

SPEISEN & GETRÄNKE



STEAKHOUSE
INDIANA®

**Original argentinische Steaks
vom Lavasteingrill**

FrISChe Salate & Vorspeisen - Fresh salads & starters

- 1. Großer Salat „Indiana“** 7,50 €
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing & Knoblauchbrot
Salad plate „Indiana“ - Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing & garlic bread
- 2. Hausgemachte Antipasti** 12,50 €
gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Zwiebeln und Knoblauchbrot
Homemade Antipasti with Zucchini, Aubergines, mushrooms, onions & garlic bread
- 3. Salat „Großer Häuptling“** 17,90 €
Ein bunter Teller frischer Salat mit gegrillten Putenbruststücken, Ei, Ananas, Erdnüssen, American Dressing & Knoblauchbrot
Salad plate „Big chief“ - A colourful plate with fresh salad, turkey breast, egg, pineapple, peanuts, American Dressing & garlic bread
- 4. Gebratene Champignons** 8,90 €
mit Zwiebeln, Knoblauchdip und Knoblauchbrot
Grilled mushrooms, garlic dip and garlic bread
- 5. Kleiner Salat** 4,90 €
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing
Little Salad - Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing
- 6. Salat „Apache“** 19,50 €
Frischer, knackiger, gemischter Salat mit Mais, Tomaten, Paprika, Gurke, Erdnüssen und kross gebratenen Rinderstreifen & Knoblauchbrot
Salat „Apache“ Fresh - Mixed salad, corn, tomato, paprika, cucumber, peanuts and beef stripes & garlic bread
- 7. Carpaccio vom Rind** 14,50 €
mit Ruccola-Salat, Pinienkernen, Grana Padano Käse und Knoblauchbrot
Beef Carpaccio with rucicola-salad, pine nut, grana padano cheese and garlic bread
- 8. Bruschetta** 5,90 €
mit frischen Tomaten, Zwiebeln auf Knoblauchbrot
Bruchetta with fresh tomatoes and onions on garlic bread

Salate und Speisen können Spuren von Nüssen enthalten
Salads and dishes may contain traces of nuts



Suppen - Soups

- 20. Suppe „Apachen-Topf“** 6,90 €
mit roten Bohnen, Tomaten und Rindfleisch
Soup „Apachen pot“ with red beans, tomato and beef
- 21. Zwiebelsuppe „Cheyenne“** 6,90 €
nach altem französischem Rezept, mit Käse überbacken
Onion soup „Cheyenne“ old French recipe, encrusted with cheese
- 22. Curry-Suppe „Wahtonka“** 6,90 €
mit Putenfleisch und Ananas, nach Art des Hauses
Curry soup „Wahtonka“ with turkey and pineapple, type of the house
- 23. Tomatensuppe „Ojibway“** 6,90 €
nach Art des Hauses
Tomato soup „Ojibway“ type of the house



Für den kleinen Appetit - For the small appetite

- 24. Steak Spiess „Indiana“** 17,90 €
200 g vom Rind mit Champignons, in feiner Tomatensauce,
dazu Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Sour Cream
*Steak spit „Indiana“ beef with mushrooms, in smooth tomato sauce,
together with garlic bread & baked potato and sour cream*
- 25. Ofenkartoffel „Sitting Bull“** 12,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Salatbeilage und 3 Stück gegrilltem
mageren Bauchspeck oder Knoblauchbrot
*Baked potato „Sitting Bull“ baked potato and sour cream,
a small salad and grilled lean bacon or garlic bread*
- 26. Zwei Hacksteaks „Standing Bear“** 17,90 €
aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit Ofenkartoffel und Sour Cream,
Knoblauchbrot und Salatteller
*Two minced meat steaks „Standing Bear“ - only beef and low in fat with
baked potato, garlic bread and a small salad*
- 27. Putenbrust „Walking Eagle“** 21,50 €
200 g gegrilltes Putenfilet, mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel
mit Sour Cream, Knoblauchbrot und Salatteller
*Turkey breast „Walking Eagle“ with fried onions, salad, garlic bread
and baked potato with sour cream*

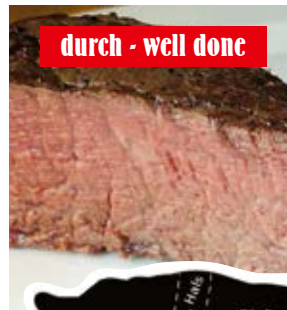
Zarte & saftige Steaks vom Lavastein-Grill Tender & juicy steaks from Lavastone-Grill



englisch - english

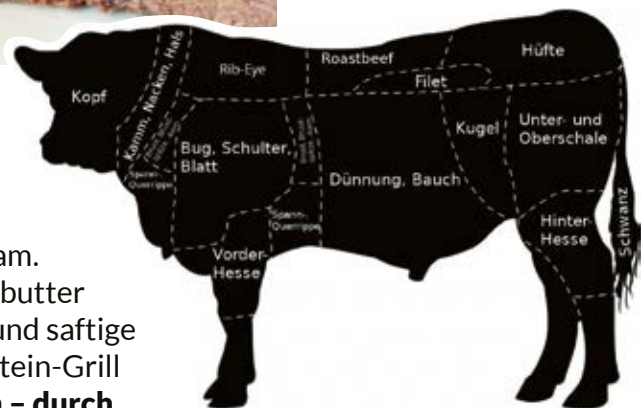


medium



durch - well done

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Salatteller, Knoblauchbrot und wahlweise Krokette, Pommes Frites, Kartoffelecken, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sour Cream. 2 herzhafteste Steak-Saucen inklusive und Kräuterbutter auf Wunsch. Wir servieren grundsätzlich zarte und saftige Steaks allerbesten Qualität – auf unserem Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch gegrillt: **englisch – medium – durch**



Together with all steaks we serve a salad plate, garlic bread and your choice of croquettes, French fries, baked potato quarters, fried potatoes or baked potato with sour cream. 2 delicious steak sauces incl. and on request herb butter. We always serve tender and juicy steaks of best quality grilled on our Lavastone-Grill as you like your steak: **english – medium – well done**

- | | | |
|--|-----------------------------|----------------|
| 41. Rumpsteak „Squaw“ | | 24,90 € |
| 200 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken
<i>Rumpsteak „Squaw“ 200 g - delicious beef steak from the back</i> | | |
| 42. Rumpsteak „Sitting Bull“ | | 27,90 € |
| 250 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner
<i>Rumpsteak „Sitting Bull“ 250 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs</i> | | |
| 43. Steakteller „Little Bull“ | | 24,90 € |
| 200 g - 3 kleine gegrillte Rindersteaks
<i>Steak platter „Little Bull“ 200 g - 3 small grilled beef steaks</i> | | |
| 44. Rib-Eye-Steak „Oskentent“ | | 28,90 € |
| 250 g - aus dem Kernstück der Hochrippe, gut marmoriert, zart & saftig
<i>Rib-Eye-Steak „Oskentent“ 250 g - from the core of the upper rib, nicely mottled, tender & juicy</i> | | |
| | als 400 g / as 400 g | 36,90 € |
| 45. Filetsteak „Sunbear“ | | 29,50 € |
| 200 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende
<i>Filetsteak „Sunbear“ 200 g - the best and most precious from the rump of the beef</i> | | |
| 46. Filetsteak „Apache“ | | 33,90 € |
| 250 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende, zusätzlich gewürzt mit Indiana-Kräutern
<i>Filetsteak „Apache“ 250 g - the best and most precious from the rump of the beef, additionally seasoned with Indian-herbs</i> | | |

- 47. Hüftsteak „Irokese“** **22,90 €**
 200 g - aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart, gereift & ohne Fett
Huftsteak „Irokese“ 200 g - from the core of the beef haunch, tender, mellow & without fat
- 48. Surf and Turf** **32,90 €**
 200 g - Rumpsteak mit 4 gegrillten Garnelen mit einer süßen Chilisauce
Surf and Turf from 200 g Rumpsteak with 4 grilled prawns with sweet chili sauce
- 49. Pfeffersteak „Tecumseh“** **30,50 €**
 200 g - saftiges Filetsteak mit einer feurigen Pfeffersauce
Pepper steak „Tecumseh“ 200 g - juicy filetsteak with hot pepper sauce
- 50. Prärie-Teller „Indiana“** **26,90 €**
 250 g - eine saftige Portion Rind-, Lamm- & Putenbrustfleisch, nach Art des Hauses
Prairie platter „Indiana“ 250 g - juicy pieces of beef, lamb & turkey, type of the house
- 51. Lammfilet „Navajo“** **28,90 €**
 200 g - zarte Lammfilets, rosa gebraten, aus Neuseeland
Lamb filet „Navajo“ 200 g - tender lamb filets, pink grilled, from New-Zealand
- 52. Putenbrustfilet „Zuni“** **19,90 €**
 200 g - zart & saftig gegrillt
Turkey breast filet „Zuni“ 200 g - tender & juicy grilled
- 53. Steakteller „Londonstyle“** **23,90 €**
 Verschiedene saftige Steak-Medaillons von Rind, Schwein & Pute, gegrillt
Steakplate „Londonstyle“ different juicy steaks - grilled beef, pork and turkey
- 54. Triologie** **26,90 €**
 150 g Rumpsteak, Spare Ribs mit Barbeque-Sauce und 4 Stck. Chicken Wings
Trilogie - 150 g Rumpsteak, Spare Ribs with Barbecue sauce and 4 Chicken Wings



Für den grossen Appetit - For the big appetite

- 55. „Großer Büffel“** **41,90 €**
 500 g - T-Bone Steak
- 56. Rumpsteak „Hawikuh“** **35,90 €**
 400 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner
Rumpsteak „Hawikuh“ 400 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs
- 57. Filetsteak „Cavalcade“** **39,90 €**
 350 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende -
 ein Steak für Liebhaber, zart & saftig, mit vielen Kräutern gewürzt
Filetsteak „Cavalcade“ 350 g - the best and most precious from the rump of the beef - a steak for connoisseurs, tender & juicy, seasoned with many herbs

Schweinespezialitäten vom Grill **Pork specialities from the grill**

- 58. Holzfällersteak** **19,50 €**
 Saftiges Steak vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln,
 Kroketten, Knoblauchbrot und Salatteller
juicy steak from pork, with fried onions, croquettes, garlic bread and salad
- 59. Spare-Ribs** **18,90 €**
 Schweinerippchen mit Barbeque-Sauce, Ofenkartoffel mit Sour Cream,
 Knoblauchbrot und Salatteller
*Spare-Ribs Pork ribs with Barbeque-sauce, baked potato with sour cream,
 garlic bread and a small salad*
- 60. Schweinemedallions „Abanaki“** **20,50 €**
 3 gegrillte Schweinefiletmedallions mit gegrilltem Speck,
 dazu Ofenkartoffel mit Sour-Cream, Knoblauchbrot und Salatteller
Pork medallions „Abanaki“ with grilled bacon, baked potato with sour cream and salad



Indiana Spezial überbacken - Indiana special au gratin

- 61. Putenbrustfilet „Hawaii“** **22,50 €**
 200 g gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas, Käse und Sauce Hollandaise
 überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot und Salatteller
*Turkey breast filet „Hawaii“ - 200 g grilled turkey breast filet with pineapple, encrusted
 cheese and sauce hollandaise, croquettes, garlic bread and a small salad*
- 62. Lammfilet** **29,50 €**
 200 g Lammfilet in delikater Kräutersauce, mit Käse überbacken,
 dazu Kroketten, Knoblauchbrot und Salatteller
*200 g Lambfilet in delicious herb sauce, encrusted with cheese,
 croquettes, garlic bread and a small salad*
- 63. Schweinemedallions** **23,90 €**
 3 gegrillte Schweinemedallions, mit Käse und Sauce Hollandaise
 überbacken, Brokkoli, dazu Kroketten, Knoblauchbrot und Salatteller
*Pork medallions grilled pork medallion, encrusted with cheese and sauce
 hollandaise, with broccoli, croquettes, garlic bread and a small salad*
- 64. New York - Cheeseburger** **18,50 €**
 200 g saftiger Beefburger aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit frischen Tomaten,
 Zwiebeln, Burgersauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites
*New York Cheeseburger - 200 g juicy beef burger made from pure beef with fresh tomatoes,
 onions, burgersauce, with French fries*

Schon probiert? - Did you try?

- 65. Vegetarischer Teller** **16,90 €**
 Pfannengemüse mit Ofenkartoffel und Sour Cream und Knoblauchbrot
Vegetarian platter pan vegetables with baked potato and and sour cream
- 66. Putenfilet-Geschnetzeltes** **17,90 €**
 mit frischen Champignons & Zwiebeln in Rahmsauce, dazu Kroketten & Knoblauchbrot
Chopped turkey filet with fresh mushrooms, onions in soot sauce with croquettes & garlic bread
- 67. Rindergeschnetzeltes mit Ofenkartoffel** **18,90 €**
 mit frischen Champignons & Zwiebeln in einer pikanten Pfeffersauce, dazu Knoblauchbrot
Chopped beef with baked potato with fresh mushrooms, onions in pepper soot sauce & garlic bread
- 68. Gebratenes Lachsfilet** **28,50 €**
 in Sahnesauce, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Knoblauchbrot und Salatteller
Roasted Salmon filet in mushroom sauce, baked potato and sour cream, garlic bread and salad
- 69. Garnelen** **28,90 €**
 7 Stück mit einer süßen Chilisauce, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream,
 Knoblauchbrot und Salatteller
7 prawns with sweet chili sauce, baked potato and sour cream, garlic bread and salad



Für unsere kleinen Gäste (bis 14 J.) - For our small guests

- 80. Rinderhacksteak „Kleiner Büffel“** **8,90 €**
 mit Pommes Frites
Minced beef steak „Little Buffalo“ with French fries
- 81. Spiess „Kleiner Adler“** **8,90 €**
 saftige Stücke vom Rinder-Steak, mit Pommes Frites
Spit „Little eagle“ - Juicy pieces of beef steak, with French fries
- 82. Putenbrustfilet „Sioux“** **8,90 €**
 kleines Putenfiletmedaillon, mit Pommes Frites
Turkey breast filet „Sioux“ - Small turkey medaillons, with French fries
- 83. Chicken Nuggets** **8,90 €**
 5 Stück Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets 5 pieces with French fries
- 84. Hamburger** **9,90 €**
 Saftiger Beefburger aus reinem Rindfleisch mit frischen Tomaten,
 Gurken, Burgersauce, dazu Pommes Frites
*Juicy beef burger made from pure beef with fresh tomatoes,
 cucumber, burgersauce, with French fries* **mit Käse + 1,00 €**

Extras

100. Gebratene Champignons mit Zwiebeln	<i>Fried mushrooms with onion</i>	4,90 €
101. Ofenkartoffel mit Sour Cream	<i>Baked potato with sour cream</i>	4,90 €
102. Pommes Frites	<i>French fries</i>	3,90 €
103. Kroketten	<i>Croquettes</i>	4,50 €
104. Bratkartoffeln	<i>Fried potatoes</i>	4,90 €
105. Geröstetes Knoblauchbrot, 2 Stück	<i>Roasted garlic bread, 2 pieces</i>	3,20 €
106. Onion Rings	<i>Onion Rings</i>	4,50 €
107. Frische Rahmchampignons	<i>Fresh soot mushrooms</i>	4,50 €
108. Gebratene Zwiebeln	<i>Fried onions</i>	4,50 €
109. Kartoffelecken	<i>Potato quarters</i>	4,50 €
110. Gemüse	<i>Vegetable</i>	4,50 €
111. Speckbohnen	<i>Bacon-beans</i>	4,50 €
112. Chicken Wings, 4 Stück	<i>Chicken wings, 4 pieces</i>	5,90 €
113. Sour Cream	<i>Sour cream</i>	2,90 €
114. Kräuterbutter	<i>Herb butter</i>	2,10 €
115. Sauce Hollandaise	<i>Sauce Hollandaise</i>	2,90 €
116. Dressing	<i>Dressing</i>	2,30 €
117. Steak-Sauce	<i>Steak sauce</i>	2,30 €
118. Ketchup / Mayonnaise	<i>Ketchup / Mayonnaise</i>	0,50 €
119. Sauce Bernaise	<i>Sauce Bernaise</i>	2,90 €
120. Maiskolben	<i>Corncob</i>	5,50 €
131. Süßkartoffel Pommes	<i>Sweet potato fries</i>	4,90 €



GETRÄNKE BEVERAGES



Alkoholfreie Getränke - Non-alcoholic beverages

Coca-Cola	Flasche 0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
Coca-Cola Zero	Flasche 0,2l	2,90 €	0,4l	4,50 €
Fanta	Flasche 0,2l	2,90 €		
Sprite	Flasche 0,2l	2,90 €		
Spezi			0,4l	4,50 €
Eistee			0,4l	4,50 €
Apfelsaft			0,2l	3,10 €
Orangensaft			0,2l	3,10 €
Traubensaft			0,2l	3,10 €
Rhabarbernektar			0,2l	3,10 €
Maracujanektar			0,2l	3,10 €
Johannisbeernektar			0,2l	3,10 €
Kiba	0,3l	3,90 €	0,4l	4,60 €
Apfelschorle	0,4l	4,50 €		
Rhabarberschorle	0,4l	4,50 €		
Maracujaschorle	0,4l	4,50 €		
Traubenschorle	0,4l	4,50 €		
Johannisbeerschorle	0,4l	4,50 €		
Schweppes-Bitter Lemon	0,2l	3,40 €		
Schweppes-Ginger Ale	0,2l	3,40 €		
Schweppes-Tonic Water	0,2l	3,40 €		
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,40 €		
Mineralwasser	0,25l	2,80 €	0,75l	6,80 €
Stilles Wasser	0,25l	2,80 €	0,75l	6,80 €



Aperitifs - Aperitif



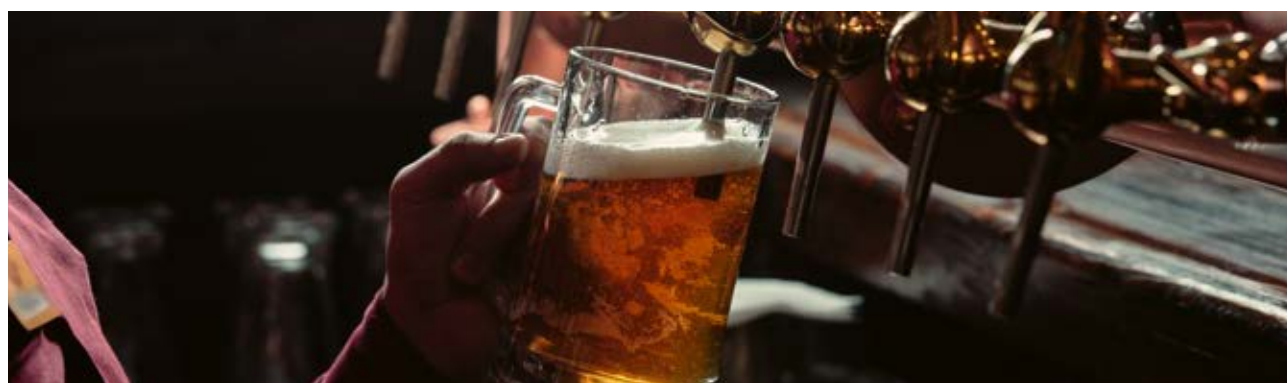
Martini Bianco	5 cl	4,40 €
Sherry Medium Dry	5 cl	4,40 €
Campari auf Eis	4 cl	4,30 €
Campari mit O-Saft	4 cl	6,50 €
Hugo		6,90 €
Aperol Spritz		7,50 €
Aperol Rhabarber Spritz		7,70 €
Aperol Maracuja Spritz		7,70 €
Lillet Wild Berry		7,70 €
VinTonic auf Eis weiß oder rosé „Wein trifft Tonic“		6,90 €

Fassbiere - Keg beer

König Pilsener v. Fass	0,3l	3,50 €	0,4l	4,70 €	0,5l	5,70 €
Alsterwasser	0,3l	3,50 €	0,4l	4,70 €	0,5l	5,70 €
Duckstein v. Fass	0,3l	3,90 €			0,5l	5,90 €

Flaschenbiere - Bottled beer

Benediktiner Weißbier	0,5l	5,40 €
Benediktiner dunkel	0,5l	5,40 €
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,40 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Vitamalz	0,33l	3,50 €



Spirituosen - Spirits



Malteser	2 cl	3,30 €	Averna	2 cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit ...	2 cl	3,50 €	Ramazotti	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €	Baileys Cream	2 cl	3,30 €
Ratzeputz	2 cl	3,50 €	Grappa	2 cl	4,30 €
Heidegeist	2 cl	3,50 €	Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €	Sambucca	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €	Ouzo	2 cl	3,30 €
Wodka	2 cl	3,30 €	Raki	4 cl	4,90 €
Kirschwasser	2 cl	3,30 €			
Tequila	2 cl	3,30 €			

Edle Tropfen



Prinz Alte Marille	2 cl	4,50 €
Prinz Alte William-Christ-Birne	2 cl	4,50 €
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	4,50 €
Prinz Obstler	2 cl	3,90 €



Grappa Spezialitäten im Holzfass gereift

La Trentina Barrique	2 cl	5,90 €
Le Diciotto Lune	2 cl	5,90 €
Giare Amarone	2 cl	6,90 €





LONGDRINKS

mit Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Coca Cola oder Saft

GIN

Bombay Dry Gin	4 cl	7,90 €
Siegfried	4 cl	8,50 €
Hendrick´s	4 cl	8,90 €
Knut Hansen	4 cl	8,90 €

WODKA

Absolut Vodka blue	4 cl	7,90 €
Three Sixty	4 cl	7,90 €
Finlandia	4 cl	7,90 €
	mit Redbull 0,25 l	plus 1,50 €

WHISKEY

Jack Daniel´s	4 cl	7,90 €
Jim Beam	4 cl	7,90 €
Ballantine´s	4 cl	7,90 €
Johnny Walker Red Lable	4 cl	7,90 €

RUM

Bacardi	4 cl	7,90 €
Havana Club 3 Jahre	4 cl	7,90 €
Havana Club 7 Jahre	4 cl	9,30 €

ON THE ROCKS / AUF EIS

Chevas Regal 12 Jahre	4 cl	6,10 €
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	6,10 €
Woodford Reserve	4 cl	6,10 €



Sekt und Champagner - Sparkling wine and Champagne

Prosecco, Glas	0,1 l	4,40 €
Prosecco, Flasche	0,75 l	26,50 €
Sekt Glas	0,1 l	4,40 €
Champagner Moët & Chandon - Brut	0,75 l	120,00 €



Heiße Getränke - Hot beverages

Kaffee Crema		3,20 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		4,50 €
Espresso Macchiato		2,90 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,60 €
Milchkaffee, groß		4,90 €
Heiße Schokolade		3,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne, Amaretto oder Baileys		4,40 €
Schokochino Heiße Schokolade mit Espresso		4,60 €
Glühwein		3,90 €
Irish Coffee		6,90 €
Tee schwarzer Tee, grüner Tee, Rooibos, Früchte Tee, Kamille, Pfefferminz		3,40 €



WEINE WINE





Marchese della Torre
Pinot Grigio

Sizilien, Italien

Ein toller Pinot Grigio, elegant und sortentypisch. Sehr vollmundig und lang anhaltend mit kräftigen Aromen von Pfirsich und Birne.

trocken

0,75 l 24,50 €

Weinhof Scheu

Grauer Burgunder QBA

Pfalz, Deutschland

Aromen von saftigem Steinobst und leicht tropischen Noten verleihen diesem Wein eine besondere Fruchtigkeit. Er überzeugt durch seine ausgewogene Balance zwischen Frische und Frucht.

trocken

1,00 l 29,50 €



Becker Landgraf
Grauer Burgunder

Rheinhessen, Deutschland

Klassischer Grauburgunder mit einer feinen eleganten Mineralität. Mango, grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze.

Gutswein, trocken

0,75 l 26,50 €

Raimat
Castell Chardonnay

Rheinhessen, Deutschland

Strohgelbe Farbe, intensive Aromen von Pfirsich, Honig und exotischen Früchten. Er ist sehr ausgewogen, körperreich, mit lang anhaltendem Abgang.

DO, trocken

0,75 l 29,50 €



Briem
Spätburgunder Weißherbst

Baden/Kaiserstuhl, Deutschland

Frisch, leicht, absolut animierend mit leicht grünlichen Anklängen. Mit seinen dezenten Aromen ist dieser Roséwein perfekt für die schönen Sonnentage im Frühling und Sommer.

rosé, feinherb

1,00 l 29,50 €

Bodega Septima
Cabernet Sauvignon

Mendoza, Argentinien

Komplex und würzig mit Aromen von geröstetem Pfeffer, Pflaumen und Fruchtmarmelade. Rund und fruchtig am Gaumen mit süßen Tanninen und einem Vanilleton im Nachgang.

trocken

0,75 l

29,50 €



Bodega Septima
Malbec

Mendoza, Argentinien

Tiefrote Farbe, in der Nase kandierte Früchte, reife Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen Noten von Vanille und etwas Lakritz, sehr weich und opulent mit langem Finish. Ein Wein zum Genießen.

trocken

0,75 l

30,50 €

Bodega Septima
Gran Malbec Reserva

Mendoza, Argentinien

Tiefrote Farbe, komplexe Aromen von Getoastetem, Vanille, Veilchen, Schokolade und Marmelade. Elegant und ausgewogen mit süßlichen Tanninen. Lang anhaltender Abgang.

trocken

0,75 l

40,90 €



Masseria La Volpe

Primitivo Di Manduria UNO DOC

Apulien, Italien

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, feinem Bouquet, weicher Textur und geschmeidigem Finish. Duft reifer Früchte und gewürzter Noten. Ein balancierter und delikater Wein als Erlebnis für Genießer.

trocken

0,75 l

32,50 €

Ein
guter Wein
erzählt mehr als tausend Worte.
Genießen Sie den Moment,
wir beraten Sie gern!



Offene Weine - Open Wines

0,2l 6,60 €

0,5l 15,50 €

WEISSWEIN TROCKEN

Pinot Grigio, Italien

Chardonnay, Italien

ROTWEIN TROCKEN

Merlot, Italien

Malbec, Argentinien

WEISSWEIN HALBTROCKEN

Riesling, Deutschland

ROTWEIN HALBTROCKEN

Dornfelder, Deutschland

WEISSWEIN LIEBLICH

Mosel, Deutschland

ROTWEIN LIEBLICH

Dornfelder, Deutschland

ROSÉWEIN HALBTROCKEN

**Spätburgunder Weißherbst,
Deutschland**

WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2l 5,80 €





Unsere
Geschäftspartner



Alle Preise inkl. MwSt.
und Bedienung, Abb. ähnlich.

Celles 1. Steakhouse

Off kopiert und nie erreicht!

Im Jahr 1988 eröffneten wir das Steakhouse Indiana als erstes seiner Art in Celle. Bis heute ist unser Restaurant inhabergeführt in der gleichen Hand. Wir servieren Ihnen ausschließlich **frisch zubereitete** Produkte in höchster Qualität von ausgewählten und langjährigen Lieferanten.

Das Steakhouse Indiana steht für argentinische Steaks mit **höchsten Ansprüchen**. Unsere Steaks werden auf einem Lavastein-Grill zubereitet. Diese Zubereitung verschafft dem Fleisch einen ganz besonderen, **einmaligen Geschmack**.

Unser Service-Angebot für Sie:

- ein großes Speise-Angebot für Jung und Alt
- aufladbare Gutscheinkarten zum Verschenken
- wunschgerechte Tischreservierungen

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Fragen Sie nach
unserer Karte
für Allergiker!



In **INDIANA „Die Bar“** verwöhnen wir Sie gerne mit guten Weinen und coolen Drinks in sehr gemütlicher Atmosphäre. Regelmäßig präsentieren wir Ihnen auch „Live Musik“ von Rock bis Pop.

Die Bar hat sich bereits für die individuelle Ausrichtung von **privaten und betrieblichen Feiern** sehr bewährt. Von Geburtstag, Hochzeit, Klassentreffen bis hin zu Firmen-events und Weihnachtsfeiern planen wir gerne mit Ihnen gemeinsam ein „rundum sorglos Paket“ mit individueller Buffet- und Getränkeabstimmung.

Wir bemühen uns täglich, damit Sie sich bei uns wohlfühlen. Kommen Sie gerne wieder und empfehlen uns weiter.

VIELEN DANK für Ihren Besuch!
IHR STEAKHOUSE INDIANA-TEAM



König Pilsener

Mauernstr. 29 · 29221 Celle
Telefon 0 51 41 - 69 38
www.steakhouse-indiana.de

Montag - Freitag
11:30 - 15:00 Uhr
17:30 - 23:00 Uhr

Samstag, Sonntag
und Feiertage
11:30 - 23:00 Uhr

