# SPEISEN & GETRÄNKE

## STEAKHOUSE INDIANA®

**Original argentinische Steaks vom Lavasteingrill**

# Frische Salate & Vorspeisen – Fresh salads & starters

**1. Großer Salat „Indiana“ € 6,90**
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing [1] & Knoblauchbrot [3]
*Salad plate „Indiana“ Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing & garlic bread*

**2. Hausgemachte Antipasti € 8,50**
gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergien, Champignons, Zwiebeln und Knobilauchbrot [3]
*Homemade Antipasti with Zucchini, Aubergines, mushrooms, Onions & garlic bread*

**3. Salat „Großer Häuptling“ € 13,90**
Ein bunter Teller frischer Salat mit gegrillten Putenbruststücken, Ei, Ananas [3], Erdnüssen, American Dressing [1] & Knoblauchbrot [3]
*Salad plate „Big chief“ A colourful plate with fresh salad, turkey breast, egg, pineapple, peanuts, American Dressing & garlic bread*

**4. Tomate Mozzarella € 7,90**
Mozarella mit frischen Tomaten und Balsamico mariniert, dazu Knoblauchbrot [3]
*Mozzarella with fresh tomato and basilikum & garlic bread*

**5. Kleiner Salat € 4,90**
Salatmischung mit Erdnüssen, Mais, American Dressing [1]
*Little Salad Mixed salad with peanuts, corn, American Dressing*

**6. Salat „Apache“ € 14,90**
Frischer, knackiger, gemischter Salat mit Mais, Tomaten, Paprika, Gurke, Erdnüssen und kross gebratenen Rinderstreifen & Knoblauchbrot [3]
*Salat „Apache“ Fresh, mixed salat, corn, tomato, paprika, cucumber, peanuts and beef stripes & garlic bread*

**7. Carpaccio vom Rind € 9,90**
mit Ruccola-Salat, Pinienkernen, Parmesan-Käse und Knoblauchbrot [3]
*Beef Carpaccio with ruccola-salad, pine nut, parmesan cheese and garlic bread*

**8. Bruschetta € 4,80**
mit frischen Tomaten, Zwiebeln auf Knoblauchbrot [3]
*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*

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Suppen – Soups

**20. Suppe „Apachen-Topf“** **€ 5,20**
mit roten Bohnen, Tomaten und Rindfleisch
*Soup „Apachen pot“ with red beans, tomato and beef*

**21. Zwiebelsuppe „Cheyenne“** **€ 5,20**
nach altem französischen Rezept, mit Käse [1] überbacken
*Onion soup „Cheyenne“ old French recipe, encrusted with cheese*

**22. Curry-Suppe „Wahtonka“** **€ 5,20**
mit Putenfleisch und Ananas [3], nach Art des Hauses
*Curry soup „Wahtonka“ with turkey and pineapple, type of the house*

**23. Tomatensuppe „Ojibway“** **€ 5,20**
nach Art des Hauses
*Tomato soup „Ojibway“ type of the house*

# Für den kleinen Appetit – For the small appetite

**24. Steak Spiess „Indiana“** **€ 14,90**
200 g vom Rind mit Champignons, in feiner Tomaten-Rahmsauce,
dazu Knoblauchbrot [3] und Ofenkartoffel mit Sour Cream [4]
*Steak spit „Indiana“ beef with mushrooms, in smooth tomato soot sauce,*
*together with garlic bread & baked potato and sour cream*

**25. Ofenkartoffel „Sitting Bull“** **€ 9,90**
Ofenkartoffel mit Sour Cream [4], Salatbeilage und 3 Stück gegrillten
mageren Bauchspeck [2,3] oder Knoblauchbrot [3]
*Baked potato „Sitting Bull“ baked potato and sour cream,*
*a small salad and grilled lean bacon or garlic bread*

**26. Zwei Hacksteaks „Standing Bear“** **€ 14,50**
aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit Ofenkartoffel
und Sour Cream [4], Knoblauchbrot [3] & Salatteller
*Two minced meat steaks „Standing Bear“*
*only beef and low in fat with baked potato, garlic bread and a small salad*

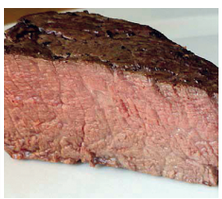
**27. Putenbrust „Walking Eagle“** **€ 17,50**
180 g gegrilltes Putenfilet, mit gebratenen Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel
180 g mit Sour Cream [4], Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Turkey breast „Walking Eagle“*
*with fried onions, salad, garlic bread and baked potato with sour cream*

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

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

englisch – english

medium


durch - well done

*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***

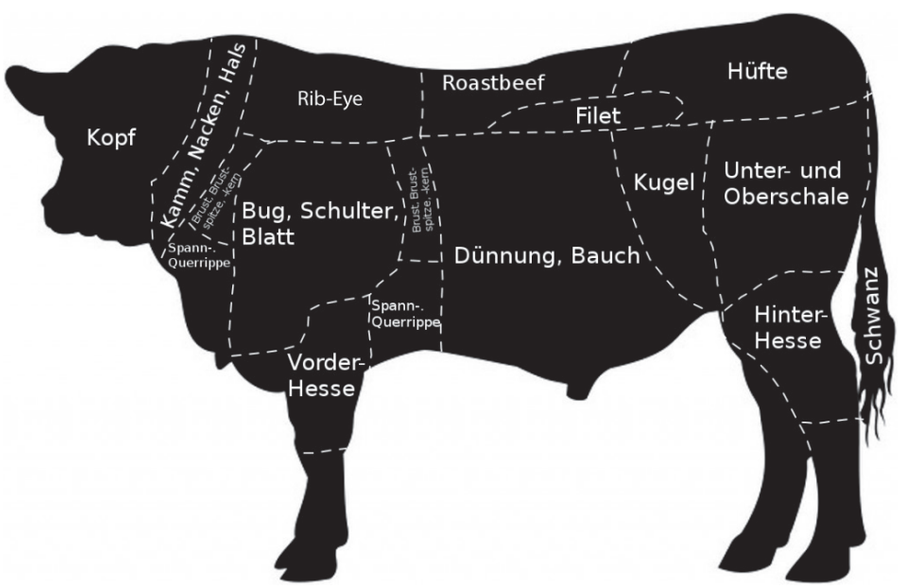
## 41. Rumpsteak „Squaw“ € 19,90
200 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken
*Rumpsteak „Squaw“ 200 g - delicious beef steak from the back*

## 42. Rumpsteak „ Sitting Bull“ € 21,90
250 g - herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, für den Kenner
*Rumpsteak „ Sitting Bull“ 250 g - delicious beef steak from the back, for the connoisseurs*

## 43. Steakteller „Little Bull“ € 19,90
200 g - 3 kleine gegrillte Rindersteaks
*Steak platter „Little Bull“ 200 g - 3 small grilled beef steaks*

## 44. Rib-Eye-Steak „Oskenonten“ € 21,90
250 g - aus dem Kernstück der Hochrippe, gut marmoriert, zart & saftig
*Rib-Eye-Steak „Oskenonten“ 250 g - from the core of the upper rib, nicely mottled, tender & juicy*

**als 400 Gramm / as 400g € 29,90**




– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

## 45. Filetsteak „Sunbear“ € 22,50
200 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende
*Filetsteak „Sunbear“ 200 g - the best and most preciuos from the rump of the beef*

## 46. Filetsteak „Apache“ € 26,90
250 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende,
zusätzlich gewürzt mit Indianakräutern
*Filetsteak „Apache“ 250 g - the best and most preciuos*
*from the rump of the beef, additionally seasoned with Indian herbs*

## 47. Huftsteak „Irokese“ € 18,90
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 spezial € 27,90
Filetsteak mit 4 gegrillten Scampis mit einer süßen Chilisauce
*Surf and Turf from Filetsteak with 4 grilled scampis with sweet chili sauce*

## 49. Pfeffersteak „Tecumseh“ € 23,90
200 g - saftiges Filetsteak mit einer feurigen Pfeffersauce
*Pepper steak „Tecumseh“ 200 g - juicy filetsteak with hot pepper sauce*

## 50. Prärie-Teller „Indiana“ € 21,90
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“ € 20,90
200 g - zarte Lammfilets, rosa gebraten, aus Neuseeland
*Lamb filet „Navajo“ 200 g - tender lamb filets, pink grilled, from New-Zealand*

## 52. Putenbrustfilet „Zuni“ € 15,50
200 g - zart & saftig gegrillt – *Turkey breast filet „Zuni“ 200 g - tender& juicy grilled*

## 53. Steakteller „Londonstyle“ € 18,50
Verschiedene saftige Steak – Medaillons von Rind, Schwein & Pute gegrillt
*Steakplate „Londonstyle“ different juicy steaks – grilled beef, pork and turkey*

## 54. Triologie € 23,90
150 g Rumpsteak, Spare Ribs mit Barbeque – Sauce [1] und 4 Stck. Chicken Wings
*Trilogie Spare Ribs with Barbecue sauce, 4 Chicken Wings & 150 g Rumpsteak*

# Für den grossen Appetit – For the big appetite

## 55. „Großer Büffel“ € 33,50
500 g - T–Bone Steak

## 56. Rumpsteak „Hawikuh“ € 29,90
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“ € 31,50
350 g - das Beste und Wertvollste aus der Rinderlende -
ein Steak für Liebhaber, zart und saftig, mit vielen Kräutern gewürzt
*Filetsteak „Cavalcade“ 350 g - the best and most preciuos from the rump of*
*the beef - a steak for connoisseurs, tender& juicy, seasoned with many herbs*

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Schweinespezialitäten vom Grill
# Pork specialities from the grill

## 58. Holzfällersteak € 16,50
Saftiges Steak vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln,
Kroketten, Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*juicy steak from pork, with fried onions, croquettes and garlic bread & salat*

## 59. Spare-Ribs € 15,90
Schweinerippchen mit Barbeque-Sauce [1], Ofenkartoffel mit Sour Cream [4],
Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Spare-Ribs Pork ribs with Barbeque-sauce, baked potato with sour cream,*
*garlic bread and a small salad*

## 60. Schweinemedaillons „Abanaki“ € 17,90
3 gegrillte Schweinefiletmedaillons mit gegrilltem Speck [2,3],
dazu Ofenkartoffel mit Sour-Cream [4], Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Pork medaillons „Abanaki“ with grilled bacon,*
*also baked potato with sour cream and a small salad*

# Indiana Spezial überbacken – Indiana special au gratin

## 61. Putenbrustfilet „Hawaii“ € 17,50
200 g gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas [3], Käse [1] und Sauce Hollandaise
überbacken, dazu Kroketten, Knoblauchbrot [3] 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 € 21,50
200 g Lammfilet in delikater Kräutersauce, mit Käse [1] überbacken, dazu Kroketten,
Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*200 g Lambfilet in delicious herb sauce, encrusted with cheese, croquettes,*
*garlic bread and a small salad*

## 63. Schweinemedaillons € 19,50
3 gegrillte Schweinemedaillons, mit Käse [1] und Sauce Hollandaise
überbacken, Brokkoli, dazu Kroketten, Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Pork medaillons grilled pork medaillon, encrusted with cheese and sauce*
*hollandaise, with broccoli, croquettes, garlic breadand a small salad*

## 64. New York – Cheeseburger € 14,50
200g saftiger Beefburger aus reinem Rindfleisch (fettarm) mit
frischen Tomaten, Zwiebeln, Burgersauce und Käse [1] überbacken, dazu Pommes Frites
*New York - Cheeseburger 200g pure beef,*
*with fresh tomatoes, onions, burgersauce, with french frites*

# Schon probiert ? – Did you try ?

**65. Vegetarischer Teller** **€ 11,50**
Pfannengemüse mit Ofenkartoffel und Sour Cream [4] und Knoblauchbrot [3]
*Vegetarian platter pan vegetables with baked potato and and sour cream*

**66. Putenfilet geschnetzeltes** **€ 15,50**
mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce
dazu Kroketten und Knoblauchbrot [3]
*Chopped turkey filet with fresh mushrooms an onions*
*in soot sauce with croquettes and garlic bread*

**67. Rindergeschnetzeltes mit Ofenkartoffel** **€ 16,50**
mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer pikanten Pfeffersauce,
dazu Knoblauchbrot [3]
*Chopped beef with baked potato with fresh mushrooms*
*and onions in pepper soot sauce with garlic bread*

**68. Gebratenes Lachsfilet** **€ 23,50**
mit Eismeer Shrimps in Sahnesauce, dazu Ofenkartoffel
mit Sour Cream [4], Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Roasted Salmon filet with shrimps in mushroom sauce,*
*baked potato and sour cream, garlic bread and salad*

**69. Scampis** **€ 24,50**
Scampis 7 Stück mit einer süßen Chilisauce, dazu Ofenkartoffel
mit Sour Cream [4], Knoblauchbrot [3] und Salatteller
*Scampi with sweet chili sauce, baked potato*
*and sour cream, garlic bread and salad*

# Für unsere kleinen Gäste – For our small guests

**80. Rinderhacksteak „ Kleiner Büffel“** **€ 6,90**
mit Pommes Frites
*Minced beef steak „Little Buffalo“ with French fries*

**81. Spiess „Kleiner Adler“** **€ 6,90**
saftige Stücke vom Rinder-Steak, mit Pommes Frites
*Spit „Little eagle“ juicy pieces of beef steak, with French fries*

**82. Putenbrustfilet „Sioux“** **€ 6,90**
kleines Putenfiletmedaillon, mit Pommes Frites
*Turkey breast filet „Sioux“ small turkey medaillons, with Frenchfries*

**83. Chicken Nuggets** **€ 6,90**
5 Stück Nuggets mit Pommes Frites
*Chicken Nuggets 5 pieces with french Fries*

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Extras

| | | |
|---|---|---|
| 100. | **Gebratene Champignons mit Zwiebeln**<br>Fried mushrooms with onion | **€ 4,30** |
| 101. | **Ofenkartoffel mit Sour Cream** [4]<br>*Baked potato with sour cream* | **€ 4,30** |
| 102. | **Pommes Frites**<br>*French fries* | **€ 3,40** |
| 103. | **Kroketten**<br>*Croquettes* | **€ 3,80** |
| 104. | **Bratkartoffeln** [2,3]<br>*Fried potatoes* | **€ 4,50** |
| 105. | **Geröstetes Knoblauchbrot** [3] **(2 Stück)**<br>*Roasted garlic bread (2 pieces)* | **€ 2,40** |
| 106. | **Onion Rings**<br>*Onion Rings* | **€ 4,50** |
| 107. | **Frische Rahmchampignons**<br>*Fresh soot mushrooms* | **€ 4,50** |
| 108. | **Gebratene Zwiebeln**<br>*Fried onions* | **€ 3,60** |
| 109. | **Kartoffelecken**<br>*Potato quarters* | **€ 3,80** |
| 110. | **Gemüse**<br>*Vegetable* | **€ 4,30** |
| 111. | **Speckbohnen** [2,3]<br>*Bacon-beans* | **€ 4,50** |
| 112. | **Chicken Wings 4 Stück**<br>*Chicken wings 4 pieces* | **€ 5,90** |
| 113. | **Sour Cream**<br>*Sour cream* | **€ 1,90** |
| 114. | **Kräuterbutter**<br>*Herb butter* | **€ 1,90** |
| 115. | **Sauce Hollandaise**<br>*Sauce Hollandaise* | **€ 1,90** |
| 116. | **Dressing** [1]<br>*Dressing* | **€ 1,90** |
| 117. | **Steak-Sauce**<br>*Steak sauce* | **€ 1,90** |
| 118. | **Ketchup / Mayonnaise**<br>*Ketchup / Mayonnaise* | **€ 0,50** |
| 119. | **Sauce Bernaise**<br>*Sauce Bernaise* | **€ 1,90** |
| 120. | **Maiskolben**<br>*Corncob* | **€ 3,70** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Getränke
# Beverages

# Alkoholfreie Getränke – Non - alcoholic beverages

| | | |
|---|---|---|
| **Coca-Cola** [1,3,9] | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Coca-Cola Zero** [1,3,9] | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Fanta** [1,3] | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Sprite** | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Spezi** [1,3,9] | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Apfelsaft** [3] | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Orangensaft** | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Rhabarbersaft** | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Maracujasaft** | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Traubensaft** | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Johannisbeersaft** | **0,2 l** | **€ 2,80** |
| **Kiba** [3] | **0,3 l** | **€ 3,80** |
| | **0,4 l** | **€ 4,50** |
| **Apfelsaftschorle** [3] | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Rhabarbersaftschorle** [3] | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Maracujasaftschorle** | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Traubensaftschorle** | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Johannissaftschorle** | **0,4 l** | **€ 3,70** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

| | | |
|---|---|---|
| **Schweppes-Bitter Lemon** [3,10] | **0,2 l** | **€ 2,90** |
| **Schweppes-Ginger Ale** [1] | **0,2 l** | **€ 2,90** |
| **Schweppes-Tonic Water** [10] | **0,2 l** | **€ 2,90** |
| **Redbull** | **0,25 l** | **€ 3,50** |
| **Eistee** [3] | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,70** |
| **Mineralwasser** | **0,25 l** | **€ 2,40** |
| | **0,4 l** | **€ 3,60** |
| | **0,75 l** | **€ 5,90** |
| **Stilles Wasser** | **0,25 l** | **€ 2,40** |
| | **0,4 l** | **€ 3,60** |
| | **0,75 l** | **€ 5,90** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

## Aperitifs – Aperitif

| | | |
|---|---|---|
| **Martini bianco** | **5 cl** | **€ 3,80** |
| **Sherry Medium Dry** | **5 cl** | **€ 3,80** |
| **Campari auf Eis** | **4 cl** | **€ 4,30** |
| **Campari mit O-Saft [1]** | **4 cl** | **€ 6,00** |
| **Hugo** | **0,2l** | **€ 5,20** |
| **Aperol Spritz** | **0,2l** | **€ 5,50** |
| **Chambord Royal** | **0,1l** | **€ 5,50** |

## Fassbiere – Keg beer

| | | |
|---|---|---|
| **König Pilsener vom Fass** | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,80** |
| | **0,5 l** | **€ 4,80** |
| **Alsterwasser** | **0,3 l** | **€ 2,90** |
| | **0,4 l** | **€ 3,80** |
| | **0,5 l** | **€ 4,80** |
| **Duckstein** | **0,3 l** | **€ 3,10** |
| | **0,5 l** | **€ 4,90** |

## Flaschenbiere – Bottled beer

| | | |
|---|---|---|
| **Benediktiner Weißbier** | **0,5 l** | **€ 4,80** |
| **Benediktiner dunkel** | **0,5 l** | **€ 4,80** |
| **Benediktiner alkoholfrei** | **0,5 l** | **€ 4,80** |
| **König Pilsener alkoholfrei** | **0,33 l** | **€ 3,20** |
| **Vitamalz [1]** | **0,33 l** | **€ 3,20** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Spirituosen – Spirits

| | | |
|---|---|---|
| **Malteser** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Jubiläums Aquavit** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Linie Aquavit** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Ratzeputz** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Heidegeist** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Wodka** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Kirschwasser** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Tequila** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Sambucca** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Ouzo** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Raki** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Fernet Branca [1]** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Jägermeister** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Baileys Cream [1]** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Averna** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Ramazotti** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Birne Williams** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Obstler** | **2 cl** | **€ 3,20** |
| **Grappa** | **2 cl** | **€ 3,90** |
| **Remy Martin VSOP** | **2 cl** | **€ 4,30** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# LONGDRINKS

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

## GIN

| | | |
|---|---|---|
| **Bombay Dry Gin** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Siegfried** | **4cl** | **€ 7.90** |
| **Hendrick´s** | **4cl** | **€ 8.50** |
| **Knut Hansen** | **4cl** | **€ 8.50** |

## WODKA

| | | |
|---|---|---|
| **Absolut Vodka blue** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Three Sixty** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Finlandia** | **4cl** | **€ 7.50** |

**mit Redbull 0,25 l plus € 1,50**

## WHISKEY

| | | |
|---|---|---|
| **Jack Daniel´s** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Jim Beam** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Ballantine´s** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Johnny Walker Red Lable** | **4cl** | **€ 7.50** |

## RUM

| | | |
|---|---|---|
| **Baccardi** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Havana Club 3 Jahre** | **4cl** | **€ 7.50** |
| **Havana Club 7 Jahre** | **4cl** | **€ 8.90** |

## ON THE ROCKS / AUF EIS

| | | |
|---|---|---|
| **Chevas Regal 12 Jahre** | **4cl** | **€ 5.90** |
| **Glenfiddich 12 Jahre** | **4cl** | **€ 5.90** |
| **Woodford Reserve** | **4cl** | **€ 5,90** |

– Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung –

# Heisse Getränke – Hot beverages

| | |
|---|---|
| **Kaffee Crema (Tasse)** [9] | **€ 2,50** |
| **Tee** schwarzer Tee, grüner Tee, Rooibos, Früchte Tee, Kamille, Pfefferminz | **€ 2,70** |
| **Cappuccino** [9] | **€ 2,80** |
| **Espresso** [9] | **€ 2,20** |
| **Doppelter Espresso** [9] | **€ 3,80** |
| **Milchkaffee** [9] | **€ 3,90** |
| **Latte Macchiato** [9] | **€ 3,90** |
| **Glühwein** | **€ 3,50** |
| **Irish Coffee** [1,9] | **€ 5,50** |
| **Heißer HUGO** | **€ 3,50** |

# Sekt und Champagner – sparkling wine and Champagne

| | | |
|---|---|---|
| **Glas Prosecco** | **0,1 l** | **€ 3,60** |
| **Flasche Prosecco** | **0,75 l** | **€ 21,80** |
| **Glas Sekt** | **0,1 l** | **€ 3,60** |
| **Sekt Piccolo** | **0,2 l** | **€ 6,50** |
| **Champagner** | | |
| **Veuve Clicquot - Brut** | **0,75 l** | **€ 105,00** |

## ZUSATZSTOFFE :

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 8= mit Phosphat, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Sü.ungsmitteln, 12= enthält eine Phenylaninquelle, 14= taurinhaltig

## Unsere Geschäftspartner

Coca-Cola Schutzmarke · König Pilsener · Benediktiner · Duckstein Original · Jack Daniel's Old No. 7 Brand · höpfner Getränke · MAGNUS · FINLANDIA Vodka of Finland · Der Partner für Qualitätsfleisch seit 1980 KRÜGER GmbH Tel.: 040 - 43 10 88 · www.kroeger-gmbh.de · KASSEN CORS www.kassen-cors.de · VECTRON · 360° THREE SIXTY · FRANZ JOSEF RAUCH

# Wir sind Celles 1. Steakhouse – Oft kopiert und nie erreicht!

Im Jahr 1988 eröffneten wir das Steakhouse Indiana als erstes seiner Art in Celle. Seit dem 1.Tag bis heute ist unser Restaurant inhabergeführt in der gleichen Hand. Unser Steakhouse serviert 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.

Als erstes Steakhouse in Celle können wir uns auf eine lange Tradition und auf eine über 33-jährige Erfahrung berufen.

Wir servieren Ihnen auf zwei Etagen in unserem gemütlichen Ambiente und auf unserer schönen Sommerterrasse - sowohl Altbewährtes, als auch frische kulinarische Ideen passend zur Saison.

**Unser Service-Angebot für Sie:**

- ein großes Speise-Angebot für Jung und Alt.
- spezielle Allergiker-Speisekarte (fragen Sie unser Personal)
- aufladbare Gutscheinkarten zum Verschenken.
- wunschgerechte Tischreservierungen.
- individuelle Ausrichtung Ihrer privaten / betrieblichen Feiern. Im Restaurant oder in unserer INDIANA Bar.

Wir tun alles, damit Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.
Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns einfach an. Oder besuchen Sie unsere Internet Seite www.steakhouse-indiana.de. Wir helfen Ihnen gerne weiter !

Ihr

*Steakhouse Indiana-Team*

Mauernstraße 29 · 29221 Celle
Tel. 0 51 41 - 69 38 · Fax 0 51 41 - 74 05 56
Speisekarte & Infos unter **www.steakhouse-indiana.de**

**Öffnungszeiten:**

Montag – Freitag 11:30 - 15:00 Uhr + 17:30 - 23:00 Uhr · Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30 - 23:00 Uhr

**Opening:**

*Monday – Friday 11:30 - 15:00 Uhr + 17:30 - 23:00 Uhr · Saturday, Sunday & Public Holiday 11:30 - 23:00 Uhr*