

RESTAURANT “ZUM INDIANER”

S P E I S E K A R T E



Stand: 14.11.2025

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



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₎

Kürbiscremesuppe vom BIO-Hokkaido **6.90**

verfeinert mit hausgemachtem Thymian-Öl, Schmand₍₈₎, Schwarzbrot-Crumble₍₄₎ und Bacon-Chip₍₂₎
(kann auch vegetarisch bestellt werden)



UNSERE BEILAGEN

Rosmarin-Drillinge₍₈₎ **4.50**

Mamas Pfannenkartoffel 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

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

Steak vom kanadischen BISON aus dem Hanging Tender

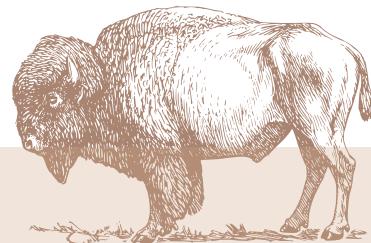
Das Hanging Tender gehört zu den "Premium Cuts", da es pro Tier nur einmal wächst - aber auch weil es sich durch eine sehr zarte Struktur auszeichnet. Durch seine relativ starke Marmorierung ist es geschmacklich etwas intensiver.

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 gebutterten Prinzessbohnen⁽⁸⁾.

Gericht mit 200g Bisonsteak 34.90

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 300g Hüftsteak: 28.90

Gericht mit 400g Hüftsteak: 34.90

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 gebackenen 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



Barbarie-Entenbrust

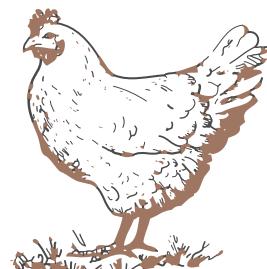
zart-rosa gegart,
mit hausgemachten Serviettenknödeln^(4,8),
Uschis Apfel-Rotkohl und einer selbst
gezogenen Bratensauce⁽¹⁾

26.90

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

an gebuttertem Stangenbrokkoli⁽⁸⁾, Rotkrautsalat,
geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, verfeinert mit
hausgemachtem Zwiebelchutney

24.90



Gebackener Ziegenkäse⁽⁸⁾

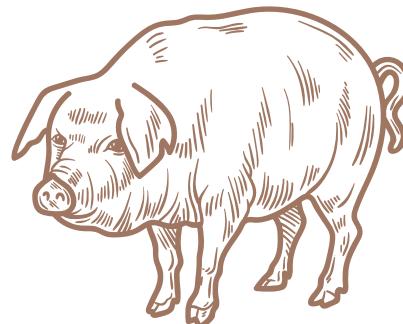
mit Preiselbeersauce und Caramel-Chip
an gebuttertem Stangenbrokkoli⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren,
Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel,
verfeinert mit hausgemachtem Zwiebelchutney

24.90

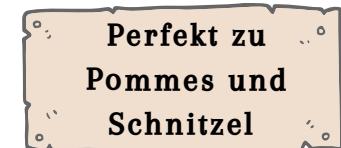
Zwei frisch panierte Schnitzel^(4,7) vom Duroc-Freilandschwein

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

23.90



HAUSGEMACHTE SAUCEN



Zaziki⁽⁸⁾ mit
echtem Knoblauch



2.90



dunkle Bratensauce⁽¹⁾
á la Uschi

3.90



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

3.90



vegetarisch

ES FOLGEN

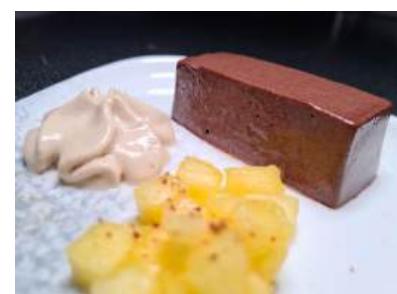
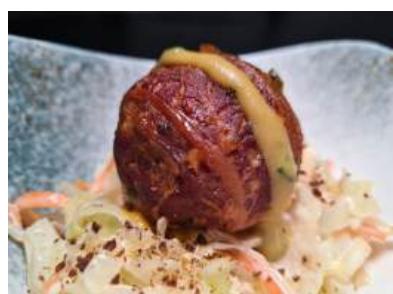
**KULINARISCHE EVENTS
UND BBQ-ANGEBOTE**

DAS BESTE GESCHENK:

**GEMEINSAME ZEIT
IN GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE**



Alle Events auch erhältlich als Geschenk-Gutschein



**RESERVIERUNG DER EVENTS
NUR ÜBER UNSERE WEBSEITE**

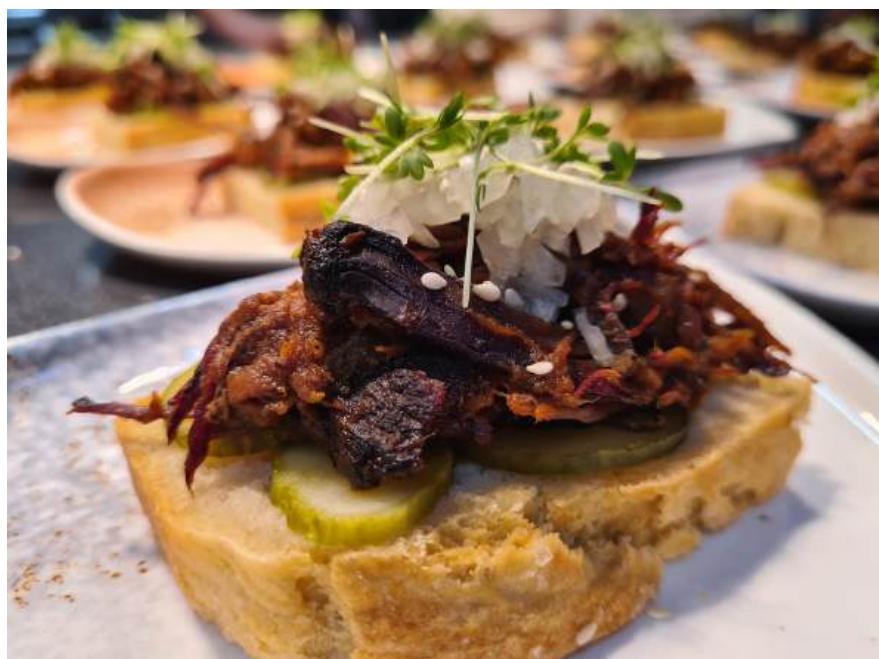
WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS

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!



DAS GROSSE QUIZ- UND SCHLEMMER-EVENT

07.12.2025 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!

Eintritt inklusive Buffet:

Für 4 Personen: 156,00 €

jede weitere Person: 39,00 €

(exklusive Getränke)



GEMÜTLICHER BBQ-ABEND IN 5 GÄNGEN

am 22.11.2025 um 17:45

Es gibt unter anderem:

- Zart gesmoktes DUROC Schwein
- Pulled BEEF (ca. 16 Stunden)
- Moinkball
- Rippchen (St. Louis Cut)
- Dessert aus dem Rauch

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

Preis pro Person: 62,00 €

(exklusive Getränke)



NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG

WEIHNACHTSFEIERN

für bis zu 60 Personen



Je nach Personenzahl

- à la carte
- BBQ-Platten (mit Show-Kochen)
- 5-Gänge-BBQ
- Buffet (mit Show-Kochen)

NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG

Optional: geselliges Rahmenprogramm zubuchbar

weitere Infos findet Ihr unter:

www.zum-indianer.de/weihnachten

FAMILIEN-WEIHNACHTS-FEST

am 2. Advent von 11:00 bis ca. 14:30

NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG

Genießt ein leckeres, weihnachtliches Buffet und erlebt einen besinnlichen Adventstag mit einem festlichen Rahmenprogramm.

weitere Infos findet Ihr unter:

www.zum-indianer.de/weihnachten



WEIHNACHTSSCHMÄUSE

zum Abholen

für den 1. und 2. Weihnachts-Feiertag

weitere Infos findet Ihr unter:

www.zum-indianer.de/weihnachten

NUR MIT
VOR-
BESTELLUNG



RESTAURANT "ZUM INDIANER"

BUCHBAR NUR ÜBER UNSERE WEBSITE:
WWW.ZUM-INDIANER.DE/WEIHNACHTEN



039366 / 51037

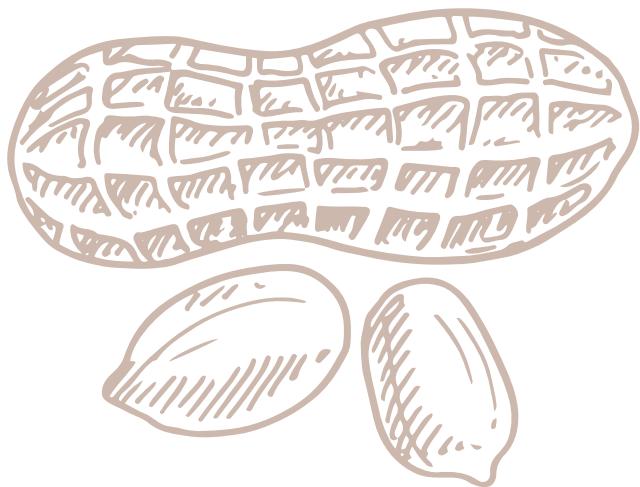


0174 / 79 833 65

WWW.ZUM-INDIANER.DE

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 “ZUM INDIANER”

01.10. bis 21.12.2025

- **Montag bis Mittwoch:** Ruhetage - unser Restaurant bleibt geschlossen
- **Donnerstag und 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)
- **Sonntag:** geöffnet von 11:30 bis 15:30 (Küchenzeiten von 11:30 bis 14:00)
- **Für Feiern und größeren Gruppen** sind nach Absprache auch andere Zeiten möglich

Schon jetzt buchbar:

Ab dem 01.01.2025 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...

