

Speise- und Getränkekarte

Naturstammhausgaststätte „Zum Indianer“

*Werter Gast,
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem
Naturstammhausrestaurant
„ Zum Indianer“.*

*Unsere Speisen werden frisch zubereitet!
Deswegen brauchen wir keine Konservierungsstoffe oder
Geschmacksverstärker.*

*Wir hoffen, dass dies die längere Wartezeit mehr als
ausgleicht! Nehmen Sie sich die Zeit – Sie werden es
nicht bereuen!*

Gerne ziehen wir das Essen Ihrer Kinder vor.

*Für eine größere Gruppe (Vereins-, Betriebs-, Familien-
oder Weihnachtsfeier) unterbreiten wir Ihnen gerne ein
Angebot für ein leckeres Buffet.*

*Wenn Sie Allergiker sind, schauen Sie bitte auf der
letzten Seite nach. Dort haben wir alle Allergene
aufgeführt.*

Das Tipi-Dorf-Team

Weitere Infos unter

www.zum-indianer.de und www.tipi-dorf.de

Frühstücksservice

- Frühstück 1:* 2 Brötchen⁽⁴⁾, Rührei aus drei echten Eiern mit gebratenem Schinken⁽²⁾ und Kräutern,
1 Pott Kaffee oder Tee
5.50 €
- Frühstück 2:* 2 Brötchen⁽⁴⁾, mit Wurst⁽²⁾ und/oder Käse⁽⁸⁾, Marmelade,
1 Pott Kaffee oder Tee
4.90 €
- Frühstück 3:* Schlemmerbuffet ab 10 Personen:
(nur auf Vorbestellung) Rührei, Wurst⁽²⁾ – Käseplatte⁽⁸⁾, Baked Beans, Cornflakes⁽⁴⁾, Obst, Marmelade, Nutella, Brötchen⁽⁴⁾, O-Saft, Kaffee und Tee satt
9.90 €
- Frühstück 4:* Kinderfrühstück: 1 Brötchen belegt mit Nutella, Käse⁽⁸⁾ oder Wurst⁽²⁾,
Pott Kakao, Tee oder Saft
2.90 €
- Frühstück 5:* Schale Cornflakes⁽⁴⁾ mit Milch
(warm oder kalt)
2.50 €
- Westernfrühstück:* Gebackene Bohnen mit Schinken⁽²⁾ in scharfer Soße, Toastbrot⁽⁴⁾,
1 Pott Kaffee oder Tee
5.90 €

Hausgemachte Suppen á la Mum

Vegetarische Suppen

(diese Suppen können Sie auch **vegan** bestellen)

Tomatensuppe mit Sahne ⁽⁸⁾	0,25 l	4.50 €
--	--------	--------

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Schmand ⁽⁸⁾ , frischen Thymian und Schwarzbrotcrumble ⁽⁴⁾	0,25 l	4.50 €
---	--------	--------

Suppen mit Fleischeinlage

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Schmand ⁽⁸⁾ , frischen Thymian und Schwarzbrotcrumble ⁽⁴⁾ und Baconchip ⁽²⁾	0,25 l	5.20 €
---	--------	--------

Soljanĸa ⁽²⁾ mit Schmand ⁽⁸⁾	0,25 l	5.20 €
---	--------	--------

Gulaschsuppe ^(1,6) mit argentinischem Rindfleisch	0,25 l	5.20 €
---	--------	--------

BISON-Fleischsuppe ^(1,6)	0,25 l	7.20 €
-------------------------------------	--------	--------

Zu jeder Suppe reichen wir frischgebackenes Indianerbrot^(4,5)

Unsere Gerichte mit Fleisch

- 1. Überbackener Donnervogel^{*}(8)** **12.90 €**
Putenbrustfilet mit Kartoffeln, Champignons, Brokkoli und Ingwer in hausgemachter Currysauce, dazu ein kleiner Salat^(3,6)
- 2. Rouladengulasch⁽²⁾ ^{*}** mit Biorindfleisch vom BIOHOF7 **14.90 €**
mit hausgemachten Serviettenknödeln^(4,7,8) und Rotkohlsalat^(3,6)
- 3. Indianerburger^{*}** **14.90 €**
Steak natur vom Freilandschwein auf frischem Indianerbrot^(4,5) mit knackigem Salat, scharfer Sauce, Mayo und 4 Spiegeleiern
- 4. Frisch paniertes Schnitzel^(7,4)** **13.90 €**
vom Freilandschwein mit selbstgebackenem Indianerbrot^(4,5)
Passende Beilage zum Schnitzel: **+2.90 €**
ein Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce und frische Zwiebel
Hausgemachte Champignonrahmsauce⁽⁸⁾ **+3.40 €**
- 5. Kleiner Manitou mit Pommes** **7.40€**
„Kleiner“ Burger aus einer hausgemachten Rinderhackboulette, Röstzwiebeln und Gurke im frischgebackenen Räucherbun^(4,5)
- 6. Großer Manitou** **9.50 €**
Großer Burger aus zwei hausgemachten Rinderhackbouletten, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln und angebratenem Schinken⁽²⁾ im frischgebackenen Baguette^(4,5)

^{}Unsere Gerichte können Sie auch als Seniorenportion bestellen
(Preis minus 2.00 €).*

7. Chili-Cheese-Burger

Burger aus einer hausgemachten Rinderhackboulette, angebratenem Schinken⁽²⁾, Bastis Chili-Cheese-Sauce⁽⁸⁾ und Paprika im frischgebackenen Räucherbun^(4, 5) bzw. Baguette^(4, 5)

Gericht mit kleinem Chili-Cheese-Burger und Pommes	8.90 €
Großer Chili-Cheese-Burger (einzeln)	10.50 €

8. große Currywurst ⁽²⁾ (180g) mit selbstgebackenem Indianerbrot ^(4,5)	4.80 €
---	--------

Unsere Beilagen

Kartoffelspalten	3.30 €
Indianische Pfannenkartoffeln mit Zwiebelchutney	3.00 €
Hausgemachte Serviettenknödel	3.50 €
Gebratene Zwiebeln	2.50 €
Knoblauchbrot ⁽⁴⁾	3.00 €
Gebratene Champignons	3.00 €
Pommes	2.50 €
Indianerbrot ⁽⁴⁾ , große Scheibe	2.00 €
Mayo/ Ketchup	0.25 €

Frischer Beilagensalat mit Tomate, Gurke, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse⁽⁸⁾ und hausgemachtem Dressing⁽⁶⁾
3.50 €

Hausgemachte Saucen

(perfekt zu Pommes, Schnitzel, Kartoffelspalten)

Zaziki ⁽⁸⁾ mit echtem Knoblauch	2.00 €
hausgemachte BBQ-Sauce mit Bacon ⁽²⁾ und frischen Zwiebeln	2.30 €
Chili-Cheese-Sauce ⁽⁸⁾ mit Bacon ⁽²⁾ und Frühlingszwiebeln	2.30 €
Champignonrahmsauce	3.40 €

Unsere leichten Gerichte

✓ vegetarisch

- ✓ **9. Großer Salat** (kann auch vegan bestellt werden) **6.40 €**
mit Tomaten, frischer Gurke, Paprika, Möhren,
gerösteten Erdnüssen und Fetakäse im hausgemachtem Dressing⁽⁶⁾,
dazu selbstgebackenes Indianerbrot⁽⁴⁾
- Alternative Beilage zum Salat anstatt Indianerbrot:*
- ✓ Hausgemachtes Knoblauchbrot⁽⁴⁾ **+2.50 €**
- Lachsfilet, Zitronenbrot^(4,5) und hausgemachtes Pesto^(3,8) **+10.50 €**
- ✓ **10. Kürbispfanne*** mit einem Hauch von Zimt **10.90 €**
(kann auch vegan bestellt werden)
frisch gebratenes Pfannengemüse von Bertinger Hokkaidokürbis,
Kartoffeln, Möhren und Rispentomaten an Salat,
Thymianschmand⁽⁸⁾ und zwei Spiegeleiern
- ✓ **11. Überbackenes Gemüse*** mit Ziegenkäse⁽⁸⁾, Feta⁽⁸⁾ und **11.90 €**
Camembert⁽⁸⁾
aus Fenchel, Möhren und Tomate, mit Kümmel und Mandeln
verfeinert, dazu hausgemachte Serviettenknödel
- 12. Frisches Lachsfilet** **18.90 €**
mit Fenchel-Kartoffel-Beilage, Paprika-Gurkensalat in Rauch und
hausgemachtem Pesto^(3,8)

*Unsere Gerichte können Sie auch als Seniorenportion bestellen
(Preis minus 2.00 €).

Für die Kleinen

Nudeln ⁽⁴⁾ mit hausgemachter Tomatensoße
4.50 €

Pommes mit einem Wiener Würstchen ⁽²⁾
3.50 €

kleines Schnitzel vom Freilandschwein ^(7,4) mit Indianerbrot^(4,5)
7.90 €

Desserts

Crème Caramel^(7,8) an Rumpraline und eingemachten Pflaumen
5.90 €

*Eierlikörparfait⁽⁸⁾ an Zimtbirne, Baiser⁽⁷⁾, Schokosauce⁽⁸⁾, Sahne⁽⁸⁾ und Chili-
Nüssen*
6.40 €

Für die weltbesten Kinder:
Vanilleeis mit Sahne und bunte Streusel im Autoeisbecher
(Das Auto darf mitgenommen werden)
5.20 €

Rinderhüftsteakgerichte

Argentinisches Rindfleisch

zählt seit jeher zu den auserlesensten Fleischsorten und ist damit eines der Besten der Welt. Und nur das Beste bekommen unsere Gäste. Durch die natürliche Haltung der Rinder der Rasse Aberdeen Angus auf den ausgedehnten Weideflächen wird ein zartes, gutmarmoriertes Fleisch garantiert.

Es ist gut abgehangen und damit auch butterzart.

Schmecken Sie das Besondere.

Das Standardgericht mit Kräuterbutter, Zwiebeln, kleinem Salat ^(3,6) und geschnittenem indianischen Brot ^(4,5)

<i>á ca. 200 g</i>	<i>16.90 €</i>
<i>á ca. 250 g</i>	<i>19.90 €</i>
<i>á ca. 300 g</i>	<i>22.90 €</i>
<i>á ca. 400 g</i>	<i>28.90 €</i>
<i>á ca. 500 g</i>	<i>34.90 €</i>
<i>á ca. 600 g</i>	<i>40.90 €</i>
<i>á ca. 700 g</i>	<i>46.90 €</i>

Gerne können Sie

Champignons + 3.00 €

oder Zaziki⁽⁸⁾ + 2.00 €

oder weitere Beilagen dazubestellen.

Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak auch Sous Vide zu:

Steakpreis + 4.00 €

Weitere Infos unter

www.zum-indianer.de und www.tipi-dorf.de

Bisonfleisch



Wir bieten Ihnen einen Genuss, der in den vergangenen einhundert Jahren nur einer begrenzten Anzahl von Genießern zugänglich war.

Es handelt sich um ein Fleisch von Tieren, die ausschließlich im Freien leben und sich natürlich von Gras und Korn ernähren. Bisons erhalten keine Antibiotika.

Wie beim Rindfleisch schneiden wir die Bisonhälften selbst zu.

Es ist kanadischer Bison und keine Tiefkühlkost.

Im Vergleich zum klassischen Rindfleisch hat es wenig Fett und wenig Cholesterin, ist gleichzeitig reich an Protein, Eisen, Kupfer und Zink.

*All diese Aspekte werden durch den einmaligen
Geschmack des Fleisches unterstrichen.*

Bisonfleisch

*Das Standardgericht mit Kräuterbutter,
Zwiebeln, kleinem Salat^(3,6) und geschnittenem
indianischen Brot^(4,5)*

<i>á ca. 200 g</i>	<i>31.90 €</i>
<i>á ca. 250 g</i>	<i>38.90 €</i>
<i>á ca. 300 g</i>	<i>45.90 €</i>
<i>á ca. 350 g</i>	<i>51.90 €</i>
<i>á ca. 400 g</i>	<i>57.90 €</i>
<i>á ca. 500 g</i>	<i>67.90 €</i>

*Gerne können Sie
Champignons + 3.00€
oder Zaziki⁽⁸⁾ + 2.00 €
oder weitere Beilagen dazubestellen.*

Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak auch Sous Vide zu:

Steakpreis + 4.00 €

Unsere Speisen auf Bestellung

*Einige Speisen bedürfen einer aufwendigen und zeitintensiven Zubereitung.
Hier bitten wir Euch, diese wenigstens eine Woche im Voraus vorzubestellen.*

Flanksteak aus dem BEEFER

*Der länglich, flache Muskel aus der Flanke bietet einen tiefen Rindfleischgeschmack,
Wir garen das Flanksteak für Euch Sous Vide, versetzen es dann im BEEFER bei
800°C mit Röstaromen und servieren es im Buchenrauch für die besondere Note.
Als Beilagen gibt es gebratene Zwiebeln, frischen Salat mit hausgemachten Dressing,
Knoblauchbrot und Kräuterbutter.*

*Das Flanksteak variiert von 500g bis 950g. Der Preis inklusive der oben genannten
Beilagen liegt bei 60.00 €/kg.*

*Beispielrechnung: Ein 830g Flanksteak würde demnach 50.00 € inklusive Beilagen
kosten (super, um es durch zwei Personen zu teilen).*

BARBECUE

4-Gang-BBQ-Menü mit Besichtigung der Smoker-Küche

*geräucherter Lachs, Pulled Pork, Flanksteak aus dem Beefer und vieles mehr
38.00 €/Person (Anmeldung erforderlich)*

Termine: 27.10.18 / 10.11.18 / 23.02.19 / 23.03.19 / 04.05.19 / 19.10.19

Rippchentage

*Zwei Rippchen (St. Louis Cut) mit Zitronenkartoffel, hausgemachte Sourcream,
confierten Tomaten, Knoblauchbrot und frischem Salat*

27.50 €/Person (Anmeldung empfehlenswert)

Termine: 29.06.19 / 24.08.19 / 14.09.19

Ab 15 Personen können auch individuelle Termine vereinbart werden.

Allergene (A) / Konservierungsstoffe (KS) / Farbstoffe (FS)

1. Sellerie (A)
2. Buchenrauch, Nitritpökelsalz (KS)
3. Erdnüsse (A)
4. Gluten (A)
5. Sesam (A)
6. Senfsaat (A)
7. Ei (A)
8. Laktose/ Milch / Milcheiweiß (A)
9. mit Farbstoffe (FS)
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig

Öffnungszeiten vom Restaurant

Montag und Dienstag: Ruhetage

Küchenzeiten á la Carte

Mittwoch und Donnerstag von 16:00 bis 20:30

Freitag von 16:00 bis 21:00

Samstag von 11:00 bis 21:00

Sonntag von 11:00 bis 20:00

*Selbstverständlich kochen wir auch nach Absprache für Euch
außerhalb der Küchenzeiten. Hier reicht ein kurzer Anruf aus!*

Schankzeiten:

Der Ausschank endet je nach Betrieb!

Heiße Getränke

Alles frisch gemahlen und gebrüht:

Im Tässchen

Espresso 2.10 €

Espresso Doppio 3.20 €

Espresso Macchiato (mit Milchschaum) 2.40 €

In der Tasse

Creme Kaffee 1.80 €

Im Pott

Tee (verschiedene Sorten) 1.80 €

Creme Kaffee 2.40 €

Schokoccino (Kakao mit Kaffee) 2.60 €

Cappuccino 2.60 €

Grog 2.50 €

Im großen Glas

Kakao 2.30

Cafe au Lait (Milchkaffee) 2.60 €

Latte Macchiato 3.20 €

Mögliche Tassenschüsse

Amaretto +1.20 €

Eierlikör +1.00 €

Dooleys +2.20 €

und weitere Spirituosen aus der Karte

Weitere Infos unter:

www.zum-indianer.de und www.tipi-dorf.de

Alkoholfreie Getränke

Tasse Creme Kaffee ⁽¹⁰⁾	1.80 €
Pott Creme Kaffee ⁽¹⁰⁾	2.40 €
Cappuccino ⁽¹⁰⁾	2.60 €
Pott Kakao ⁽¹⁰⁾	2.30 €
Pott Tee	1.80 €
(Pfefferminz, Früchte, Fenchel, Kräuter, Kamille, Schwarz, Roibos, Grün)	

☆

Christinen Mineralwasser	0,2 l	1.80 €
Cola/ Fanta/ Sprite ⁽⁹⁾	0,2 l	1.90 €
Apfelschorle	0,2 l	1.90 €
Kirschschorle	0,2 l	2.10 €
Bauer Orangensaft	0,2 l	2.00 €
Bauer Apfelsaft	0,2 l	2.00 €
Bauer Sauerkirschsft	0,2 l	2.30 €
Bauer Acerola-Kirschsft	0,2 l	2.40 €
Bauer Bananensaft	0,2 l	2.20 €
Bauer Tomatensaft	0,2 l	2.20 €
Kiba	0,2 l	2.40 €
Vitamalz	0,5 l	3.00 €
Tonic Water ⁽¹¹⁾	0,2 l	2.20 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,2 l	2.20 €
Ginger Ale	0,2 l	2.20 €

☆

Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3.20 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	3.00 €
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	2.00 €

Alkoholische Getränke

Bier

<i>Freiberger Fassbier</i>	0,2 l	1.60 €
<i>Freiberger Fassbier</i>	0,4 l	2.90 €
<i>Freiberger Flaschenbier Pils</i>	0,5 l	3.30 €
<i>Freiberger Flaschenbier Schwarz</i>	0,5 l	3.30 €
<i>Franziskaner Weißbier</i>	0,5 l	3.30 €

Regionales Bier

ohne Konservierungsstoffe, dafür mit Liebe in Tangermünde gebraut

<i>Schulzens Ziegelrot</i>	0,2 l	2.00 €
<i>Schulzens Ziegelrot</i>	0,4 l	4.00 €

Sekt

(trocken, halbtrocken, mild)

<i>Sekt Hausmarke</i>	0,1 l	2.10 €
<i>Flasche Sekt Hausmarke</i>	0,75 l	14.90 €

Cocktails/ Mixgetränke

<i>Grüne Wiese (4cl Curacao ⁽⁹⁾ + O-Saft)</i>	0,2 l	4.90 €
<i>Havana Club (4cl) - Cola</i>	0,2 l	5.70 €
<i>Vodka (4cl) - Cola</i>	0,2 l	5.70 €
<i>Bacardi (4cl) - Cola</i>	0,2 l	5.70 €
<i>Gin (4cl) - Tonic</i>	0,2 l	5.90 €
<i>Jim Beam (4cl) - Cola</i>	0,2 l	5.90 €

Heißgetränke

<i>Grog (2cl Rum)</i>	0,2 l	2.50 €
<i>Glühwein</i>	0,2 l	2.00 €
<i>Andalö (2cl) mit Apfelsaft und Sahne</i>	0,2 l	4.90 €

weitere Infos unter

www.zum-indianer.de und www.tipi-dorf.de

Weißwein

<i>Trivento Tribu (argentinisch)</i>		
<i>trocken, Chardonnay</i>	0,2 l	4.50 €
	0,75 l	16.70 €
<i>Schreiner (Pfalz)</i>		
<i>halbtrocken, weißer Burgunder</i>	0,2 l	3.50 €
	0,75 l	12.90 €
<i>Schreiner (Pfalz)</i>		
<i>lieblich, Gewürztraminer</i>	0,2 l	3.50 €
	0,75 l	12.90 €

Rotwein

<i>Terralis (argentinisch)</i>		
<i>fruchtig-trocken, Syrah und Malbec Reben</i>	0,2 l	3.80 €
	1,5 l	25.90 €
<i>Schreiner (Pfalz)</i>		
<i>lieblich, Dornfelder</i>	0,2 l	3.50 €
	0,7 l	12.90 €

Honigwein im Horn

Auf Wunsch auch im Glas

<i>Met lieblich</i>	0,1 l	1.90 €
<i>Wikingerblut (Met mit Kirschsafft)</i>	0,1 l	1.90 €
<i>Flasche Met/ Wikingerblut</i>	0,75 l	13.90€

Spirituosen

<i>Goldbrand Mild</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Absolut Vodka</i>	0,02 l	2.20 €
<i>Ouzo 12</i>	0,02 l	2.30 €
<i>Aquavit Malteser</i>	0,02 l	2.30 €
<i>Obstler Pircher</i>	0,02 l	2.20 €
<i>Sierra Tequila</i>	0,02 l	2.50 €
★		
<i>Flämmlinger Jagd</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Ramazotti mit Zitrone und Eis</i>	0,02 l	2.50 €
<i>Boonekamp</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Friesengeist</i>	0,02 l	2.50 €
★		
<i>Osborne Veterano</i>	0,02 l	2.80 €
<i>Jim Beam Whisky</i>	0,02 l	2.50 €
<i>Glenfiddich, 12 Jahre</i>	0,02 l	3.30 €
★		
<i>Bacardi</i>	0,02 l	2.20 €
<i>Gordons Dry Gin</i>	0,02 l	2.20 €
<i>Havana Club</i>	0,02 l	2.20 €
★		
<i>Berliner Luft</i>	0,02 l	1.50 €
<i>Kirschlikör</i>	0,02 l	1.50 €
<i>Andalö</i>	0,02 l	2.30 €
<i>Dooley's</i>	0,02 l	2.20 €

Die Spirituosen sind selbstverständlich mixbar!