

Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Unsere Empfehlungen für die kalte Jahreszeit

Aperitifs

206	Aperol Spritz ⁿ Mit Prosecco, Soda und Orangen / With prosecco, soda and oranges	0,4 L	6,50 €
207	Ingwer-Mojito ² Mit Ingwersirup, Rum, Limette und frischer Minze / With ginger syrup, rum, limes and fresh mint	0,4 L	6,50 €
205	Appléritif Apfel & Rose (alkoholfrei / alcohol free) Aus bestem Apfelsaft gekeltert, sektverperlt und mit einer eleganten Rosennote / Made from apple juice with scent of roses	0,1 L	3,90 €



Vorspeise / Starters

700	Süßkartoffel-Sticks ^h Süßkartoffeln ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel mit Joghurt-Minz-Soße / Sweet potatoes fried with gram flour served with yoghurt mint sauce		4,50 €
701	Vegetable Dimpus ^h Kleine geröstete Gemüse-Knödel mit Joghurt-Minz-Soße / Small roasted vegetable dumplings with yoghurt mint sauce		4,90 €



Suppen / Soups

3	Kaddu Soup (Kürbis Suppe) 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)		4,50 €
---	--	--	---------------



Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities

710	Mixed Tandoori Grill ^{e, h} Chicken Tikka, Lamb Tikka und Riesengarnele mit saisonalem Gemüse / Chicken Tikka, Lamb Tikka and King Prawn with curcuma flavored slices of seasonal vegetables		18,50 €
-----	---	--	----------------



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Enten Spezialitäten / Duck Specialities

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 26 | Duck Tandoori ^h
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 | Duck Curry
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 | Mango Duck ^{i, j}
Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Soße / Tender duck breast in mango-saffron-cashew sauce | 17,90 € |



Wild Spezialitäten / Game Specialities

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 707 | Indisches Hirsch Curry
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

- | | | |
|----|--|----------------|
| 66 | Fish Curry Bengali Style ^g
Frisches Seelachsfilet in Kokosmilch-Curry mit frischem Koriander / Fresh pollack in coconut milk curry with fresh coriander | 13,50 € |
|----|--|----------------|



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 802 | Kaddu Paneer Masala ^e
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 ⁿ
Familienweingut Groiss, Weinviertel / Österreich | 0,2 L | 5,30 € |
|-----|---|-------|---------------|



mataji'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		

