

Naturstammhausgaststätte

„Zum Indianer“

Speist bei uns, um die Zeit mit Freunden und Familie zu genießen. Entschleunigt vom Alltag und gönnt Euch etwas Besonderes.

*Werte weltbeste Gäste,
wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem gemütlichen
Naturstammhaus.*

*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, Freilandschwein oder KIKOK-
Hähnchen in Verbindung mit besonderen Zubereitungsarten
wie das Sous-Vide-Garen eine etwas längere Wartezeit
ausgleicht.*

Gerne ziehen wir das Essen Ihrer Kinder vor.

*Für größere Gruppen, für Weihnachts- oder Familienfeiern
unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot für ein
leckeres Buffet.*

*Wir freuen uns darauf,
für Euch zu kochen und Euch herzlich zu bedienen.*

Euer Team vom Restaurant „Zum Indianer“

Bitte beachtet folgende Hinweise:

- *Die aktuellen Öffnungszeiten findet Ihr auf der letzten Seite.*
- *Wir haben durch die Kurzarbeiterphase leider wichtiges Personal verloren, weswegen wir nicht mehr als 50 Personen über den Mittag bzw. den Abend beköchen können.
Deswegen reserviert unbedingt einen Tisch im Vorfeld, um sicher einen Platz zu erhalten.
Entweder unter 039366/ 51037 oder per Mail an info08@tipi-dorf.de*
- *Um den Ablauf für Euch möglichst zügig zu gestalten, bitten wir Euch um Pünktlichkeit. Unser Team wird es Euch danken!*
- *Aufgrund der zusätzlichen Kosten durch die erhöhten Hygiene-Maßnahmen müssen wir pro Gast eine Hygienegebühr von 0,50 € nehmen.*
- *Bitte haltet die gültigen Abstands- und Hygieneregeln ein. Eine Personenzahlbegrenzung gibt es nicht mehr, nur noch eine Kontaktempfehlung mit möglichst konstantem Personenkreis.*
 - *Ihr braucht **KEINEN** Mundschutz tragen!*
- *Bitte kuriert Euch schon bei leichten Erkältungserscheinungen erst zu Hause aus. Wir dürfen Euch in dem Zustand nicht bedienen.*
- *Wir sind **NICHT MEHR** verpflichtet Eure Daten aufzunehmen.*

Vielen Dank!

Hausgemachte Vorspeisen

✓ vegetarisch

✓ Knoblauchbrot ^(4,5) mit Zaziki ⁽⁸⁾ für zwei Personen		7.90 €
Würzfleisch ^(1,4,8) aus argentinischem Rinderhüftsteak, serviert mit Zitrone und Indianerbrot ^(4,5)	0,25 l	5.20 €
✓ Kürbis-Ingwer-Suppe mit Schmand ⁽⁸⁾ , frischem Thymian und Schwarzbrotcrumble ⁽⁴⁾	0,25 l	4.50 €
zusätzlich mit Baconchip		+0,70 €
Soljanka ⁽²⁾ mit Schmand ⁽⁸⁾	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

✓ vegetarisch

1. Zwei frisch panierte Schnitzel ^(7,4) vom DÜROC-Freilandschwein mit indianischen Pfannenkartoffeln, einem Spiegelei und selbstgebackenem Indianerbrot ^(4,5)	16.90 €
Passende Beilage zum Schnitzel: hausgemachte und pikante Pfeffersauce ^(1,8)	+3.20 €
2. Rouladentopf ^(2,6) Rindergulasch nach Rouladenart an hausgemachten Serviettenknödeln ^(4,7,8) und warmen Rotkrautsalat ⁽⁵⁾	13.90 €

3. Kleiner Manitou mit Pommes **8.30 €**

„Kleiner“ Burger aus einer hausgemachten Rinderhackboulette, Röstzwiebeln und Gurke im frischgebackenen Burgerbun^(4, 5)

zusätzlich gebratenen Bacon⁽²⁾ und Käse⁽⁸⁾ **+1.10 €**

4. BASAN-Burger

Burger mit Rinderhackboulette mit Bacon⁽²⁾, frischem Salat, gebratenen Zwiebeln, zweifach Käse⁽⁸⁾, Tomate, Ketchup und Mayo⁽⁷⁾ im frischgebackenen Burgerbun^(4, 5) bzw. Baguette^(4, 5)

Gericht mit „kleinem“ BASAN-Burger und Pommes **10.40 €**

Großer BASAN-Burger (einzeln) **13.50 €**

5. Chili-Cheese-Burger

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

Gericht mit kleinem Chili-Cheese-Burger und Pommes **9.90 €**

Großer Chili-Cheese-Burger (einzeln) **12.50 €**

6. große Currywurst ⁽²⁾ (180g) **5.50 €**

mit selbstgebackenem Indianerbrot^(4, 5)

 **7. vegetarische Wirsingrolle** **13.90 €**

gefüllt mit einer Champignons-Kräuter-Feta-Farce⁽⁸⁾, an Bio-Edelpilzen aus Heeren, hausgemachtem Knoblauchbrot^(4, 5, 8), kleinem Anlegesalat^(3, 6) und indianischen Pfannenkartoffeln

8. Sous Vide gegarte Putenbrust mit Gewürz-Lasur **15.90 €**

an Zuckerschoten-Möhren-Gemüse⁽⁸⁾, hausgemachtem Knoblauchbrot^(4, 5, 8) und frischem Salat^(5, 6)

Für die Kleinen

Nudeln₍₄₎ mit hausgemachter Tomatensoße

4.50 €

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

6.50 €

STEAKS – unsere Spezialität

Rinderhüftsteak

gilt als das feinste Teilstück aus der Keule und ist sehr mager.

Hüftsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter₍₈₎, gebratenen Zwiebeln, mit Prinzessbohnen₍₈₎ und hausgemachtem Indianerbrot_(4,5).

<i>á ca. 200 g</i>	16.90 €
<i>á ca. 300 g</i>	22.90 €
<i>á ca. 400 g</i>	28.90 €
<i>á ca. 500 g</i>	34.90 €

Flanksteak aus dem Rauch

Das flache Steak aus der Rinderflanke wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert und im Anschluss Sous-Vide zart gegart. Zum Abschluss bekommt es auf der Plancha die für den Geschmack wichtigen Röststoffe.



Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter₍₈₎, gebratenen Zwiebeln, einem halben gegrillten Maiskolben₍₈₎ und hausgemachtem Knoblauchbrot_(4,5).

<i>á ca. 200 g</i>	19.90 €
<i>á ca. 400 g</i>	35.90 €
<i>á ca. 600 g</i>	49.90 €

Hausgemachte Saucen

(perfekt zu Pommes, Schnitzel, Kartoffelspalten)

Zaziki ⁽⁸⁾ mit echtem Knoblauch	2.00 €
Chili-Cheese-Sauce ⁽⁸⁾ mit Bacon ⁽²⁾ und Frühlingszwiebeln	2.80 €
Pikante Pfeffersauce ^(1,8) á la Tipidorf	3.20 €

Unsere Beilagen

Kartoffelspalten	3.30 €
Indianische Pfannenkartoffeln mit Zwiebelchutney	3.00 €
Gebratene Zwiebeln	2.50 €
Knoblauchbrot ^(4,5,8)	3.00 €
Pommes	2.50 €
Halber gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	2.50 €
Prinzessbohnen ⁽⁸⁾	2.50 €
Zuckerschoten-Möhren-Gemüse ⁽⁸⁾	2.50 €
Mayo/ Ketchup	0.25 €

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

Dessert

Alles hausgemacht:

Creme Caramel mit eingelegten Pflaumen und Rumpraline
5.90 €

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

Herbstangebot:

Entenbrust und Kikok-Hähnchen satt

Folgendes bekommt Ihr:

zart gegarte Entenbrust, Steaks vom KIKOK-Hähnchen, hausgemachte Serviettenknödel, Kroketten, Rotkraut, Prinzessbohnen, frischer Salat und selbstgezogene Geflügelsauce



*Angebot gültig vom 01. November bis 23. Dezember:
immer an den Adventssonntagen
oder auf Bestellung ab 6 Personen*

Preis pro Person: 29.90 € (Kinder nach Absprache)

Nur mit Vorbestellung!

Heiße Getränke

Alles frisch gemahlen und gebrüht:

Im Tässchen

Espresso Doppio 3.20 €

Espresso Macchiato (mit Milchschaum) 2.40 €

In der Tasse

Crema Kaffee 1.80 €

Im Pott

Crema Kaffee 2.40 €

Schokoccino (Kakao mit Kaffee) 2.60 €

Cappuccino 2.60 €

Grog 2.50 €

Glühwein 2.00 €

Im großen Glas

Bio-Tee (fairtrade) 2.20 €

(Minze, Grün, Kräuter Ayurveda, Schwarz, Zimt-Ingwer, Orange-Erdbeer)

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

Alkoholfreie Getränke

Regionale Fassbrause aus Tangermünde

mit nur 4 % Zucker

Fassbrause (Grapefruit/ Zitrone) 0,20 l 2.30 €

Christinen Mineralwasser 0,20 l 1.80 €

Cola^(9,10)/ Fanta⁽⁹⁾/ Sprite⁽⁹⁾ 0,20 l 2.00 €

Spezie^(9,10) 0,20 l 2.00 €

Apfelschorle 0,20 l 2.00 €

Bauer Orangensaft 0,20 l 2.10 €

Bauer Apfelsaft 0,20 l 2.10 €

Bauer Sauerkirschsafft 0,20 l 2.40 €

Bauer Acerola-Kirschsafft 0,20 l 2.40 €

Bauer Bananensaft 0,20 l 2.20 €

Kiba 0,20 l 2.40 €

Vitamalz 0,50 l 3.10 €

Tonic Water ⁽¹¹⁾ 0,20 l 2.30 €

Bitter Lemon ⁽¹¹⁾ 0,20 l 2.30 €

Ginger Ale 0,20 l 2.30 €

Erdinger Alkoholfrei 0,50 l 3.40 €

Clausthaler Alkoholfrei 0,33 l 2.00 €

Clausthaler Alster Alkoholfrei 0,50 l 3.20 €

Alkoholische Getränke

Bier

<i>Freiberger Fassbier (auch als Alster)</i>	0,20 l	1.70 €
<i>Freiberger Fassbier (auch als Alster)</i>	0,40 l	3.10 €
<i>Freiberger Flaschenbier Pils</i>	0,50 l	3.30 €
<i>Freiberger Flaschenbier Schwarz</i>	0,50 l	3.30 €
<i>Franziskaner Weißbier</i>	0,50 l	3.50 €

Regionales Bier

*ohne Konservierungsstoffe,
dafür mit Liebe in Tangermünde gebraut*

<i>Schulzens Ziegelrot (auch als Alster)</i>	0,30 l	3.00 €
<i>Schulzens Ziegelrot (auch als Alster)</i>	0,40 l	4.00 €

Sekt

<i>Sekt, Piccolo (trocken, halbtrocken)</i>	0,20 l	4.80 €
<i>Sekt, Flasche (trocken, halbtrocken, mild)</i>	0,75 l	14.90 €

Cocktails/ Mixgetränke

jeweils mit 4 cl Spirituose

<i>Grüne Wiese (Curacao ⁽⁹⁾ + O-Saft)</i>	0,20 l	4.90 €
<i>Aperol Spritz (Aperol + Sekt + Selter)</i>	0,20 l	5.20 €
<i>Havanna Club - Cola</i>	0,20 l	5.70 €
<i>Vodka - Cola</i>	0,20 l	5.70 €
<i>Gin - Tonic</i>	0,20 l	5.90 €
<i>Jim Beam - Cola</i>	0,20 l	5.90 €

Weißweine

<i>Chardonnay, trocken (Argentinien, Tribu)</i>	0,20 l	4.80 €
<i>anregend, frisch, Aromen von Ananas und Melone</i>	0,75 l	17.60 €
<hr/>		
<i>grauer Burgunder, halbtrocken, fruchtbetontes</i>	0,20 l	4.20 €
<i>Bukett von weißem Pfirsich und Zitrus</i>	0,75 l	15.40 €
<hr/>		
<i>Gewürztraminer, lieblich, würzige Aromen,</i>	0,20 l	4.50 €
<i>fruchtbetont</i>	0,75 l	16.50 €
<hr/>		
<i>Weißweinschorle mit Chardonnay, trocken</i>	0,30 l	4.50 €
<i>(Chile, Concha y Toro)</i>		

Rose

<i>Spätburgunder, trocken, frisch, Fruchtbukett</i>	0,20 l	4.50 €
<i>nach Himbeeren und reifen Erdbeeren</i>	0,75 l	16.50 €

Rotwein

<i>Syrah und Malbec, trocken (Argentinien)</i>	0,20 l	4.00 €
<i>würzige Frucht, viel Saft</i>	0,75 l	14.90 €
<hr/>		
<i>Portugieser, halbtrocken, fruchtig,</i>	0,20 l	3.80 €
<i>elegantes Bukett</i>		
<hr/>		
<i>Niebelungenglut, lieblich, feurig, voll</i>	0,20 l	3.70 €

Honigwein im Horn

Auf Wunsch auch im Glas

<i>Met lieblich</i>	0,10 l	2.10 €
<i>Wikingerblut (Met mit Kirschsafft)</i>	0,10 l	2.10 €
<hr/>		
<i>Flasche Met/ Wikingerblut</i>	0,75 l	15.50 €

Spirituosen

<i>Goldbrand Mild</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	0,02 l	1.80 €
<i>Bisongras-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>Jim Beam Whisky</i>	0,02 l	2.50 €
<i>Glenfiddich, 12 Jahre</i>	0,04 l	6.80 €
<i>Bowmore, 12 Jahre</i>	0,04 l	6.80 €
<i>Cardhu, 12 Jahre</i>	0,04 l	7.80 €
<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!

Frühstücksservice

von 8:00 bis 9:30

Frühstück 1: 2 Brötchen⁽⁴⁾, Rührei aus drei echten Eiern mit gebratenem Schinken⁽²⁾ und Kräutern,
1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
6.20 €

Frühstück 2: 2 Brötchen⁽⁴⁾, mit Wurst⁽²⁾ und/oder Käse⁽⁸⁾, Marmelade oder Nutella,
1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
5.50 €

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 Bio-Tee satt
9.90 €

Frühstück 4: Kinderfrühstück: 1 Brötchen belegt mit Nutella, Käse⁽⁸⁾ oder Wurst⁽²⁾,
Pott Kakao (warm oder kalt) oder Bio-Tee
3.50 €

Frühstück 5: Schale Cornflakes⁽⁴⁾ mit Milch (warm oder kalt)
2.80 €

Westernfrühstück: Gebackene Bohnen mit Schinken⁽²⁾ in scharfer Tomatensoße, Brötchen⁽⁴⁾ oder Indianerbrot⁽⁴⁾, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
8.50 €

Nachbestellungen zum Frühstück:

Nutella:	je 0.80 €	Marmelade:	je 0.60 €
Wurst/Käse:	je 0.50 €	Butter:	je 0.60 €
zusätzliches Ei:	je 1.00 €	Brötchen:	je 0.60 €

Pott Kaffee/ Kakao/ Bio-Tee (Fair-Trade): je 2.20 €

Küchen- und Öffnungszeiten des Restaurants „Zum Indianer“

Achtung: tägliche Pause von 15:00 bis 15:45

Montag bis Sonntag

*Frühstücks-/ Brötchen-Service von 8:00 bis 9:30
(bitte am Vortag bestellen)*

Montag

Nur Frühstücksservice

Dienstag (nur für Übernachtungsgäste)

Kleine Imbisskarte von 17:00 bis 19:30

Restaurant schließt um 20:30

Mittwoch, Donnerstag, Freitag

Mittagstisch von 11:00 bis 14:00

Volle Karte bzw. á la Carte von 16:00 bis 20:00

Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb

Samstag, Sonntag

Mittagstisch von 11:00 bis 14:00

Volle Karte bzw. á la Carte von 16:00 bis 20:00

Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb

*Selbstverständlich kochen wir für EUCH nach Absprache
auch außerhalb der Küchenzeiten. Hier reicht ein kurzer
Anruf an 039366/ 51037 aus!*