

RESTAURANT "ZUM INDIANER" SPEISEKARTE



Stand: 15.06.2026

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

Soljanka₍₂₎

mit Indianerbrot_(4,5) und Schmand₍₈₎

6.90

Gulaschsuppe₍₂₎

vom argentinischen Rindfleisch, dazu Indianerbrot_(4,5)

6.90

Tomatensuppe

verfeinert mit Sahne₍₈₎ und hausgemachtem Kräuteröl,
dazu Indianerbrot_(4,5)

(kann auch vegan bestellt werden)



5.90



UNSERE BEILAGEN

Mamas Pfannenkartoffel mit hausgemachtem
Zwiebel-Chutney

4.50

Rosmarin-Drillinge₍₈₎

4.50

Uschis 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

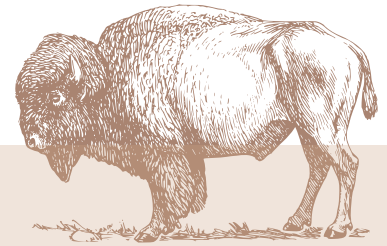
STEAKS - UNSERE SPEZIALITÄT

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 34.00

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, 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: 39.90

Nackensteak vom Simmentaler 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 300g Steak 30.00

Gericht mit 350g Steak 33.00

Gericht mit 400g Steak 36.00

**DOUBLE
AGED**

wechselndes Tagesgericht - immer solange der Vorrat reicht



Hüftsteak vom argentinischen Wasserbüffel



Die Wasserbüffel von La Filiberta sind das ganze Jahr auf Wiesen und Wasserflächen unter freiem Himmel in kleinen Gruppen und werden somit stressfrei gehalten.

Fotos: Armando Cadoppi von La Filiberta



Sie werden unter völligem Verzicht von Getreide oder andere Futterzusatzstoffen oder Wachstumshormonen gezüchtet. Sie erhalten ausschließlich eine natürliche Ernährung: Gräser und Kräuter aus dem Delta des Paraná Flusses, Entre Ríos, Argentinien.

Das Fleisch zeichnet sich durch eine sehr zarte und magere Struktur aus. Geschmacklich ist es dem Rind ähnlich, wird aber durch einen Hauch von Wildaroma begleitet.



Wir würzen das Steak mit Fleur de Sel und Kubebenpfeffer, der mit seinen leichten Aromen von Wacholder den Geschmack des Fleisches perfekt unterstreicht.

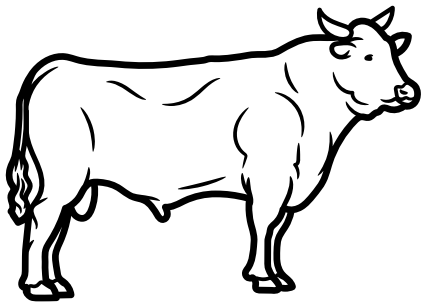
Das Gericht

servieren wir mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Sesam, hausgemachte Kräuterbutter⁽⁸⁾, Indianerbrot^(4,5) und Uschis Gurkensalat.

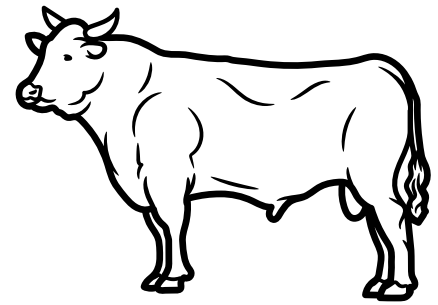
Gericht mit 200g Steak	29.90
Gericht mit 300g Steak	36.90
Gericht mit 400g Steak	43.90

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

wechselndes Tagesgericht - immer solange der Vorrat reicht



WAGYU- Hüftsteak



Das teuerste Rindfleisch der Welt stammt vom KOBE-Rind aus Japan.

Was viele nicht wissen, diese Rinder gehören zur Rasse WAGYU. Das ursprünglich aus Japan stammende WAGYU hat sich aufgrund seines aromatischen, fein marmorierten Fleisches einen Namen gemacht.

Unser WAGYU-Hüftsteak stammt aus Australien und zeichnet sich durch einen tiefen Rindfleischgeschmack aus. Der hohe Anteil an intramuskulärem Fett unterstreicht die Zartheit (Marmorierungsgrad 6-7 von 12).

Wir haben kaum besseres Fleisch zubereiten dürfen.



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

Gericht mit 200g WAGYU-Steak 38.00

Gericht mit 300g WAGYU-Steak 48.00

Gericht mit 400g WAGYU-Steak 58.00

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

wechselndes Tagesgericht - immer solange der Vorrat reicht

DRY-AGED T-Bonesteak vom Simmentaler Rind

Während der mehrwöchigen Trockenreifung am Knochen verliert das Fleisch langsam Feuchtigkeit und entwickelt dadurch sein unverwechselbar leicht nussiges, besonders aromatisches Aroma.

Die feine Marmorierung des Simmentaler Rinds sorgt beim Braten für eine perfekte Saftigkeit - sowohl beim Filetanteil, als auch vom Roastbeef.

Außen herzhaft geröstet, innen butterzart - ein Steak für echte Genießer.



Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratenen Zwiebeln, Uschis Gurkensalat und hausgemachtem Indianerbrot^(4,5)

Gericht mit 500g T-BONE-STEAK 49.00

Gericht mit 600g T-BONE-STEAK 59.00

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

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

(auch mit Putenfleisch bestellbar)

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 (auch mit Putenfleisch bestellbar)

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

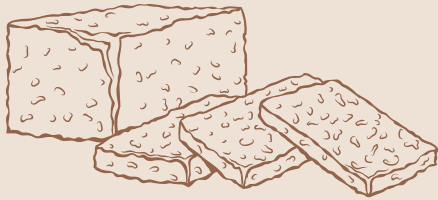


UNSERE HAUPTGERICHTE

Saftig gegarte Putenbrust, glasiert mit hausgemachter Kräuterréduktion

an gebuttertem Zuckerschoten-Möhrengemüse⁽⁸⁾, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, garniert mit hausgemachtem Zwiebel-Chutney

23.90



gebackener Fetakäse⁽⁸⁾, verfeinert mit Ahornsirup und Tomatenflocken

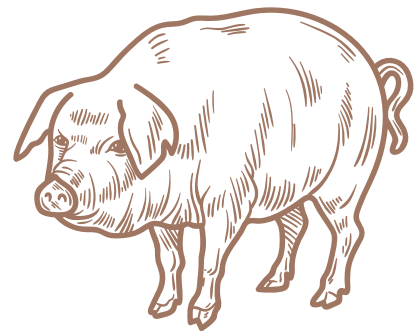
an gebuttertem Zuckerschoten-Möhrengemüse⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, garniert mit hausgemachtem Zwiebel-Chutney

23.90

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

24.90



HAUSGEMACHTE SAUCEN

Perfekt zu
Pommes und
Schnitzel



Zaziki⁽⁸⁾ mit
echtem Knoblauch

2.90



Edelpilz-Rahmsauce⁽⁸⁾
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
ATMOSPHERE**



Alle Events auch erhältlich als Geschenk-Gutschein



**RESERVIERUNG DER EVENTS
NUR ÜBER UNSERE WEBSEITE**

WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS

RIPPCHENTAG

am 10.07.2026



- 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 €



OSTROCK AM LAGERFEUER

am 27.06.2026 ab 17:30 Uhr

Livemusik am Lagerfeuer mit

- der Band "2von5"
- alkoholische und nicht alkoholische Getränke im großen Rondell
- gesmokter Gulasch bzw. Nudeln mit Tomatensauce

Preise

- Livemusik kostenlos (Plätze müssen reserviert werden)
- Speisen und Getränke müssen extra bezahlt werden

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.

GRÜNKOHHLESSEN SATT**

am 14.11.2026 ab 17:30 Uhr



zur Buchung:



Grünkohl satt mit

- herzhaften Knackern
- saftigem Kassler
- gesmokten Kikok-Hähnchenschenkeln (glasiert mit Bastis BBQ-Sauce)
- Salzkartoffeln, Kroketten und
- hausgemachtem Knoblauchbrot

Preis pro Erwachsenen:

- 24,90 Euro (zuzüglich Getränke)
- Preise für Kinder siehe QR-Code

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

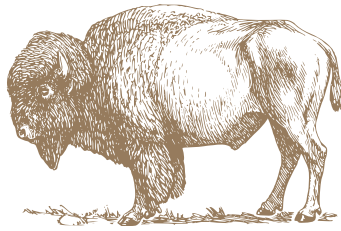
MIT SHOW-
KOCHEN

BBQ-Platte - Deluxe

Preis pro Person:

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

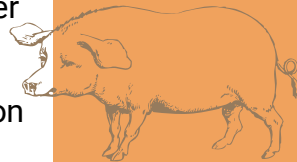


BBQ-Platte - Klassisch

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?

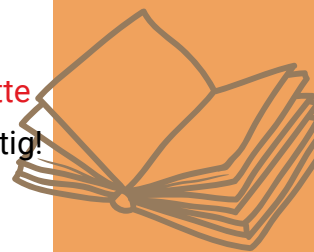
Angebotszeitraum: 01.01. - 22.12.2026

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"

01.05. bis 31.08.2026

- **Montag und 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)
- **Sonntag:** geöffnet von 11:30 bis 15:00 Uhr (Küchenzeit von 11:30 bis 14:00)
- **Für Feiern und größeren Gruppen** sind nach Absprache auch andere Zeiten möglich

Schon jetzt buchbar:

Über unser Tischreservierungstool auf unserer Webseite könnt Ihr 90 Tage im Voraus einen Tisch reservieren (ganz bequem ohne Anmeldung).

Wenn Ihr darüber hinaus schon einen Tisch reservieren möchtet, schreibt uns gerne eine Mail an tischreservierung@zum-indianer.de

Gebt dann bitte immer Name, Vorname, Handynummer und natürlich Datum, Uhrzeit und Personenanzahl an.

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...

