

Naturstammhausgaststätte „Zum Indianer“



Familien-SCHMAUS für den kleinen und größeren Familienkreis zum Abholen

Werte weltbeste Gäste,

auch wenn es schmerzt: Aktuell ist das Aufrechterhalten
des normalen Restaurant-Betriebes absolut
unwirtschaftlich für uns. Wir haben es versucht, es hat
leider nicht funktioniert.

Aus dem Grund können wir nur einen eingeschränkten
Außer Haus Service anbieten.

Ausnahmen von der Regel:

Für größere Gruppen ab 25 Personen können wir für Euch
auch das Restaurant unter der Einhaltung der 2G Regel
öffnen.

Wir hoffen, dass Ihr unsere Entscheidung nachvollziehen
könnt. Sie ist uns nicht leichtgefallen.

Vielen Dank für Eure Unterstützung!

Euer Team vom Restaurant „Zum Indianer“

PS – wir versuchen im Februar 2022 einen neuen Versuch mit Öffnung des Restaurants.
Das muss irgendwann mal planbar werden.

Wie funktioniert es?

Menü aussuchen:

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

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!

Abholzeiten:

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

In den Zeiträumen könnt Ihr Euer bestelltes Essen abholen:

Freitags und Samstags

zwischen 17:00 und 19:00

(beachtet bitte unseren Betriebsurlaub vom 27.12.21 bis 13.01.2022)

Bestellvorgang:

Bitte bis spätestens eine Woche vor dem gewünschten Termin per Mail an anfrage@tipi-dorf.de bestellen. Gebt neben dem gewählten Menü bitte 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.

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 ruft kurz durch unter 039366/ 51037 und fragt nach „Jonathan“. Er koordiniert die Bestellungen.

Familien-Schmaus für den kleinen und großen Kreis auf Vorbestellung

Jedes Menü beinhaltet folgende Beilagen:

frischer Salat mit gerösteten Erdnüssen, hausgemachter Rotkrautsalat, unser Knoblauchbrot^(4,5,8), Prinzessbohnen⁽⁸⁾ und Rosmarin-Drillingen⁽⁸⁾.
(Die Beilagen sind für vier normale Esser kalkuliert.)

Menüs:

1. Argentinische Steakhüfte am Stück (ca. 800g),
Sous Vide gegart mit Fleur de Sel, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch und Thymian, dazu gibt es hausgemachte Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratene Zwiebel und die oben genannten Beilagen
22.25 € pro Person bzw. 89.00 € für 4 Personen



2. Sous Vide gegarte Putenbrust (ca. 800g)
verfeinert mit hausgemachter Kräuter-Gewürz-Lasur,
dazu gibt es gebratene Tomaten⁽⁵⁾ , gegrillte Maiskolben⁽⁸⁾ und die
oben genannten Beilagen
19.75 € pro Person bzw. 79.00 € für 4 Personen

3. Rinderbraten - 72 Stunden Sous Vide gegart (ca. 800g),
dazu gibt es hausgemachte Bratensauce, Buttermöhrrchen⁽⁸⁾ und
die oben genannten Beilagen

19.75 € pro Person bzw. 79.00 € für 4 Personen



4. zart gesmoktes Schweinefilet (ca. 800g),
vom DUROC-Freilandschwein,
ummantelt von Schwarzwälder Schinken⁽²⁾, verfeinert durch
Bärlauch und Kräuter, dazu gebratene Zwiebel, hausgemachte
Pfeffersauce^(1,8) und die oben genannten Beilagen

24.75 € pro Person bzw. 99.00 € für 4 Personen



5. BISON – Teres Major am Stück gegart (ca. 800g),
zum sehr zarten Schultermuskel vom BISON gibt es
hausgemachte Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratene Zwiebel und die
oben genannten Beilagen

29.75 €/ Person bzw. 119.00 € für 4 Personen



6. Sous Vide garte Entenbrust (ca. 800g)
verfeinert mit frischen Kräutern,
dazu gibt es hausgemachte Bratensauce, Rotkohl und die oben
genannten Beilagen

22.25 € pro Person bzw. 89.00 € für 4 Personen



DAS KÖNNT IHR DAZU BESTELLEN:

kleines frisch gebackenes Indianerbrot^(4,5)
nach altem indianischem Geheimrezept auf Dinkelmehlbasis mit
Sesam- und Salztopping
3.50 €



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 Farbstoffe (FS)
10. Koffeinhaltig ,
11. Chininhaltig

DAS KÖNNT IHR AUCH DAZU BESTELLEN:

**Prickelnde und preisgekrönte Spezialitäten
von der handwerklichen Privatbrauerei
SCHULZENS aus Tangermünde**

SCHULZENS

Wir freuen uns, Euch fässerweise die weltbesten Produkte unserer befreundeten Brauerei aus Tangermünde anzubieten.

Abfüllung im 5 l Partyfass genannt
„Der durstige Dieter“
(kein Pfand)



SCHULZENS Ziegelrot (unser Restaurantbier Nr. 1)

20.00 €

- > rotbraun, angenehm süß und mit feiner Nussaromatik
- > Stammwürze: 13 Grad Plato
- > Alkoholgehalt: ca. 5,5 % vol.

SCHULZENS Hell

20.00 €

- > 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 Biersorten zum Abfüllen sind möglich. Diese findet Ihr unter <https://www.schulzens.info/brauerei/>

Weitere Infos zur SCHULZENS Brauerei findet Ihr unter:

www.schulzens.info