

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 Pfannkartoffeln mit Zwiebel-Chutney

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



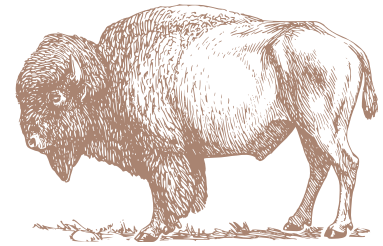
vegetarisch

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, hausgemachter 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 hausgemachtem Indianerbrot_(4,5).

Gericht mit 200g Hüftsteak: 22.90

Gericht mit 400g Hüftsteak: 34.90

Gericht mit 300g Hüftsteak: 28.90

Gericht mit 500g Hüftsteak: 40.90

Steak aus dem Roastbeef vom Aberdeen Angus

Zartes Steak aus dem Rinderrücken mit feiner Fett-Marmorierung und natürlichem Fettdeckel für vollmundigen Geschmack. Verfeinert mit Fleur de Sel und seltenem Urwaldpfeffer aus Madagaskar – ein Genuss für Kenner.

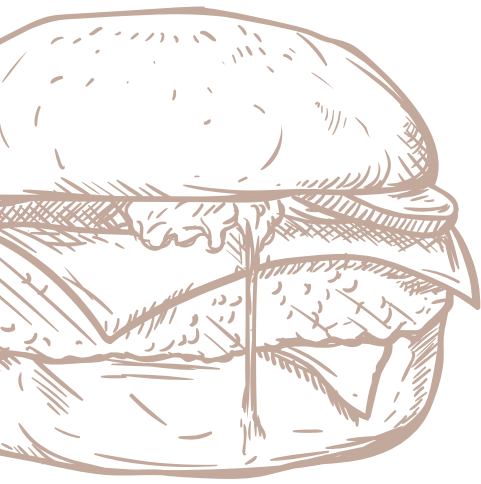
Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter₍₈₎, gebratenen Zwiebeln, gegrilltem Maiskolben₍₈₎, kandierten Sesam und hausgemachtem Knoblauchbrot_(4,5,8).

Gericht mit 200g Steak vom Roastbeef 27.90

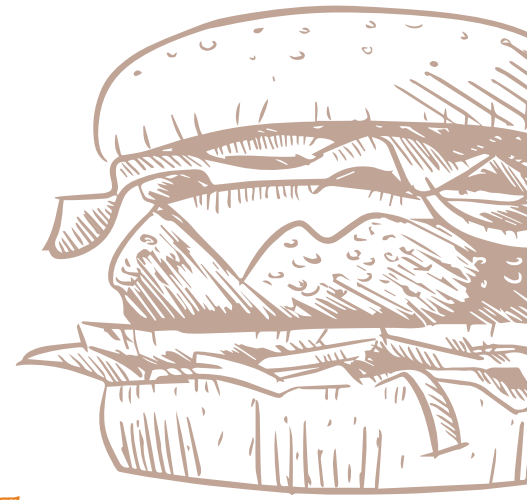
Gericht mit 300g Steak vom Roastbeef 33.90

Gericht mit 400g Steak vom Roastbeef 39.90





BURGER DES MONATS



VOM 21.02. - 23.03.25

Der BASAN-Burger

Burger aus zwei hausgemachten Rinderhackbouletten mit doppelt Räucherschinken⁽²⁾, frischem Salat, gebratenen Zwiebeln, zweifach Käse, angerösteter Tomate, Ketchup und Mayo⁽⁷⁾ im frischgebackenen Burgerbun^(4,5)



BASAN-Burger mit Knoblauchbrot^(4,5,8) 23,90

UNSERE BURGER FÜR WELTBESTE BÜRGER



vegetarischer "Waldemar"

üppiger vegetarischer Burger mit hausgemachtem Knödelpatty^(4,7,8), gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Tomate, Käse⁽⁸⁾, Möhre, Mayo⁽⁷⁾, Preiselbeersauce, Cornflakes und knackigem Salat im frisch gebackenem Burgerbun^(4,5)

Waldemar-Burger mit frischem Beilagen-Salat mit Tomate, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse⁽⁸⁾ und hausgemachtem Dressing⁽⁶⁾

21.90

Unsere Manitou-Burger

Burger aus hausgemachten Rinderhackbouletten, Tomaten, 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) 22.90



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 mit Pommes 18.90

Großer Chili-Cheese-Burger mit Knoblauchbrot^(4,5,8) 23.90



FÜR DIE KLEINEN

Nudeln⁽⁴⁾ mit hausgemachter Tomatensauce

5.90

drei hausgemachte Putennuggets^(4,7)

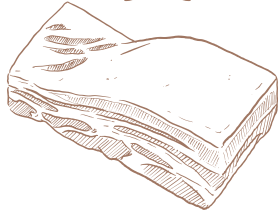
mit kleiner Portion Pommes

8.90



vegetarisch

UNSERE HAUPTGERICHTE



Teriyaki-Schweinebauch vom Duke of Berkshire

(24 Stunden zart gegartes Freilandschwein)

an knusprigen Pommes, gebutterten Prinzessbohnen⁽⁸⁾ und kleinem Anlegesalat
24.90

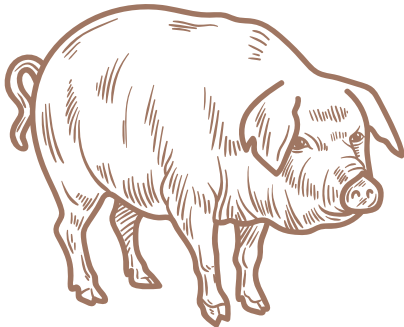
Saftig gegarte Brust vom Kikok-Huhn mit würziger Curry-Butter

an Thymian-Möhrrchen⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, verfeinert mit Zwiebel-Chutney
23.90



Gebackener Ziegenfrischkäse⁽⁸⁾ mit Preiselbeersauce und Caramel-Chip

an Thymian-Möhrrchen⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, verfeinert mit Zwiebel-Chutney
22.90



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
23.90

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Perfekt zu Pommes und Schnitzel



Zaziki⁽⁸⁾ mit echtem Knoblauch
2.90



Edelpilz-Rahmsauce⁽¹⁾ á la Basti
4.90



Chili-Cheese-Sauce⁽⁸⁾ mit Räucher-schinken⁽²⁾ und Frühlingzwiebeln
3.90



vegetarisch

ES FOLGEN

**KULINARISCHE EVENTS
UND BBQ-ANGEBOTE**



DAS BESTE GESCHENK:

**GEMEINSAME ZEIT
IN GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE**

DAS GROSSE QUIZ- UND SCHLEMMER-EVENT



15.02.2025 ab 17:30

Was Euch erwartet:

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

🍷 Exquisite 4-Gänge Dinner mit BBQ

🎁 Tolle Preise für das Sieger-Team!

AUSGEBUCHT!
NEUE TERMINE IM HERBST

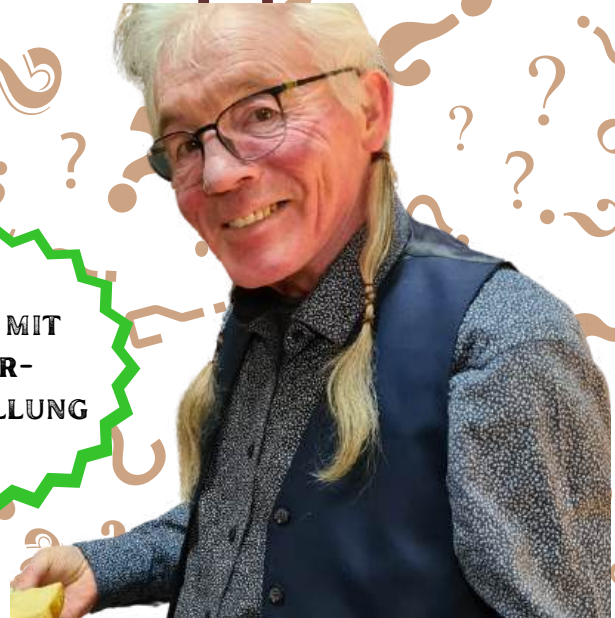
Eintritt inklusive Buffet:

Für 4 Personen: 150,00 €

jede weitere Person: 39,00 €

(exklusive Getränke)

**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**



RINDFLEISCH-MENÜ

in 5 Gängen am
01.03.2025 um 17:45

Es gibt unter anderem:

- klare Rindfleisch-Brühe mit Flädle
- rosa gebratene Kalbsleber
- zarte geschmorte Roulade
- Steak aus dem Roastbeef vom Angus Rind
- Mamas Mandelkuchen mit Rotweinsahne

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

Preis pro Person: 49,00 €

(exklusive Getränke)

**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**



GEMÜTLICHER BBQ-ABEND IN 5 GÄNGEN

am 15.03.2025 um 17:45

Es gibt unter anderem:

- Zart gesmoktes DÜBEL-Schweinefilet
- Pulled BEEF (ca. 16 Stunden im Smoker)
- Moinkball
- Rippchen
- Nachspeise nach Wunsch



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

Preis pro Person: 60,00 €

(exklusive Getränke)



**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**

RIPPCHENTAG

am 28.03.2025

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



**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**

Preis pro Portion:

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

RESERVIERUNG NUR ÜBER UNSERE WEBSEITE
WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS

AUCH ERHÄLTLICHT ALS

GESCHENK-GUTSCHEIN



BBQ PLATTEN

für Gruppen
von 6 bis 15
Personen

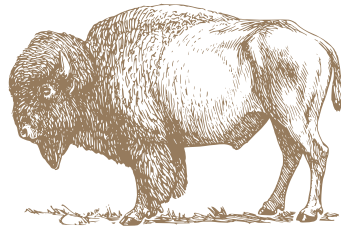
MIT SHOW-
KOCHEN

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

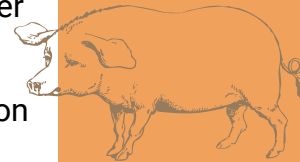


BBQ-Platte - Klassisch

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, Krokette, gegrillter Mais, Prinzessbohnen, pikante Pfeffersauce und frischer Salat

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"



Wie könnt Ihr das Angebot bestellen?

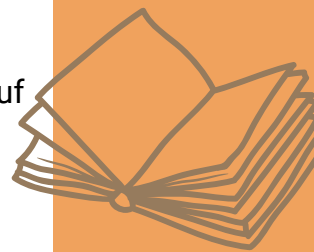
Angebotszeitraum: 09.01.2025 - 31.03.2025

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>



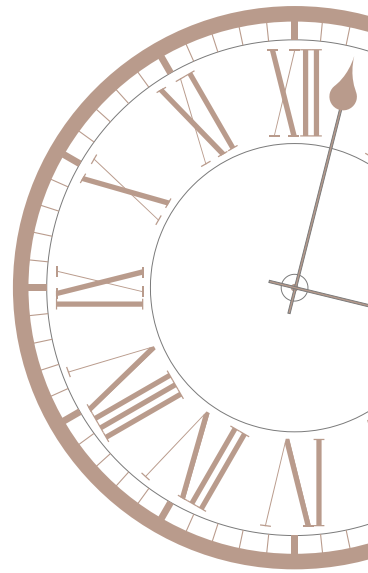
ALLERGENE (A) / ZUSATZSTOFFE (ZS) / FARBSTOFFE (FS)

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 VOM 14.10.24 BIS ZUM 30.04.25

(AB 01.05.25 GELTEN WIEDER DIE SOMMER-
ÖFFNUNGSZEITEN VON MITTWOCH BIS SONNTAG)



Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Das Restaurant ist geschlossen.

Freitag

Die Küche ist geöffnet von 16:00 bis 20:30.
(letzter Tisch wird 20:00 angenommen)
Das Restaurant schließt um 21:30 oder nach
Betrieb.

Samstag

Die Küche ist geöffnet von 11:00 bis 14:00
und von 16:00 bis 20:30.
(letzter Tisch wird 20:00 angenommen)
Das Restaurant schließt um 21:30 oder nach
Betrieb.

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.

**Feiern
außerhalb der
Öffnungszeiten
sind ab einer
Gruppenstärke
von über 20
Personen nach
Absprache
möglich.**

TISCHRESERVIERUNG

Bitte reserviert Euch **immer** einen Tisch. So können wir besser planen 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.