

# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

FÜR DEN KLEINEN UND  
GROSSEN FAMILIEN-KREIS  
ZUM ABHOLEN

für den 1. und 2. Weihnachtstag 2026



Stand: 20.08.2026



RESTAURANT "ZUM INDIANER"  
ZU DEN KURZEN ENDEN 1  
39517 BERTINGEN

039366/ 51037 

0174/ 79 833 65  

[WWW.ZUM-INDIANER.DE](http://WWW.ZUM-INDIANER.DE)

**Werte weltbeste Gäste,**

wir werden unseren  
Weihnachtsschmaus auch  
dieses Jahr wieder nur  
zum Abholen anbieten.  
Für eine Versorgung im  
Restaurant fehlt es uns  
leider an Personal.

**Euer Team vom  
Restaurant „Zum Indianer“**

# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

Ein paar  
weitere Infos

## WIE FUNKTIONIERT ES? TEIL 1

### Menü aussuchen:

Wir haben sechs verschiedene Menüvorschläge für Euch, die Ihr weiter unten findet. Diese sind jeweils für 4 Personen kalkuliert, was auch immer die Mindestpersonenzahl pro Menü ist.

Falls Ihr mehr braucht, könnt Ihr zusätzliche Beilagen oder größere Portionen (z.B. mehr Fleisch) bestellen. Natürlich könnt Ihr bei größerer Personenanzahl auch verschiedene Menüs gleichzeitig bestellen. Auch weitere Absprachen (z.B. für die Kinder) sind möglich. Kein Problem!

**Weitere Infos zur Bestellung und den Abholzeiten findet Ihr auf der letzten Seite.**

## BEILAGEN ZU JEDEM MENÜ:

Jedes der folgenden Menüs hat als Beilage frischen Salat mit gerösteten Erdnüssen, unser frischgebackenes Knoblauchbrot<sub>(4, 5, 8)</sub>, hausgemachte Bratensauce<sub>(1,6)</sub>, Uschis Rotkohl<sub>(8)</sub> und handgemachte Serviettenknödel<sub>(4, 7, 8)</sub>.

(Die Beilagen sind für normale Esser kalkuliert.)



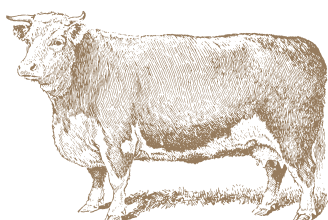
## MENÜAUSWAHL:

### 1. "betrunkene Steakhüfte" (ca. 800g)

48 Stunden eingelegt in Whisky-Soja-Marinade, dazu gibt es hausgemachte Kräuterbutter<sub>(8)</sub>, gebratene Zwiebel und die oben genannten Beilagen

118,00 € für 4 Personen

jede weitere Person: +29,50 €





# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

## Die sechs Menüs

### 2. Saftige Brust von der Pute (ca. 800g)

verfeinert mit hausgemachter Curry-Gewürzbutter<sup>(1,8)</sup>,  
dazu gibt es gebratene Tomaten mit gerösteten Sesam  
und die oben genannten Beilagen

104,00 € für 4 Personen, jede weitere Person: +26,00 €



### 3. Rinderbraten - 72 Stunden Sous Vide gegart (ca. 800g)

dazu gibt es gebutterten Rosenkohl<sup>(8)</sup> mit Speck<sup>(2)</sup> und die oben  
genannten Beilagen

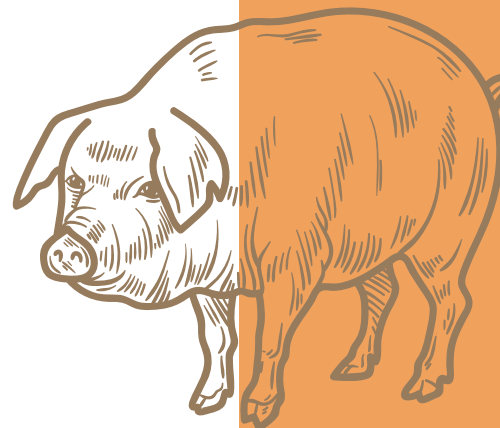
114,00 € für 4 Personen, jede weitere Person: +28,50 €



### 4. Zart gesmoktes Schweinefilet (ca. 800g)

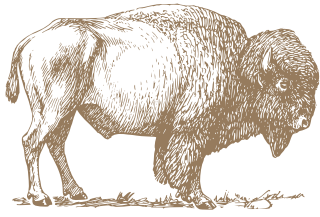
vom DUROC-Freilandschwein, dazu gebratene Zwiebel und die  
oben genannten Beilagen

128,00 € für 4 Personen, jede weitere Person: +32.00 €



# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

## Die sechs Menüs



### 5. BISON – Teres Major am Stück gegart (ca. 800g)

zum sehr zarten Schultermuskel vom BISON gibt es hausgemachte Kräuterbutter<sup>(8)</sup>, gebratene Zwiebel und die oben genannten Beilagen

168,00 € für 4 Personen,

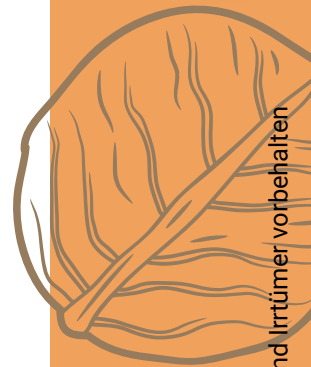
jede weitere Person: +42,00 €



### 6. Rosé gegarte Brust der Barbarie-Ente (ca. 800g)

verfeinert mit frischen Kräutern, dazu gibt es Grünkohl und die oben genannten Beilagen

118,00 € für 4 Personen, jede weitere Person: +29,50 €



Alle Preise in € // Änderungen und Irrtümer vorbehalten

## ALLERGENE (A) / ZUSATZSTOFFE (ZS) / FARBSTOFFE

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 Farbstoffe (FS) 10. Koffeinhaltig 11. Chininhaltig





# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

Was gibt  
es noch?

## DAS KÖNNT IHR NOCH DAZU BESTELLEN:

### **Kleines, frisch gebackenes Indianerbrot<sup>(4, 5)</sup>**

nach altem Geheimrezept auf Dinkelmehlbasis mit  
Sesam- und Salztopping

4,50 €



## REGIONALES, PREISGEKRÖNTES SCHULZENS BIER:

Wir freuen uns, Euch fässerweise die weltbesten  
Produkte unserer befreundeten Privat-Brauerei aus  
Tangermünde anbieten zu können.

Abfüllung im 5 l Partyfass, genannt

### **„Der durstige Dieter“**

27,00 € (kein Pfand)



### **SCHULZENS Ziegelrot (unser Restaurantbier Nr. 1)**

-> rotbraun, angenehm süß und mit feiner Nussaromatik

-> Stammwürze: 13 Grad Plato

-> Alkoholgehalt: ca. 5,5 % vol.

### **SCHULZENS Hell**

-> malzwürzig, süffig und nur dezent gehopft

-> Stammwürze: 12 Grad Plato

-> Alkoholgehalt: ca. 5,0 % vol.



### **Ein paar Hinweise zum Schulzens Bier noch für Euch:**

- MHD der Getränke: 8 Wochen nach Abfüllung bei dunkler Lagerung und durchgängiger Kühlung von 5-7°C
- Nach dem Öffnen sollte es innerhalb von zwei Tagen getrunken werden
- Weitere Infos zur SCHULZENS Brauerei findet Ihr unter: [www.schulzens.info](http://www.schulzens.info)

# WEIHNACHTS- SCHMÄUSE

Ein paar  
weitere Infos

## WIE FUNKTIONIERT ES? TEIL 2

### Abholzeiten:

Bitte vereinbart eine Abholzeit und seid pünktlich zu dieser Zeit bei uns, sodass Eure Speisen möglichst kurz in der Verpackung verweilen.

In den Zeiträumen könnt Ihr Euer bestelltes Essen abholen:

1. Weihnachtstag von 10:30 bis 14:30 und zwischen 16:00 und 19:00
2. Weihnachtstag von 10:30 bis 14:30

### Bestellvorgang:

Bitte bucht das Angebot bis spätestens 07.12.2026 über folgendem Link und folgt dort den weiteren Hinweisen:

[www.zum-indianer.de/weihnachten/weihnachtsschmaus](http://www.zum-indianer.de/weihnachten/weihnachtsschmaus)

Gebt neben dem gewählten Menü bitte Eure Personenzahl, Eure Wunsch-Abholzeit, mögliche Sonderwünsche, Anzahl Schulzens Fässer und Eure Telefonnummer an. Letztere, falls wir Rückfragen haben.

Bitte bedenkt, dass auch dieses Angebot begrenzt ist. Der frühe Vogel...

### Was ist noch zu beachten:

Bringt Euch am Abholtag einen Wäschekorb mit Decke oder eine Isobox mit, damit sich das Essen auf dem Weg nach Hause gut warmhält und wir nicht unzählige Plastiktüten verschwenden müssen. Vielen Dank dafür.



### Fragen?

Dann schreibt uns eine Mail an [tischreservierung@zum-indianer.de](mailto:tischreservierung@zum-indianer.de)  
Weiterhin könnt Ihr uns via Whatsapp erreichen unter der Nummer 0174/ 79 833 65. In dem Fall schreibt bitte Euren Namen unter die Anfrage, damit wir es zuordnen können. Danke dafür.

