

RESTAURANT „ZUM INDIANER“ SPEISEKARTE



Stand: 18.08.2025

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

Soljanka₍₂₎

6.90

mit Indianerbrot_(4,5) und Schmand₍₈₎

Gulaschsuppe₍₂₎

6.90

vom argentinischen Rindfleisch, dazu Indianerbrot_(4,5)

Tomatensuppe

5.90

verfeinert mit Sahne₍₈₎ und hausgemachtem Kräuteröl,
dazu Indianerbrot_(4,5)
(kann auch vegan bestellt werden)



UNSERE BEILAGEN

Rosmarin-Drillinge₍₈₎

4.50

Uschis hausgemachter Gurkensalat

3.90

Gebratene Zwiebel

3.50

Knoblauchbrot_(4,5,8)

3.50

Halber, gegrillter Maiskolben₍₈₎

3.50

Pommes

4.50

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

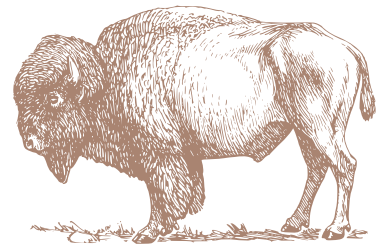
Die angegebenen Grammzahlen aller Steaks beziehen sich auf das jeweilige Rohgewicht.

Steak vom kanadischen BISON aus dem Hanging Tender

Das Hanging Tender gehört zu den “Premium Cuts”, da es pro Tier nur einmal wächst - aber auch weil es sich durch eine sehr zarte Struktur auszeichnet. Durch seine relativ starke Marmorierung ist es geschmacklich etwas intensiver.

Das Hanging Tender liegt übrigens unter dem Rippenbogen in der Nähe der Nieren. Daher kommt auch der deutsche Name “Nierenzapfen”.

Das Gericht servieren wir mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Sesam, hausgemachter Kräuterbutter₍₈₎, Indianerbrot_(4,5) und Uschis Gurkensalat.



Gericht mit 200g Bisonsteak 36.00

Gericht mit 400g Bisonsteak 62.00

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, Uschis Gurkensalat 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

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 25.90

Gericht mit 400g Flanksteak 39.00

Gericht mit 600g Flanksteak 57.00



UNSERE BURGER FÜR WELTBESTE BÜRGER



Einmal Mit-Ohne-Fleisch bitte: **Unser MoF-Burger**

Üppiger vegetarischer Burger mit Filetstückchen vom Erbsen-Protein, gebratener Tomate, knackigem Salat, in geräuchertem Olivenöl eingelegte rote Beete, Cornflakes, Moringa-Mayo und Bastis BBQ-Sauce im frisch gebackenem Burgerbun^(4,5)

MoF-Burger mit einem frischen Beilagensalat^(6,8) 19.90

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

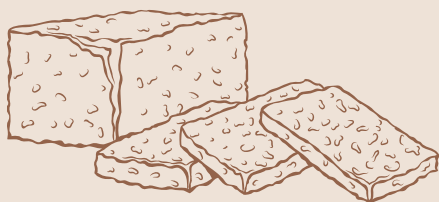


vegetarisch

UNSERE HAUPTGERICHTE

Saftig gegarte Brust vom Kikok-Huhn, glasiert mit hausgemachter Kräuterreduktion

an gebuttertem Zuckerschoten-Möhrengemüse⁽⁸⁾, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Rosmarin-Drillingen⁽⁸⁾
23.90

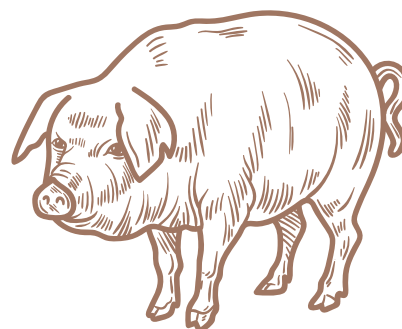


gebackener Fetakäse⁽⁸⁾, verfeinert mit Ahornsirup und Tomatenflocken

an gebuttertem Zuckerschoten-Möhrengemüse⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Rosmarin-Drillingen⁽⁸⁾
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⁾
à la Basti
4.90



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



vegetarisch

ES FOLGEN
KULINARISCHE EVENTS
UND BBQ-ANGEBOTE

DAS BESTE GESCHENK:

**GEMEINSAME ZEIT
IN GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE**



Alle Events auch erhältlich als Geschenk-Gutschein



**RESERVIERUNG DER EVENTS
NUR ÜBER UNSERE WEBSEITE**

WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS

**HINWEIS: DIE EVENTS IM FRÜHJAHR SIND ALLE AUSGEBUCHT...
SICHERT EUCH JETZT SCHON DIE BEGEHRTEN PLÄTZE IM
HERBST**



**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**



RIPPCHENTAG

am 10.10.2025

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

Preis pro Portion:

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



BLUES- BRUNCH

**AM 26.10.2025
11:00 - 14:00**



**NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG**

Live-Musik und ein leckeres 3-Gänge-Menü inklusive BBQ (Buffet als Hauptgang)



Preis pro Person (ab 14 Jahre):
55,00 €

Preis pro Kind (11 bis 13 Jahre):
36,00 €

Preis pro Kind (unter 10 Jahre):
Preis = Alter + 5,00 €

Kinder unter 4 Jahre:
kostenfrei

Angebot exklusive Getränke

NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG



am 15.11.2025 ab 17:30 Uhr

Grünkohl satt mit Kassler, Knacker, gesmokte Hähnchenkeulen, Kartoffeln, Kroketten und unser frisch gebackenes Knoblauchbrot

Preise pro Person:

- Erwachsene: 24,90 Euro
- Kinder von 11 bis 14 Jahre: 16,90 Euro
- Kinder von 5 bis 10 Jahre: Preis = Alter
- Kinder unter 4 Jahre: **kostenfrei**

DAS GROSSE QUIZ- UND SCHLEMMER-EVENT

21.11.2025 ab 17:30

Was Euch erwartet:

- 🧐 Team-Quiz für 4-6 Personen: Stellt Euer Wissen unter Beweis!
- 🍷 Exquisite Fingerfoods und Fleisch mit BBQ
- 🎁 Tolle Preise für das Sieger-Team!

Eintritt inklusive Buffet:

Für 4 Personen: 158,00 €
jede weitere Person: 39,00 €
(exklusive Getränke)

AUSGEBUCHT!
NEUER TERMIN IM FRÜHJAHR 2026

NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG



5% RABATT FÜR “WIEDERHOLUNGSTÄTER” AUF DEN EVENT-PREIS

So sicherst Du Dir den Rabatt für Dich und Deine Gruppe für unsere Events:

Du hast bei uns im Restaurant gespeist (z.B. á la Carte) und interessierst Dich für ein Event? Wenn Du innerhalb einer Woche nach Deinem Besuch bei uns eines unserer Events buchst, erhält JEDER aus Deiner Gruppe 5% Rabatt auf den Eventpreis (gilt nur für die Speisen).

Gib dafür bei der Event-Reservierung nochmal an, wann Du bei uns gespeist hattest.
Fertig!



BBQ PLATTEN

für Gruppen
von 6 bis 15
Personen

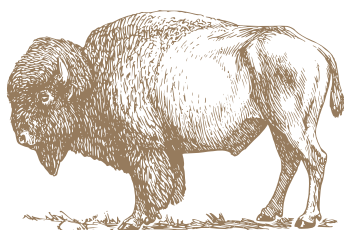
MIT SHOW-
KOCHEN

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 gesmoked und mit einer einzigartigen Honig-Senf-Sauce veredelt
- Saftige KIKOK-Hühnerbrust von der Plancha, glasiert mit einer delikaten Kräuterreduktion
- Köstlich gesmokede 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



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?

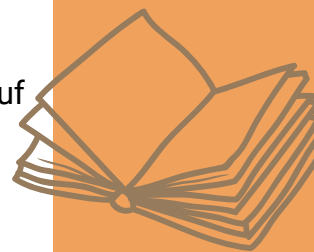
Angebotszeitraum: 01.04-2025 - 30.09.2025

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
12. Soja (A)



ÖFFNUNGSZEITEN "ZUM INDIANER"

17.08. bis 30.09.2025

- **Sonntag bis Dienstag:** Ruhetage - unser Restaurant bleibt geschlossen
- **Mittwoch bis Freitag:** geöffnet von 16:30 bis 21:30 Uhr (Küchenzeit von 16:30 bis 20:00)
- **Samstag:** geöffnet von 11:30 bis 21:30 (Küchenzeiten von 11:30 bis 14:00 und von 16:30 bis 20:00)
- **Für Feiern und größeren Gruppen** sind nach Absprache auch andere Zeiten möglich

Schon jetzt buchbar:

Ab dem 01.10.2025 ändern sich unsere Öffnungszeiten leicht. Die neuen Zeiten könnt Ihr bereits in unserem Buchungssystem einsehen - und natürlich auch schon für die Zeit reservieren.

Bitte reserviert Euch
unbedingt
einen Tisch unter

www.zum-indianer.de



Ihr könnt es natürlich auch spontan versuchen - seid uns aber bitte nicht böse, wenn es dann doch nicht klappt.

Wir haben zwar genug Sitzplätze, aber leider nur zwei Personen in der Küche. Und da wir frisch kochen, schaffen wir maximal 60 Gerichte über den Abend verteilt.

Mehr geht aktuell nicht...

