

# *mataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Unsere Empfehlungen für die kalte Jahreszeit*

### *Aperitifs*

206	<b>Aperol Spritz</b> Mit Prosecco, Soda und Orangen / With prosecco, soda and oranges	0,4 L	<b>6,50 €</b>
207	<b>Ingwer-Mojito</b> Mit Ingwersirup, Rum, Limette und frischer Minze / With ginger syrup, rum, limes and fresh mint	0,4 L	<b>6,50 €</b>
205	<b>Appléritif Apfel &amp; Rose</b> (alkoholfrei / alcohol free) Aus bestem Apfelsaft gekeltert, sektverperlt und mit einer eleganten Rosennote / Made from apple juice with scent of roses	0,1 L	<b>3,90 €</b>



### *Vorspeise / Starters*

700	<b>Süßkartoffel-Sticks</b> <sup>h</sup> Süßkartoffeln ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel mit Gurken Raita / Sweet potatoes fried with gram flour served with cucumber yoghurt		<b>4,50 €</b>
701	<b>Vegetable Dimpus</b> <sup>h</sup> Kleine geröstete Gemüse-Knödel mit Gurken Raita / Small roasted vegetable dumplings with cucumber yoghurt		<b>4,90 €</b>



### *Suppen / Soups*

3	<b>Kaddu Soup (Kürbis Suppe)</b> Aus im Tandoori gegrilltem Kürbis mit Ingwer, grünem Chili, Koriander und Kokosmilch / Made from Tandoori grilled pumpkin with ginger, green chili, coriander and coconut milk (vegan)		<b>4,50 €</b>
---	--	--	---------------



# *Mataji's* *kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Enten Spezialitäten / Duck Specialities*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 26  | <b>Duck Tandoori</b> <sup>h</sup><br>Zartes Entenbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, dazu frisches Gemüse / Tender duck breast marinated with ginger garlic and Indian spices, served with fresh vegetables | 18,90 € |
| 610 | <b>Duck Curry</b><br>Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Kartoffeln, Ingwer und frischem Koriander / Tender duck breast in curry sauce with potatoes, ginger and fresh coriander   | 17,90 € |
| 611 | <b>Mango Duck</b> <sup>l,j</sup><br>Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Soße / Tender duck breast in mango-saffron-cashew sauce  | 17,90 € |



## *Wild Spezialitäten / Game Specialities*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 707 | <b>Indisches Hirsch Curry</b><br>Frisches bayerisches Hirschfleisch in Currysoße mit grünen Bohnen, Ingwer und frischem Koriander, dazu Preiselbeeren / Tender Bavarian venison in curry sauce with green beans, ginger and fresh coriander, served with cranberry pears | 17,50 € |
|-----|--|---------|



## *Fisch Spezialitäten / Fish Specialities*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 708 | <b>Kaddu Jheenga Curry</b><br>Riesengarnelen mit im Tandoori gegrilltem Kürbis in Currysoße / King Prawns with Tandoori grilled pumpkin in curry sauce | 17,90 € |
|-----|--|---------|



## *Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 802 | <b>Kaddu Paneer Masala</b> <sup>e</sup><br>Im Tandoori gegrillter Kürbis mit hausgemachtem Frischkäse in Tomaten-Masalasoße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori grilled pumpkin with home made cream cheese in tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander | 11,90 € |
|-----|---|---------|



## *Dazu ein Glas Wein ...*

- |     |   |       |        |
|-----|---|-------|--------|
| 291 | Blauer Zweigelt Klassik, Qualitätswein, 2015 <sup>n</sup><br>Familienweingut Groiss, Weinviertel / Österreich | 0,2 L | 5,30 € |
|-----|---|-------|--------|



# ***m**ataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Allergene:

a	Weizen	h	Milch und Milcherzeugnisse
b	Roggen	i	Mandeln
c	Gerste	j	Cashewnüsse
d	Shrimps	k	Pistazien
e	Garnelen	l	Sellerie
f	Ei	m	Senf
g	Fisch	n	Sulfite

Zusatzstoffe:

1	Coffeinhaltig	4	Enthält eine Phenylalaninquelle
2	Mit Farbstoffen	5	chininhaltig
3	Mit Antioxidationsmittel		

