Restaurant "Zum Indianer"

Speisekarte

Stand: 17.10.2026

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

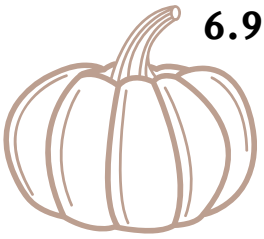
Empfehlung des Hauses

Knoblauchbrot(4,5) mit Zaziki(8) **9.90**
für zwei Personen

Würzfleisch **8.90**
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 **6.90**
verfeinert mit hausgemachtem Thymian-Öl, Schmand(8), Schwarzbrot-Crumble(4) und Bacon-Chip(2)
(kann auch vegetarisch 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

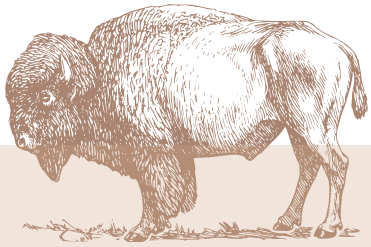
STEAKS - UNSERE SPEZIALITÄT

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 300g Hüftsteak:	28.90
Gericht mit 400g Hüftsteak:	34.90
Gericht mit 500g Hüftsteak:	39.90

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, gegrilltem Maiskolben(8) und hausgemachtem Knoblauchbrot(4,5,8).

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

La Filiberta

Hüftsteak vom argentinischen

Wasserbüffel

PREMIUM QUALITY

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

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.

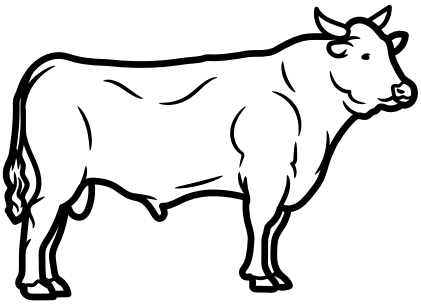
Das Gericht

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

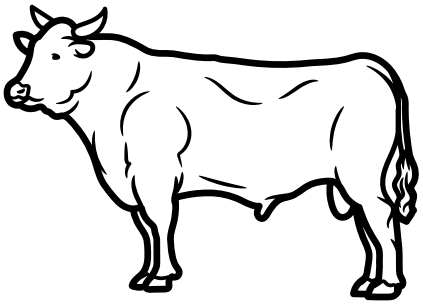
Gericht mit 200g Steak	29.90
Gericht mit 300g Steak	36.90
Gericht mit 400g Steak	43.90

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

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) 21.90

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

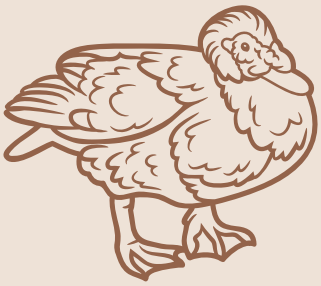
5.90

drei hausgemachte Putennuggets(4,7)
mit kleiner Portion Pommes

8.90

vegetarisch

Unsere Hauptgerichte

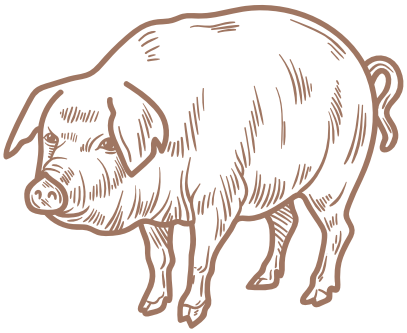


Barbarie-Entenbrust
zart-rosa gegart,
mit hausgemachten Serviettenknödeln(4,8),
Uschis Apfel-Rotkohl und einer selbst
gezogenen Bratensauce(1)
25.90

Saftig gegarte Putenbrust
mit würziger Curry-Butter
an gebuttertem Stängelbrokkoli(8), Rotkrautsalat,
geröstetem Sesam und Mamas Pfannenkartoffel, verfeinert mit
hausgemachtem Zwiebelchutney
23.90

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

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

GRÜNKOHLESSEN**

zur Buchung:

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**

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, Infos & Buchung:

Preise und weitere Infos: 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

5-GANG-BBQ-MENÜ**

23.01.2027 ab 18:00 Uhr

Infos, Preise, 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: 2 köstliche Rippchen im St.- Louis-Cut
5. Gang: Geeiste Mousse au Chocolat

Alles gereicht mit leckeren Beilagen

Preis pro Person:
64,00 Euro (exklusive Getränke)

RIPPCHENTAG**
am 26.02.2027

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

Preis pro Portion:
- **38,50 €** (zzgl. Getränke)
- Jede weitere Rippe: 5,60 €

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 gesmokt und glasiert mit Honig-Senf-Sauce
- Moinkballs – mit Käse(8) gefüllte Hackbällchen im Baconmantel(2), langsam durchgeräuchert
- Gesmokte 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"

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...

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

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

Öffnungszeiten "Zum Indianer"

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...

01.11.2026 bis 31.03.2027

- **Montag und 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)
- **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.