

RESTAURANT “ZUM INDIANER”

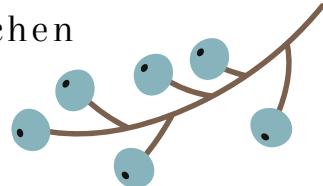
SPEISEKARTE



Stand: 19.01.2026

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

7.90

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

5.90

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 Pfannenkartoffeln 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

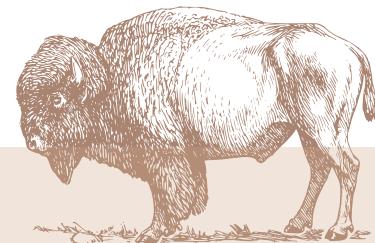
Das Hanging Tender gehört zu den "Premium Cuts", da es pro Tier nur einmal wächst - aber auch weil es sich durch eine sehr zarte Struktur auszeichnet. Durch seine relativ starke Marmorierung ist es geschmacklich etwas intensiver.

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 32.00

Gericht mit 400g Bisonsteak 55.00



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: 27.90

Gericht mit 400g Hüftsteak: 32.90

Gericht mit 500g Hüftsteak: 37.90

Teres Major vom deutschen Rind - zweifach gereift

Der Schultermuskel wird auch als "flaches Filet" bezeichnet und steht seinem "großen Original" aus der Lende in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach. Nach einem Dry-Aging-Prozess wird das Steak vakuumiert und beginnt mit der Nass-Reifung (Wet-Aging). Da zwei Reife-Methoden angewendet werden, spricht man vom "DOUBLE-AGED".

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

Gericht mit 200g Steak 26.90

Gericht mit 400g Steak 39.90

DOUBLE
AGED



BURGER DES MONATS

Der "Zweifache Bypass"

Burger aus zwei hausgemachten Rinderhackbouletten, knackigem Rucola und Eisbergsalat, zweifach Käse(8), frittierten Zwiebelringen(4,7), gebratenen Champignons, ausgelassenem Räucherschinken(2), einem Spiegelei und hausgemachter Bacon-Majo(2,7) im frischgebackenen Burgerbun(4,5)



"Doppelter Bypass" mit Pommes 25.90
"Dreifacher Bypass" mit Knoblauchbrot(4,5,8) 31.90

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⁾

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

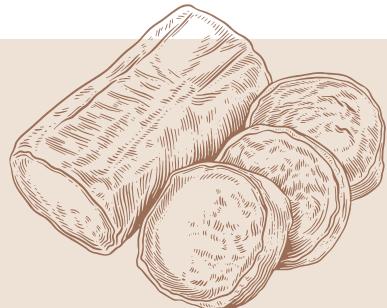
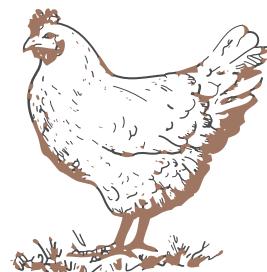
zart-rosa gegart,
mit hausgemachten Serviettenknödeln^(4,8),
Uschis Apfel-Rotkohl und einer selbst
gezogenen Bratensauce⁽¹⁾

23.90

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

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

23.90



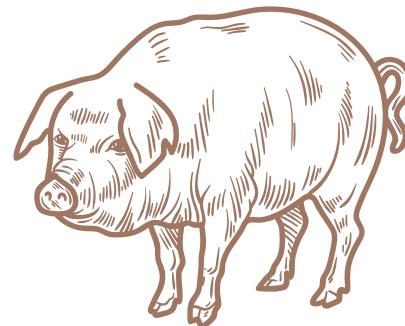
Gebackener Ziegenkäse⁽⁸⁾

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

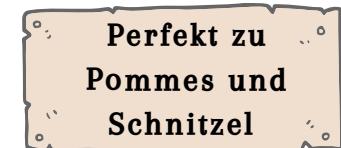
22.90

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



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!



3-GÄNGE-MENÜ AM VALENTINSTAG **

14.02.2026 um 17:30 oder 19:00



Infos, Preise,
Buchung:



Folgendes erwartet Euch:

- 3-Gänge-Menü (genaue Infos findet Ihr online)
 - Gruß aus der Küche
 - Vorspeise
 - Hauptgang nach Wahl mit Kikok-Hühnerbrust, saftigem Steak oder einer vegetarischen Variante
 - Nachspeise
 - schön eingedeckter Tisch



RIPPCHENTAG **

am 27.02.2026



zur Buchung:



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

Preis pro Portion:

- **37,50 €** (zzgl. Getränke)
- Jede weitere Rippe: 5,60 €

****Sichert Euch 5% Rabatt auf die Eventpreise**

bei Buchung eines Events innerhalb einer Woche nach einem Restaurantbesuch bei uns. Einfach bei der Buchung des jeweiligen Events angeben, dass Ihr "Wiederholungstäter" seid und wann Ihr bei uns gespeist habt. Das war's.

RINDFLEISCH-MENÜ**

in 5 Gängen am

07.03.2026 um 17:45

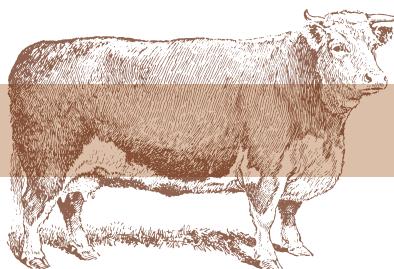
Es gibt unter anderem:

- 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 Fragen stellen.

Preis pro Person: 49,00 €

(zuzüglich Getränke)



zur Buchung:



OSTERSCHMAUS**

am 05.04.2026

3 leckere Gänge inkl. Buffet

1. Gang: Leckeres Süppchen, serviert am Tisch
2. Gang: Buffet mit verschiedenen Fleischsorten (Duroc-Freilandschwein, Steaks)
3. Gang: Mamas hausgemachter Mandelkuchen mit Sahne

Preis pro Erwachsenem:

- 45,00 Euro (exklusive Getränke)
- Preise für Kinder siehe QR-Code

zur Buchung:



Achtung

An diesen Events könnt Ihr nur mit Vorbestellung teilnehmen. Bucht Eure Plätze am besten direkt online über den QR-Code zum jeweiligen Event.

BBQ PLATTEN

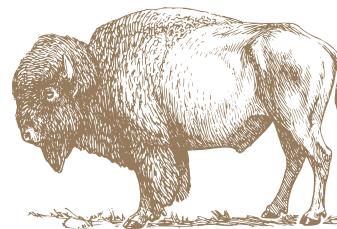
für Gruppen
von 6 bis 15
Personen

MIT SHOW-
KOCHEN

BBQ-Platte - Deluxe

Preis pro Person: 48.00

- Exquisit scharf angegrilltes Bisonsteak vom Hangingtender, 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

Preis pro Person: 39.00

- 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 Thymian



BBQ-Platte - Klassisch

Preis pro Person: 32.00

- 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 3,00 € pro Person

- ab 8 Personen: -1.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 10 Personen: -2.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 12 Personen: -3.00 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, Krokettchen, 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: 01.01. - 30.04.2026

Reservierungszeitpunkt: Ihr müsst das Angebot mindestens 2 Wochen im Voraus bestellen.

So könnt Ihr das Angebot bestellen - bitte unbedingt beachten:

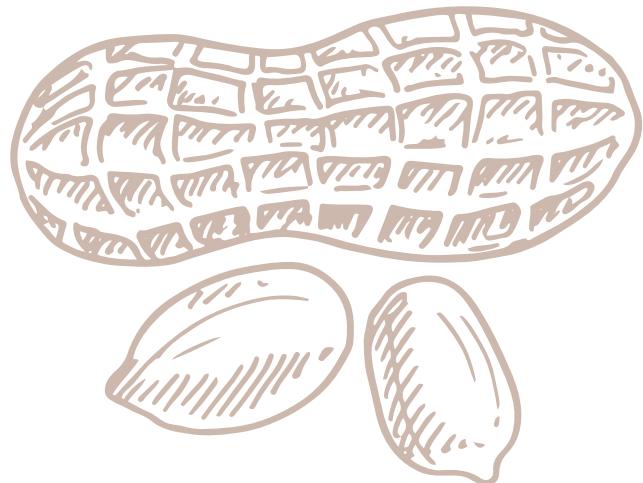
Bestellt einen Tisch über unser Tischreservierungsformular auf unserer Internetseite. Bitte gebt dann im **Freifeld für "Wünsche"** die gewünschte BBQ-Platte ein - das ist ganz wichtig!

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”

01.01. bis 31.03.2026

- **Sonntag 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)
- **Für Feiern und größeren Gruppen:** sind nach Absprache auch andere Zeiten möglich

Schon jetzt buchbar:

Ab dem 01.04.2026 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...