

# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Suppen / Soups*

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Dal-Tomato-Suppe</b><br>Aus roten Linsen, mit Tomaten und frischem Koriander / With red lentils, tomatoes and fresh coriander (vegan)                                | 4,50 € |
| 2 | <b>Lahasun-Suppe</b> <sup>l</sup><br>Mit frischem Knoblauch, Gemüse und hausgemachter Gemüsebrühe / With fresh garlic, vegetables and home-made vegetable stock (vegan) | 4,50 € |



## *Vorspeisen / Starters*

Wir servieren zu allen warmen Vorspeisen verschiedene leckere Chutneys. /  
We serve all warm starters with various delicious chutneys. <sup>h</sup>

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 10  | <b>Papadam</b><br>Knusprig gebackene Waffeln aus Linsenmehl / Crispy baked lentil wafers   | 2,50 € |
| 11  | <b>Dal Piaju</b><br>Linsenpflanzerl / Lentil ball (vegan)  | 4,50 € |
| 700 | <b>Süßkartoffel Sticks</b> <sup>h</sup><br>Süßkartoffeln, ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel mit Joghurt-Minz-Soße / Sweet potatoes crispy fried with gram flour served with yoghurt-mint-sauce | 4,90 € |
| 701 | <b>Vegetable Dimpus</b> <sup>h</sup><br>Kleine, geröstete Gemüse-Knödel mit Joghurt-Minz-Soße / Small roasted vegetable dumplings with yoghurt-mint-sauce  | 4,90 € |
| 12  | <b>Onion Potato Bhaji</b><br>Fein geschnittene Zwiebeln und Kartoffeln, knusprig ausgebacken in Kichererbsenteig / Finely sliced onions and potatoes crispy fried in gram flour (vegan)                                | 4,50 € |



# *mataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



13	<b>Vegetable Pakoras</b> Frisches Gemüse, ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel / Fresh vegetables crispy fried with gram flour (vegan)	<b>4,50 €</b>
14	<b>Chicken Pakoras</b> Zartes Hähnchenbrustfilet, ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenteig / Tender chicken breast crispy fried with gram flour	<b>4,90 €</b>
15	<b>Vegetable Samosa <sup>a,j</sup></b> 2 mit frischem Gemüse gefüllte Teigtaschen / 2 pasties filled with fresh vegetables (vegan)	<b>5,50 €</b>
17	<b>Gemischter Vorspeisenteller <sup>a,j</sup></b> Variation von Pakoras mit frischem Gemüse und zartem Hähnchenbrustfilet sowie Onion Potato Bhaji und Samosa (für 2 Personen) / Various Pakoras with vegetables and tender chicken breast as well as Onion Potato Bhaji and Samosa (for 2 persons)	<b>12,50 €</b>



## *Salate / Salads*

18	<b>Mango Avocado Salat <sup>m</sup></b> Fruchtiger Salat aus Mango und Avocado, leicht abgeschmeckt mit Chili / Fruity salad of mango and avocado flavoured with a touch of chili (vegan)	<b>6,90 €</b>
19	<b>Babuji's Salat <sup>h</sup></b>	Vorspeise <b>6,90 €</b>
9	Saisonale Blattsalate mit im Tandoori gegrilltem Hähnchenbrustfilet / Seasonal leaf salads with clay oven grilled chicken breast	Hauptgang <b>9,50 €</b>



# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities*

Der Tandoori ist der traditionelle Tonofen aus Indien. Unsere Tandoori Spezialitäten werden vor dem Grillen mehrere Stunden in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer und indischen Gewürzen eingelegt. Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis, gebratenes Gemüse und würzige Soßen. / The Tandoori is the traditional clay oven in India. Before roasting our Tandoori Specialities are marinated in yoghurt, ginger and special spices for several hours. All dishes are served with Basmati rice, fried vegetables and spicy sauces.

20	<b>Chicken Tikka</b> <sup>h</sup> Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoori gegart / Tender marinated chicken breast roasted on skewers in a clay oven	<b>13,50 €</b>
25	<b>Tandoori Chicken</b> <sup>h</sup> Hähnchenkeule, mariniert in Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen / Chicken leg marinated in ginger, garlic and Indian spices	<b>13,50 €</b>
21	<b>Haryali Malai Tikka</b> <sup>h</sup> Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat-Minze-Koriander-Soße / Tender chicken breast marinated in spinach-mint-coriander sauce	<b>13,50 €</b>
22	<b>Lamb Tikka</b> <sup>h</sup> Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß / Tender marinated and roasted lamb	<b>15,90 €</b>
23	<b>Vegetable Tandoori</b> <sup>h</sup> Paneer (hausgemachter Frischkäse aus Milch), Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebel, am Spieß gegrillt / Paneer (home-made cream cheese from milk), mushrooms, zucchini, aubergine, sweet pepper and onions	<b>12,50 €</b>
24	<b>Jheenga Tandoori</b> <sup>e, h</sup> Riesengarnelen, mariniert in Gewürzen und zart gegrillt / King prawns marinated in spices and tenderly grilled	<b>18,90 €</b>
710	<b>Mixed Tandoori Grill</b> <sup>e, h</sup> Chicken Tikka, Lamb Tikka und Riesengarnele, dazu saisonales Gemüse / Chicken Tikka, Lamb Tikka and king prawn, served with curcuma-flavoured slices of seasonal vegetables	<b>18,50 €</b>



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

*Indisches Restaurant*



## ***H**ähnchen **S**pezialitäten / **C**hicken **S**pecialities*

30	<b>Chicken Curry</b> Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Kartoffeln und frischem Koriander / Chicken breast in a curry sauce with potatoes and fresh coriander	<b>13,50 €</b>
31	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>h, i, j</sup> Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Tomaten- Masala-Soße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori-grilled chicken breast in a home-made tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander	<b>14,50 €</b>
32	<b>Mango Chicken</b> <sup>i, j</sup> Hähnchenbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Soße / Chicken breast in a mango-saffron-cashew-sauce	<b>13,50 €</b>
33	<b>Butter Chicken</b> <sup>h, i, j</sup> Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Cashew-Tomaten-Soße mit Butter / Tandoori-grilled chicken breast in a cashew-tomato sauce with butter	<b>13,50 €</b>
34	<b>Chicken Korma</b> <sup>h, i, j</sup> Hähnchenbrustfilet, mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Chicken breast mildly spiced with coconut milk, almonds, raisins and cashew nuts	<b>13,50 €</b>
35	<b>Palak Chicken</b> Hähnchenbrustfilet mit frischem Blattspinat, schonend gegart in hausgemachtem Gemüsefond / Chicken breast with fresh leaf spinach gently cooked in a home-made vegetable stock	<b>14,50 €</b>
36	<b>Murgh Nilgiri</b> Hähnchenbrustfilet mit frischem Blattspinat in hausgemachter Kräutersoße aus Koriander, grünem Chili und frischer Minze / Chicken breast with fresh leaf spinach in a home-made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint	<b>14,50 €</b>
38	<b>Chicken Jalfrezi</b> Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und frischem Koriander, scharf gewürzt / Spicy chicken breast with onions, tomatoes, sweet pepper and fresh coriander	<b>13,50 €</b>
39	<b>Chicken Vindaloo</b> Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer Vindaloo-Soße / Tandoori-grilled chicken breast in a very spicy vindaloo sauce	<b>13,50 €</b>



# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Lamm Spezialitäten / Lamb Specialities*

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 40 | <b>Lamb Curry</b><br>Zartes Lammfleisch in Currysoße mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und frischem Koriander / Tender lamb in a curry sauce with potatoes, fried onions and fresh coriander   | <b>15,90 €</b> |
| 41 | <b>Lamb Tikka Masala</b> <sup>h,i,j</sup><br>Im Tandoori gegrilltes Lammfleisch in hausgemachter Tomaten-Masala-Soße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori-grilled lamb in a home-made tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander | <b>15,90 €</b> |
| 42 | <b>Lamb Korma</b> <sup>h,i,j</sup><br>Zartes Lammfleisch, mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Tender lamb mildly spiced with coconut milk, almonds, raisins and cashew nuts  | <b>15,90 €</b> |
| 43 | <b>Lamb Nilgiri</b><br>Lammfleisch mit frischem Blattspinat in hausgemachter Kräutersoße aus Koriander, grünem Chili und frischer Minze / Lamb with fresh leaf spinach in a home-made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint       | <b>15,90 €</b> |



## *Rind Spezialitäten / Beef Specialities*

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 50 | <b>Beef Bhunna</b><br>Zartes Rindfleisch in Currysoße mit Koriander und Röstzwiebeln / Tender beef in curry sauce with coriander and fried onions   | <b>14,90 €</b> |
| 51 | <b>Beef Sabzi</b><br>Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße / Tender beef with fresh vegetables in curry sauce   | <b>14,50 €</b> |
| 52 | <b>Beef Vindaloo</b><br>Zartes Rindfleisch in sehr scharfer Vindaloo-Soße / Tender beef in a very spicy vindaloo sauce  | <b>14,50 €</b> |
| 54 | <b>Beef Nilgiri</b><br>Zartes Rindfleisch mit frischem Blattspinat in hausgemachter Kräutersoße aus Koriander, grünem Chili und frischer Minze / Tender beef with fresh leaf spinach in a home-made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint | <b>14,90 €</b> |



# *Mataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Fisch Spezialitäten / Fish Specialities*

66	<b>Fish Curry Bengali Style</b> <sup>g</sup> Frisches Seelachsfilet in Kokosmilch-Curry mit frischem Koriander / Fresh pollack in coconut milk curry with fresh coriander	<b>13,50 €</b>
60	<b>Salman Curry</b> <sup>g</sup> Norwegisches Lachsfilet mit frischem Gemüse und Koriander in Currysoße / Norwegian salmon filet with fresh vegetables and coriander in curry sauce	<b>16,50 €</b>
62	<b>Salman Palak</b> <sup>g</sup> Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit frischem Blattspinat / Grilled Norwegian salmon filet with fresh leaf spinach	<b>16,50 €</b>
63	<b>Jheenga Sabzi</b> <sup>e</sup> Riesengarnelen mit frischem Gemüse, Kokosmilch und frischem Koriander / King prawns with fresh vegetables, coconut milk and fresh coriander	<b>18,50 €</b>
64	<b>Süßkartoffel Jheenga Curry</b> <sup>e, i, j</sup> Kokosmilch-Curry mit Riesengarnelen und Süßkartoffeln / Coconut curry with king prawns and sweet potatoes	<b>18,50 €</b>
65	<b>Malai Jheenga</b> <sup>e, i, j</sup> Riesengarnelen, mild gewürzt mit Kokosmilch, Ingwer, Cashew-Soße und frischem Koriander / King prawns mildly spiced with coconut milk, ginger, cashew sauce and fresh coriander	<b>18,50 €</b>



# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities*

70	<b>Palak Paneer</b> <sup>h</sup> Hausgemachter Frischkäse mit frischem Blattspinat und pikanten Gewürzen / Home-made cream cheese with fresh leaf spinach and spices	<b>11,90 €</b>
78	<b>Paneer Tikka Masala</b> <sup>h, i, j</sup> Im Tandoori gegrillter, hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Masala-Soße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori grilled home-made cream cheese in tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander	<b>11,90 €</b>
77	<b>Paneer Matar</b> <sup>h, i, j</sup> Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in Joghurt-Curry-Soße / Home-made cream cheese with peas in yoghurt-curry sauce	<b>11,90 €</b>
774	<b>Paneer Jalfrezi</b> <sup>h</sup> Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und frischem Koriander, scharf gewürzt / Home-made cream cheese with onions, tomatoes, sweet pepper and fresh coriander	<b>11,90 €</b>
803	<b>Süßkartoffel Paneer Masala</b> <sup>h, i, j</sup> Im Tandoori gegrillte Süßkartoffel mit hausgemachtem Frischkäse in Tomaten-Masala-Soße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori-grilled sweet potatoes with home-made cream cheese in tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander	<b>11,90 €</b>
71	<b>Shai Baigan</b> <sup>h, i, j</sup> Auberginen mit hausgemachtem Frischkäse, zubereitet mit Ingwer in Cashew-Tomaten-Soße / Aubergines with home-made cream cheese cooked with ginger in cashew-tomato-sauce	<b>11,90 €</b>
72	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Kartoffeln in Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas with potatoes in curry sauce with fresh tomatoes and ginger (vegan)	<b>11,90 €</b>
73	<b>Dal Sabzi</b> Curry aus gelben Linsen und Mung Linsen mit frischem Gemüse / Curry from yellow and moong lentils with fresh vegetables (vegan)	<b>11,90 €</b>
731	<b>Dal Tarka</b> Linsen-Curry mit Röstzwiebeln, Knoblauch und Ingwer / Lentil curry with fried onion, garlic and ginger (vegan)	<b>11,90 €</b>



# *Mataji's* *kitchen*

*Indisches Restaurant*



732	<b>Dal Palak</b> Curry aus gelben Linsen und Mung Linsen mit Blattspinat / Curry from yellow and moong lentils with leaf spinach (vegan)	<b>11,90 €</b>
74	<b>Mixed vegetables</b> Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Various fresh vegetables spicy flavoured (vegan)	<b>11,90 €</b>
79	<b>Vegetable Korma</b> <sup>i,j</sup> Frisches Gemüse, mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fresh vegetables mildly spiced with coconut milk, almonds, raisins and cashew nuts (vegan)	<b>11,90 €</b>
75	<b>Baigan Ka Bharta</b> Frische Auberginen - im Tandoori-Ofen gegrillt - püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh aubergines – Tandoori-grilled - mashed with onions and tomatoes, spicy flavoured (vegan)	<b>11,90 €</b>



## *Biryani*

37	<b>Chicken Biryani</b> <sup>h,i,j</sup> Hähnchenbrustfilet, mild gewürzt mit Kardamom und Rosinen mit gebratenem Basmati Reis, dazu Gurken Raita / Chicken mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt	<b>13,50 €</b>
76	<b>Vegetable Biryani</b> <sup>h,i,j</sup> Frisches Gemüse, mild gewürzt mit Kardamom und Rosinen mit gebratenem Basmati Reis, dazu Gurken Raita / Various fresh vegetables mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt	<b>11,90 €</b>
45	<b>Lamb Biryani</b> <sup>h,i,j</sup> Zartes Lammfleisch, mild gewürzt mit Kardamom und Rosinen mit gebratenem Basmati Reis, dazu Gurken Raita / Tender lamb mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt	<b>15,90 €</b>





# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Thalis*

Wir servieren unsere Thalis nach indischer Tradition. Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis, Salat, Gurken Raita und Naan Brot. / Our thalis are served in the best Indian tradition. All dishes are served with high-quality Basmati rice, salad, cucumber yoghurt and naan bread.

80	<b>Vegetarisches Thali</b> <sup>a, h, i, j</sup> 3 verschiedene Gemüsegerichte / 3 different vegetable specialities	<b>17,50 €</b>
81	<b>Klassik Thali</b> <sup>a, h, i, j</sup> 2 verschiedene Fleischgerichte (Hähnchen, Lamm oder Rind) und 1 Gemüsegericht / 2 different meat specialities (chicken, lamb or beef) and 1 vegetable speciality	<b>19,50 €</b>
82	<b>Mataji's Thali</b> <sup>a, d, h, i, j</sup> 3 verschiedene Fleischgerichte (Hähnchen, Lamm oder Rind), 2 Gemüsegerichte und Shrimp-Curry (für 2 Personen) / 3 different meat specialities (chicken, lamb or beef), 2 vegetable specialities and shrimps curry (for 2 persons)	<b>33,00 €</b>



## *Beilagen / Side Dishes*

90	<b>Naan</b> <sup>a, h</sup> Ovales indisches Fladenbrot aus Weizenmehl / Slightly leavened Indian flatbread from wheat flour	<b>2,50 €</b>
91	<b>Roti</b> <sup>b</sup> Flaches Vollkornfladenbrot / Bread from whole grain flour (vegan)	<b>2,50 €</b>
92	<b>Garlic Naan</b> <sup>a, h</sup> Naan Brot mit Knoblauch / Naan bread with garlic	<b>3,50 €</b>
95	<b>Butter Naan</b> <sup>a, h</sup> Naan Brot mit Butter / Naan bread with butter	<b>3,50 €</b>
96	<b>Paneer Naan</b> <sup>a, h</sup> Naan Brot mit hausgemachtem Frischkäse / Naan bread with home-made cream cheese	<b>4,50 €</b>
93	<b>Plain Dahi</b> <sup>h</sup> Einfacher Joghurt / Plain yoghurt	<b>2,00 €</b>
94	<b>Gurken Raita</b> <sup>h</sup> Gurken Joghurt / Cucumber yoghurt	<b>3,20 €</b>



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

*Indisches Restaurant*



## ***D**essert / **D**essert*

100	<b>Mango Creme</b> <sup>f, h, k</sup> Hausgemachte Mangocreame mit Vanilleeis / Home-made Mango cream with vanilla ice cream	<b>4,50 €</b>
104	<b>Amriti</b> <sup>h</sup> Joghurt mit Safran, Kardamom, Mangopüree und frischem Obst / Yoghurt with saffron, cardamom, mango puree and fresh fruits	<b>4,50 €</b>
101	<b>Firni</b> <sup>h, k</sup> Indischer Milchreis mit Rosinen, Pistazien und Kardamom / Indian rice pudding with raisins, pistachio and cardamom	<b>4,50 €</b>
102	<b>Gulab Jamun</b> <sup>h, k</sup> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls made of milk and cheese baked with honey	<b>4,50 €</b>



# *Mataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Aperitifs*

200	Mataji's Spritz (Hugo) <sup>n</sup> Mit Prosecco, Holundersirup, Soda, frischer Minze und Limetten / With prosecco, elderflower syrup, soda, fresh mint and limes	0,4 L	<b>5,90 €</b>
206	Aperol Spritz <sup>n</sup> Mit Prosecco, Soda und Orangen / With prosecco, soda and oranges	0,3 L	<b>6,50 €</b>
201	Prosecco <sup>n</sup>	0,1 L	<b>3,20 €</b>
202	Campari Orange <sup>2</sup>	5 cL	<b>5,50 €</b>
203	Martini Bianco / Martini Dry	5 cL	<b>3,90 €</b>
204	Gin Tonic <sup>5</sup>	5 cL	<b>6,90 €</b>
205	Appléritif Apfel & Rose (alkoholfrei / alcohol free) Aus bestem Apfelsaft gekeltert, sektverperlt und mit einer eleganten Rosennote / Made from apple jus with scent of roses	0,1 L	<b>3,90 €</b>



## *Lassis*

210	<b>Mango Lassi</b> <sup>h</sup> Joghurtgetränk mit Mango / Yoghurt drink with mango	0,4 L	<b>4,50 €</b>
211	<b>Lassi süß</b> <sup>h</sup> Gesüßtes Joghurtgetränk / Sweet yoghurt drink	0,4 L	<b>3,50 €</b>
212	<b>Lassi salzig</b> <sup>h</sup> Säuerliches, leicht gesalzenes Joghurtgetränk / Sourly yoghurt drink with a touch of salt	0,4 L	<b>3,50 €</b>



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

*Indisches Restaurant*



## ***Biere / Beers***

220	Lager Hell (vom Fass) <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,50 €</b>
221	Weißbier-Hefe <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,90 €</b>
222	Weißbier-Dunkel <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,90 €</b>
223	Weißbier-Leichtes <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,90 €</b>
224	Schneider alkoholfreies Weißbier <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,90 €</b>
225	Hopfenthaler alkoholfreies Helles <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,50 €</b>
226	Dunkelbier <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,50 €</b>
227	Pils <sup>c</sup>	0,33 L	<b>3,50 €</b>
228	Radler <sup>c</sup>	0,5 L	<b>3,50 €</b>
229	King Fisher (Indisches Bier) <sup>c</sup>	0,33 L	<b>3,50 €</b>



## ***Tee und Kaffee / Tea and Coffee***

230	Tasse Chai Traditioneller indischer Haustee mit unserer Gewürz-mischung, aufgekocht mit Milch und Zucker		<b>2,50 €</b>
231	Tasse Dallmayr Darjeeling Tee (SFTGFOP1) Spitzengewächs mit zart blumigem Geschmack		<b>3,50 €</b>
232	Tasse Ingwertee Feiner Darjeeling Tee von Dallmayr SFTGFOP1 mit frischem Ingwer, Zimt und Kardamom		<b>3,90 €</b>
233	Tasse Pfefferminztee mit frischer Minze		<b>3,50 €</b>
234	Tasse Kaffee		<b>2,50 €</b>
235	Espresso		<b>2,30 €</b>



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

*Indisches Restaurant*



## ***A**lkoholfreie **G**etränke / **N**on-**A**lcoholic **D**rinks*

241	Ingwerwasser Adelholzener Mineralwasser mit frischem Ingwer	0,25 L	<b>2,50 €</b>
242	Adelholzener Mineralwasser - naturell oder classic	0,25 L	<b>2,40 €</b>
243	Adelholzener Mineralwasser - naturell oder classic	0,75 L	<b>4,90 €</b>
244	Tafelwasser	0,4 L	<b>2,50 €</b>
245	Coca-Cola <sup>1,2</sup> / Fanta <sup>2,3</sup>	0,33 L	<b>2,70 €</b>
246	Coca-Cola Light <sup>1,2,4</sup>	0,33 L	<b>2,70 €</b>
247	Frucade Spezi <sup>1,2</sup>	0,4 L	<b>3,50 €</b>
257	Frucade Zitronenlimonade	0,4 L	<b>3,50 €</b>
248	Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup> / Tonic Water <sup>5</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 L	<b>2,50 €</b>
249	Apfelsaft	0,3 L	<b>2,90 €</b>
250	Orangensaft	0,3 L	<b>2,90 €</b>
251	Rhabarber-Nektar	0,3 L	<b>2,90 €</b>
252	Johannisbeer-Nektar	0,3 L	<b>2,90 €</b>
253	Mangosaft	0,3 L	<b>2,90 €</b>
254	Maracuja-Nektar	0,3 L	<b>2,90 €</b>
255	Lycheesaft	0,3 L	<b>2,90 €</b>
256	Schorle: Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja, Lychee	0,4 L	<b>3,60 €</b>



# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Weißwein / White Wine*

		0,1 L	0,2 L	0,75 L
280	Grüner Veltliner, Qualitätswein, 2015 <sup>n</sup> Weingut Familie Hellerschmid, Donauland / Österreich Frischer Veltliner Duft mit feinem Aroma und angenehm trockener Frucht	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>	<b>18,00 €</b>
281	Weissburgunder, QbA, 2015 <sup>n</sup> Familienweingut Reinhardt, Pfalz / Deutschland Feine anregende Frucht, leicht duftig, elegant trocken	<b>2,50 €</b>	<b>4,90 €</b>	<b>18,00 €</b>
282	Silvaner, QbA, 2015 <sup>n</sup> Weingut Henke, Franken / Deutschland Herzhaft, fruchtig, halbtrocken	<b>2,90 €</b>	<b>5,60 €</b>	<b>21,00 €</b>
283	Sauvignon Blanc, IGP, 2015 <sup>n</sup> Erzeugerabfüllung Chateau Millet, Côtes de Gascogne / Frankreich Feine duftige Nase, schön aromatisch blumig, leicht und trocken	<b>2,90 €</b>	<b>5,60 €</b>	<b>21,00 €</b>
284	Weinschorle <sup>n</sup>		<b>3,90 €</b>	
285	Grauer Burgunder, Qualitätswein, 2016 <sup>n</sup> Familienweingut Christoph Bauer, Wein-viertel / Österreich Ausdrucksvolle Burgunder Nase, gelbes Steinobst, Raffinesse mit zarter Süße			<b>29,00 €</b>
286	Riesling Smaragd, 2014 <sup>n</sup> Familienweingut Schmidl, Wachau / Österreich Herrliche exotische Aromen von Papaya, Avocado und Mango, ausbalanciert saftig weiche Früchte			<b>44,00 €</b>

Wenn unser aktueller Jahrgang ausgetrunken ist, reichen wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.



# *Mataji's Kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Rotwein / Red Wine*

		0,1 L	0,2 L	0,75 L
291	Spätburgunder, QbA, 2014 <sup>n</sup> Weingut Kiefer, Baden / Deutschland Weicher, halbtrockener, harmonischer Burgunder mit angenehmer Fruchtigkeit	<b>2,80 €</b>	<b>5,30 €</b>	<b>19,00 €</b>
290	Blauer Zweigelt Klassik, Qualitätswein, 2015 <sup>n</sup> Familienweingut Groiss, Weinviertel / Österreich Dichtes rot, Duft nach Kirschen und Waldfrüchten	<b>2,80 €</b>	<b>5,30 €</b>	<b>19,00 €</b>
292	Cabernet-Merlot, VBP, 2015 <sup>n</sup> Erzeugerabfüllung, Les Tannes / Frankreich Elegante Frucht, ausdrucksvolles Aroma			<b>26,00 €</b>
293	Pinot Noir, Qualitätswein, 2014 <sup>n</sup> Familienweingut Christoph Bauer, Weinviertel / Österreich Lange, milde Frucht, saftig, feine Noten von roter Kirschfrucht			<b>33,00 €</b>



## *Rosé Wein / Rosé Wine*

		0,1 L	0,2 L	0,75 L
300	Rosé Domaine de Millet, IGP, 2015/2016 <sup>n</sup> Erzeugerabfüllung Chateau Millet, Côtes de Gascogne / Frankreich Herrlich duftig und blumig, elegant, weich und trocken		<b>5,90 €</b>	<b>21,00 €</b>

Wenn unser aktueller Jahrgang ausgetrunken ist, reichen wir Ihnen gerne den Folgejahrgang.



# *Mataji's kitchen*

*Indisches Restaurant*



## *Whiskey*

260	Johnnie Walker, Black Label	40% (v/v)	4 cL	<b>4,50 €</b>
261	Chivas Regal, 12 Jahre gereift	40% (v/v)	4 cL	<b>5,00 €</b>
262	Glenfiddich Special Reserve, 12 Jahre gereift	40% (v/v)	4 cL	<b>5,00 €</b>
263	Jack Daniels	40% (v/v)	4 cL	<b>5,00 €</b>



## *Spirituosen / Spirits*

270	Ramazotti	32% (v/v)	4 cL	<b>4,20 €</b>
271	Averna	34% (v/v)	4 cL	<b>4,20 €</b>
272	Wodka Moskowskaya	40% (v/v)	2 cL	<b>4,00 €</b>
273	Remy Martin V.S.O.P.	40% (v/v)	2 cL	<b>4,40 €</b>
274	Indischer Mangoschnaps		2 cL	<b>3,50 €</b>
275	Indischer Guave Likör		2 cL	<b>3,20 €</b>



## *Prosecco und Champagner / Prosecco and Champagne*

309	Prosecco <sup>n</sup>		0,75 L	<b>18,00 €</b>
310	Moët & Chandon Brut Impérial <sup>n</sup>		0,375 L	<b>42,00 €</b>
311	Moët & Chandon Brut Impérial <sup>n</sup>		0,75 L	<b>79,00 €</b>





# ***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		

