

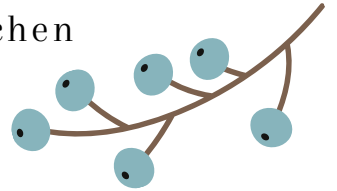
RESTAURANT "ZUM INDIANER" SPEISEKARTE



Stand: 13.02.2026

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 Rindersteakhälfte 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

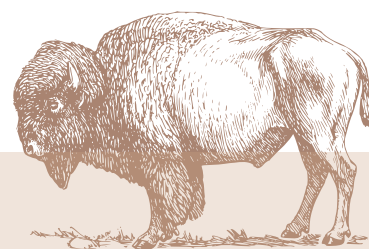
STEAKS - UNSERE SPEZIALITÄT

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 400g Hüftsteak: 32.90

Gericht mit 300g Hüftsteak: 27.90

Gericht mit 500g Hüftsteak: 37.90

Nackensteak vom deutschen Rind - zweifach gereift

Der Rindernacken zeichnet sich durch eine hohe Fettmarmorierung aus. Etwas fester im Biss als z.B. das Hüftsteak, hat es dafür einen viel tieferen, intensiven Rindergeschmack. 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).

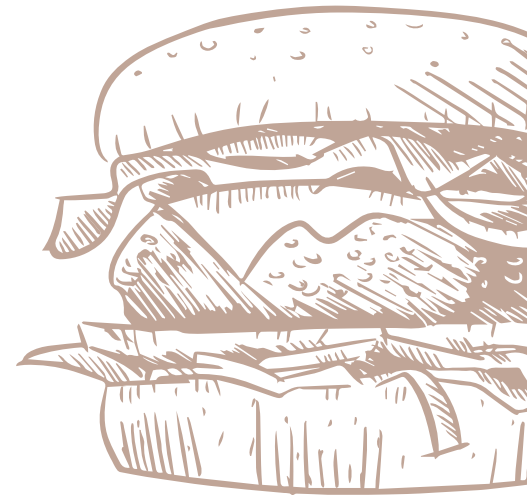
Gericht mit 350g Steak 33.00

Gericht mit 400g Steak 36.00

**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 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



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

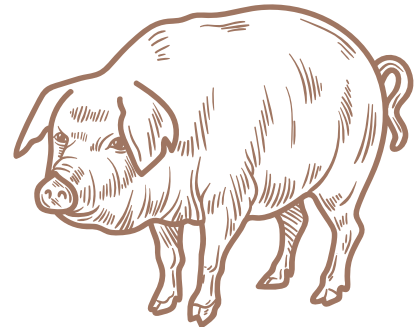


Gebackener Ziegenkäse⁽⁸⁾

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

Perfekt zu
Pommes und
Schnitzel



Zaziki⁽⁸⁾ mit
echtem Knoblauch
2.90



dunkle Bratensauce⁽¹⁾
à 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
ATMOSPHERE**



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!



RINDFLEISCH-MENÜ☆☆

in 5 Gängen am

07.03.2026 um 17:45



zur Buchung:



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)



OSTERSCHMAUS☆☆

am 05.04.2026

3 leckere Gänge inkl. Buffet

1. Gang: Leckerer Süsspöchen, 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

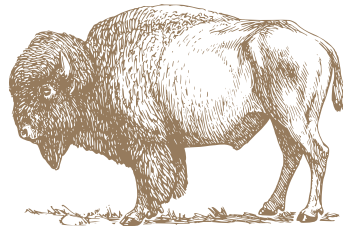
MIT SHOW-
KOCHEN

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

BEST
SELLER

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

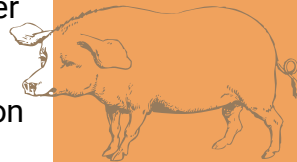


BBQ-Platte - Klassisch

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, 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?

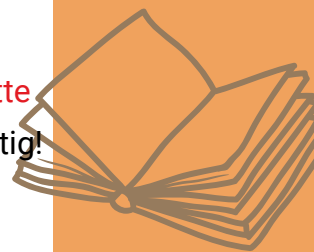
Angebotszeitraum: 01.01. - 30.04.2026

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...

