

# RESTAURANT „ZUM INDIANER“ SPEISEKARTE



Stand: 08.10.2026

## 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<sub>(4,5)</sub> mit Zaziki<sub>(8)</sub>**  
für zwei Personen



Empfehlung des  
Hauses

9.90

## Würzfleisch

8.90

von der argentinischen Rindersteakhälfte mit Indianerbrot<sub>(4,5)</sub>,  
saurer Gurke, Käse<sub>(8)</sub> und Worcestersauce

## Soljanka<sub>(2)</sub>

6.90

mit Indianerbrot<sub>(4,5)</sub> und Schmand<sub>(8)</sub>

## Kürbiscremesuppe vom BIO-Hokkaido

6.90

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



## UNSERE BEILAGEN

Mamas Pfannenkartoffel mit hausgemachtem  
Zwiebel-Chutney

4.50

Rosmarin-Drillinge<sub>(8)</sub>

4.50

gebutterte Prinzessbohnen<sub>(8)</sub>

3.50

Gebratene Zwiebel

3.50

Knoblauchbrot<sub>(4,5,8)</sub>

3.50

Halber, gegrillter Maiskolben<sub>(8)</sub>

3.50

Pommes

4.50

Mayo<sub>(7)</sub> / Ketchup je

0.30



Frischer Beilagensalat mit  
Tomate, Paprika, gerösteten  
Erdnüssen, Fetakäse<sub>(8)</sub> und  
hausgemachtem Dressing<sub>(6)</sub>  
6.90



vegetarisch

# STEAKS – UNSERE SPEZIALITÄT

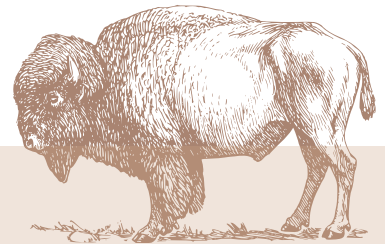
Die angegebenen Grammzahlen aller Steaks beziehen sich auf das jeweilige Rohgewicht.

## 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<sub>(8)</sub>, Indianerbrot<sub>(4,5)</sub> und gebutterte Prinzessbohnen<sub>(8)</sub>.



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<sub>(8)</sub>, gebratenen Zwiebeln, gebutterte Prinzessbohnen<sub>(8)</sub> und hausgemachtem Indianerbrot<sub>(4,5)</sub>.

Gericht mit 200g Hüftsteak: 22.90

Gericht mit 400g Hüftsteak: 34.90

Gericht mit 300g Hüftsteak: 28.90

Gericht mit 500g Hüftsteak: 39.90

## Rinder-Flanksteak aus dem Rauch<sub>(2)</sub>

Das flache Steak aus der Flanke wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert.

Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter<sub>(8)</sub>, gebratenen Zwiebeln, gegrilltem Maiskolben<sub>(8)</sub> und hausgemachtem Knoblauchbrot<sub>(4,5,8)</sub>.

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.**

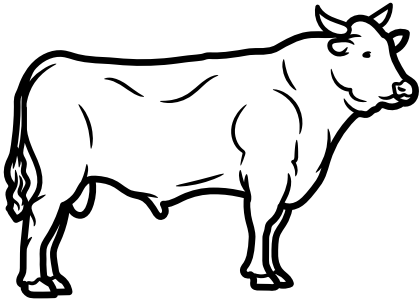
## Das Gericht

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

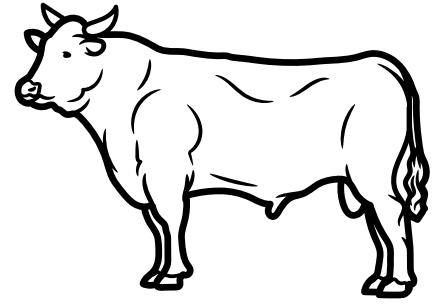
|                        |       |
|------------------------|-------|
| Gericht mit 200g Steak | 29.90 |
| Gericht mit 300g Steak | 36.90 |
| Gericht mit 400g Steak | 43.90 |

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<sup>(8)</sup>, Indianerbrot<sup>(4,5)</sup> und gebutterte Prinzessbohnen<sup>(8)</sup>.

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<sub>(8)</sub>, gebratenen Zwiebeln, gebutterte Prinzessbohnen<sub>(8)</sub> und hausgemachtem Indianerbrot<sub>(4,5)</sub>

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



## vegetarischer "Waldemar"

üppiger vegetarischer Burger mit hausgemachtem Knödelpatty<sup>(4,7,8)</sup>, gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Tomate, Käse<sup>(8)</sup>, Möhre, Mayo<sup>(7)</sup>, Preiselbeersauce, Cornflakes und knackigem Salat im frisch gebackenem Burgerbun<sup>(4,5)</sup>

Waldemar-Burger mit frischem Beilagen-Salat mit Tomate, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse<sup>(8)</sup> und hausgemachtem Dressing<sup>(6)</sup>

21.90

## Unsere Manitou-Burger

(auch mit Putenfleisch bestellbar)

Burger aus hausgemachten Rinderhackbouletten, Tomaten, Gurken, Käse<sup>(8)</sup>, frischen Zwiebeln, Mayo<sup>(7)</sup>, Ketchup, knackigem Salat und angebratenem Räucherschinken<sup>(2)</sup> im frischgebackenen Burgerbun<sup>(4,5)</sup>



"Kleiner" Manitou-Burger mit Pommes 17.90

Großer Manitou-Burger mit Knoblauchbrot<sup>(4,5,8)</sup> 22.90

## Unsere Chili-Cheese-Burger (auch mit Putenfleisch bestellbar)

Burger mit einer hausgemachten Rinderhackboulette, angebratenem Räucherschinken<sup>(2)</sup>, knackigem Salat, Bastis Chili-Cheese-Sauce<sup>(8)</sup> und Paprika im frisch gebackenem Burgerbun<sup>(4,5)</sup>

"Kleiner" Chili-Cheese-Burger mit Pommes 18.90

Großer Chili-Cheese-Burger mit Knoblauchbrot<sup>(4,5,8)</sup> 23.90



## FÜR DIE KLEINEN

Nudeln<sup>(4)</sup> mit hausgemachter Tomatensauce 5.90



drei hausgemachte Putennuggets<sup>(4,7)</sup>  
mit kleiner Portion Pommes

8.90



vegetarisch

# UNSERE HAUPTGERICHTE



## Barbarie-Entenbrust

zart-rosa gegart,  
mit hausgemachten Serviettenknödeln<sup>(4,8)</sup>,  
Uschis Apfel-Rotkohl und einer selbst  
gezogenen Bratensauce<sup>(1)</sup>  
25.90

## Saftig gegarte Putenbrust mit würziger Curry-Butter

an gebuttertem Stängelbrokkoli<sup>(8)</sup>, Rotkrautsalat,  
geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, verfeinert mit  
hausgemachtem Zwiebelchutney  
23.90

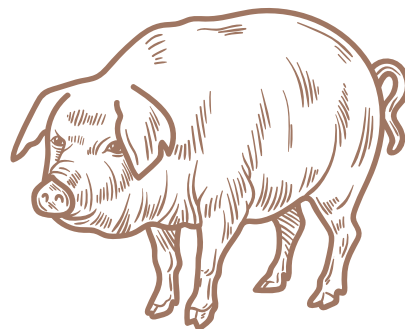


## Gebackener Ziegenkäse<sup>(8)</sup>

mit Preiselbeersauce und Caramel-Chip  
an gebuttertem Stängelbrokkoli<sup>(8)</sup>, BIO-Edelpilzen aus Heeren,  
Rotkrautsalat, geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel,  
verfeinert mit hausgemachtem Zwiebelchutney  
23.90

## Zwei frisch panierte Schnitzel<sup>(4,7)</sup> vom Duroc-Freilandschwein

an Rosmarin-Drillingen<sup>(8)</sup>,  
einem Spiegelei vom BIO-Huhn und einem  
kleinen Anlegesalat mit geröstetem Sesam  
24.90



# HAUSGEMACHTE SAUCEN

Perfekt zu  
Pommes und  
Schnitzel



Zaziki<sup>(8)</sup> mit  
echtem Knoblauch  
2.90



dunkle Bratensauce<sup>(1)</sup>  
à la Uschi  
3.90



Chili-Cheese-Sauce<sup>(8)</sup> mit Räucher-  
schinken<sup>(2)</sup> 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](http://WWW.ZUM-INDIANER.DE/INFO/EVENTS)**

# GRÜNKOHLESSEN\*\*

am 14.11.2026 ab 11:30 Uhr

(nur noch wenige Plätze frei)

Grünkohl satt mit Kassler, Knacker, gesmokte Hähnchenkeulen, Kartoffeln, Kroketten und unser frisch gebackenes Knoblauchbrot

## Preise pro Person:

- Erwachsene: 24,90 Euro
- Kinder von 11 bis 14 Jahre: 16,90 Euro
- Kinder von 5 bis 10 Jahre: Preis = Alter
- Kinder unter 4 Jahre: **kostenfrei**



zur Buchung:



## 5-GANG-BBQ-MENÜ\*\*

28.11.2026 ab 18:00 Uhr

(nur noch wenige Plätze frei)

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)

zur Buchung:



## ACHTUNG

An diesen Events könnt Ihr nur mit Vorbestellung teilnehmen.

Restaurant "Zum Indianer" - Zu den Kurzen Enden 1 - 39517 Bertingen  
[www.zum-indianer.de](http://www.zum-indianer.de)

# WEIHNACHTSFEIER FÜR ☆☆ weltbeste Teams & Familien

**Mögliche Termine:** 03.12 //04.12. //11.12.2026

Egal ob Ihr zu zweit kommt oder mit der ganzen Truppe - jeder bucht sich einfach dazu, bis die Runde voll ist.

## Was erwartet Euch?

Ein leckeres Dreigang-Menü (inkl. üppiges Buffet) mit Köstlichkeiten wie Entenbrust auf Orangen, Känguru-Filet und Pollo Fino auf gebratenen Tomaten

**Preise & weitere Infos:** siehe QR-Code



Infos, Preise,  
Buchung:



## FLEISCH-PLATTEN für besondere Anlässe

mit Show-Kochen / ab 6 Personen / Rabatt möglich

Wählt aus den folgenden 4 Fleisch-Platten aus:

- "Rauchzeichen" → alles aus dem Rauch
- "Back-to-the-Roots" → Essen, wie wir es Euch früher schon angeboten haben
- "Steak-Trilogie" → Drei Steaks, eine Platte
- "Herbstjagd" → nur im Herbst

Zu allen Platten gibt es leckere Beilagen.

**Preise und weitere Infos:** siehe QR-Code

Infos, Preise  
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.

# 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<sub>(8)</sub> gefüllte Hackbällchen im Baconmantel<sub>(2)</sub>, 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<sub>(2)</sub>, Paprika und Zwiebel
- Currybockwurst<sub>(2)</sub> von der Plancha mit Häuptlings warmer Currysauce<sub>(6)</sub>
- Frisch paniertes Schnitzel vom DUROC- Freilandschwein<sub>(4,7)</sub>

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



**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<sup>(8)</sup> 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<sup>(8)</sup>, Preiselbeeren und selbst gezogene Bratensauce<sup>(1)</sup> auf den Tisch.



### ZU JEDER PLATTE

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

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

(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 31.10.2026**

- **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](mailto: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](http://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...

