

RESTAURANT „ZUM INDIANER“ SPEISEKARTE



Stand: 09.09.2026

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₎

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

Mamas Pfannenkartoffel mit hausgemachtem
Zwiebel-Chutney

4.50

Rosmarin-Drillinge₍₈₎

4.50

gebutterte Prinzessbohnen₍₈₎

3.50

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

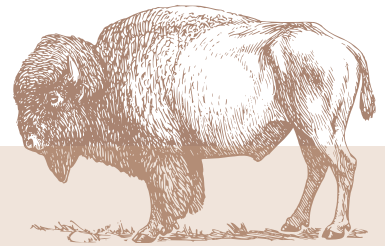
Die angegebenen Grammzahlen aller Steaks beziehen sich auf das jeweilige Rohgewicht.

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 gebutterte Prinzessbohnen₍₈₎.



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, gebutterte Prinzessbohnen₍₈₎ 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

Dry Aged 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, gebutterte Prinzessbohnen₍₈₎ und hausgemachtem Indianerbrot_(4,5).

Gericht mit 200g Flanksteak 27.00

Gericht mit 400g Flanksteak 39.00

Gericht mit 600g Flanksteak 57.00



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.

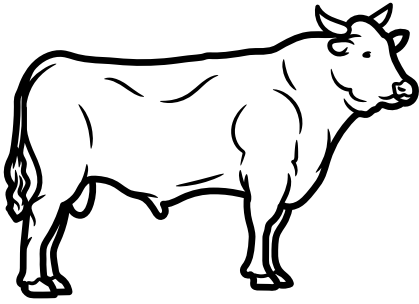
Das Gericht

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

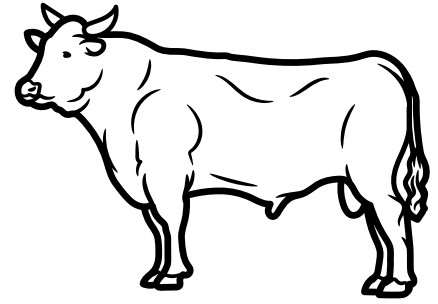
Gericht mit 200g Steak	29.90
Gericht mit 300g Steak	36.90
Gericht mit 400g Steak	43.90

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 gebutterte Prinzessbohnen⁽⁸⁾.

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, gebutterte Prinzessbohnen₍₈₎ 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



Unser Grillkäse-Freund

Üppiger vegetarischer Burger mit Grillkäse, gegrillter Paprika, knackigem Salat und Rotkraut, Cornflakes, Ananas-Rosmarin-Chutney und Mayo⁽⁷⁾ im frisch gebackenem Burgerbun^(4,5)

Grillkäse-Freund 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

ZUSÄTZLICHER BURGER AM DONNERSTAG

Pulled Pork-Burger

Burger aus ca. 16 Stunden gesmoktem DUROC-Schweinenacken, frischen Zwiebeln, knackigem Salat, sauren Gurken, ausgelassenem Räucherschinken⁽²⁾, hausgemachten Rotkrautsalat, Bastis BBQ-Sauce und Uschis Honig-Senf-Sauce. Das alles im frischgebackenem Burgerbun^(4,5)



“kleiner” Pulled Pork Burger mit Pommes 18.90

UNSERE HAUPTGERICHTE

Saftig gegarte Putenbrust, glasiert mit hausgemachter Kräuterreduktion

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

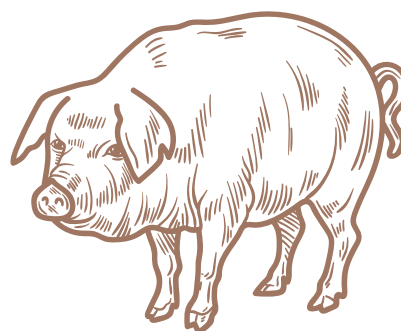
an gebuttertem Zuckerschoten-Möhrengemüse⁽⁸⁾, BIO-Edelpilzen aus Heeren, Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, garniert mit hausgemachtem Zwiebel-Chutney

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
ATMOSPHÄRE**



Alle Events auch erhältlich als Geschenk-Gutschein



**RESERVIERUNG DER EVENTS
NUR ÜBER UNSERE WEBSEITE**

WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS

ROCK AM LAGERFEUER**

zur 30-Jahrfeier am 03.10.2026

Infos, Preise,
Buchung:



Mit der Band **"Junkyard Stories"**

- Entspanntes Lagerfeuer und richtig gute Live-Musik
- Nudeln mit gesmoktem Gulasch oder Tomatensauce
- Getränkeverkauf im Rondell

Was kostet es?

Der **Eintritt** ist in diesem Jahr **frei**, ABER Ihr müsst dennoch einen Platz reservieren, da die Kapazitäten begrenzt sind.



RIPPCHENTAG**

am 09.10.2026

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

Preis pro Portion:

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

zur Buchung:



**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.

5-GANG-BBQ-MENÜ☆☆

28.11.2026 ab 18:00 Uhr

zur Buchung:



1. Gang: Zart geräuchertes Filet vom DUROC-Freilandschwein
2. Gang: Pulled Beef
3. Gang: Mit Käse gefülltes Hackfleisch im herzhaften Bacon-Mantel
4. Gang: Zwei köstliche Rippchen im St.- Louis-Cut
5. Gang: Geeiste Mousse au Chocolat

Alles gereicht mit leckeren Beilagen

Preis pro Person:

62,00 Euro (exklusive Getränke)



FAMILIEN-WEIHNACHTSFEST☆☆

am 06.12.2026 ab 11:00 Uhr

Lagerfeuer mit Kakao und Stockbrot, gemeinsames Schmücken des Weihnachtsbaumes und ein leckeres Buffet:

- saftige Brust von der Barbarie-Ente
- 8 Stunden gesmokter Nacken vom Duroc-Freilandschwein
- Schnitzelchen aus Schweinerücken
- zart angeräuchertes Flanksteak vom Rind
- gebutterte Backkartoffeln, Uschis hausgemachter Rotkohl, frisch gebackenes Knobibrot

zur Buchung:



Preis pro Person: siehe QR-Code

ACHTUNG

An diesen Events könnt Ihr nur mit Vorbestellung teilnehmen.

Restaurant "Zum Indianer" - Zu den Kurzen Enden 1 - 39517 Bertingen
www.zum-indianer.de

PLATTEN

FÜR RUNDEN AB 6 PERSONEN



Stand: 05.09.2026

Ihr bestellt gemeinsam, wir kümmern uns um den Rest – und stellen alles auf großen Platten in die Mitte des Tisches.

Unsere Platten sind so bemessen, dass am Ende meistens noch etwas zum Mitnehmen übrig bleibt.

**MIT SHOW-
KOCHEN**

Gruß aus der Küche → Knoblauchbrot mit Zaziki → Showkochen am Tisch → Eure Platte

RAUCHZEICHEN

35,00 € PRO PERSON

Verfeinert im Rauch von Hickory, Kirsche und Buche...

- Nacken vom DUROC-Freilandschwein, 8 Stunden gesmakt und glasiert mit Honig-Senf-Sauce
- Moinkballs – mit Käse₍₈₎ gefüllte Hackbällchen im Baconmantel₍₂₎, langsam durchgeräuchert
- Gesmakte Keule vom Huhn, glasiert mit Bastis BBQ- Sauce

Inklusive Vorspeise und Beilagen – siehe nächste Seite



BACK-TO-THE-ROOTS

30,00 € PRO PERSON

Nostalgische Gerichte aus unserer Anfangszeit

- Schaschlik vom Duroc-Freilandschwein mit Schweineleber, Speck₍₂₎, Paprika und Zwiebel
- Currybockwurst₍₂₎ von der Plancha mit Häuptlings warmer Currysauce₍₆₎
- Frisch paniertes Schnitzel vom DUROC- Freilandschwein_(4,7)

Vorspeise/ Beilagen wie bei allen Platten (siehe nächste Seite) – nur: statt Drillinge mehr Kroketten und statt Pfefferrahmsauce gibt es Schaschliksauce₍₆₎



Weiter auf der nächsten Seite: Steak-Trilogie, Herbstjagd und alles zur Bestellung →

Allergene und Zusatzstoffe (Ziffern): siehe Legende in unserer Speisekarte
Alle Preise in € // Änderungen und Irrtümer vorbehalten

PLATTEN

FÜR RUNDEN AB 6 PERSONEN

STEAK-TRILOGIE

47,00 € PRO PERSON

Drei Steaks. Eine Platte.

- **Dry-Aged Porterhouse vom Simmentaler Rind**
mehrere Wochen am Knochen gereift, nussig und aromatisch
- **Betrunkene Hüfte vom Aberdeen Angus**
48 Stunden in unserer Whisky-Soja-Marinade eingelegt
- **Bison Hanging Tender aus Kanada**
ein Premium Cut der besonderen Art mit tiefem Geschmack

Dazu Kräuterbutter⁽⁸⁾ und gebratene Zwiebeln

Inklusive Vorspeise und Beilagen – siehe unten



HERBSTJAGD

Nur im Herbst

39,00 € PRO PERSON

Solange die Blätter fallen

- zart rosa gegarte Rehkeule
- Känguru-Filet aus dem Outback
- Barbarie-Entenbrust

Vorspeise und Beilagen wie bei allen Platten – nur herbstlich:

Statt Maiskolben, Prinzessbohnen und Pfeffersauce kommen Mamas Rotkohl mit Apfelstückchen, Rosenkohl⁽⁸⁾, Preiselbeeren und selbst gezogene Bratensauce⁽¹⁾ auf den Tisch.



ZU JEDER PLATTE

VORWEG - Gruß aus der Küche und frisch gebackenes Knoblauchbrot^(4,5) mit hausgemachtem Zaziki⁽⁸⁾.

DAZU - Rosmarin-Drillinge⁽⁸⁾, Kroketten⁽⁴⁾, gegrillter Maiskolben⁽⁸⁾, gebutterte Prinzessbohnen⁽⁸⁾, frischer Blattsalat⁽⁶⁾ und Bastis pikante Pfeffersauce⁽⁸⁾.

(Bei der Herbstjagd und Back-to-the-Roots weichen einzelne Beilagen ab – siehe auf der jeweiligen Seite.)

UNBEDINGT BEACHTEN: SO BESTELLT IHR

Reserviert einen Tisch über unser Formular auf der Webseite und **schreibt Eure Wunsch-Platte in das Freifeld „Wünsche“**.

Schreibt gleich mit rein, wenn Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Unverträglichkeiten dabei sind – wir zaubern dann gerne etwas extra. Kinder bestellen vor Ort einfach à la carte dazu.

Bitte mindestens **2 Wochen** im Voraus.

Angebotszeitraum: 01.10. – 22.12.2026

RABATT BIS ZU 2,00 €

ab 8 Personen: **-1,00 €** pro Person

ab 12 Personen: **-2,00 €** pro Person

jeweils auf den Plattenpreis

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 30.09.2026

- **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...

