

Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Suppen / Soups

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal-Tomato-Suppe
Aus roten Linsen, mit Tomaten und frischem Koriander / With red lentils, tomatoes and fresh coriander (vegan) | 4,50 € |
| 2 | Lahasun-Suppe ^l
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. ^h

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10 | Papadam
Knusprig gebackene Waffeln aus Linsenmehl / Crispy baked lentil wafers | 2,50 € |
| 11 | Dal Piaju
Linsenpflanzerl / Lentil ball (vegan) | 4,50 € |
| 700 | Süßkartoffel Sticks ^h
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 | Vegetable Dimpus ^h
Kleine, geröstete Gemüse-Knödel mit Joghurt-Minz-Soße / Small roasted vegetable dumplings with yoghurt-mint-sauce | 4,90 € |
| 12 | Onion Potato Bhaji
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 | Vegetable Pakoras
Frisches Gemüse, ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel / Fresh vegetables crispy fried with gram flour (vegan) | 4,50 € |
| 14 | Chicken Pakoras
Zartes Hähnchenbrustfilet, ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenteig / Tender chicken breast crispy fried with gram flour | 4,90 € |
| 15 | Vegetable Samosa ^{a,j}
2 mit frischem Gemüse gefüllte Teigtaschen / 2 pasties filled with fresh vegetables (vegan) | 5,50 € |
| 17 | Gemischter Vorspeisenteller ^{a,j}
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) | 12,50 € |



Salate / Salads

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



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 hausgemachte Cashew-Tomaten-Masala-Soße. / 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 home-made cashew-tomato-Masala sauce.

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



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Hähnchen Spezialitäten / Chicken Specialities

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



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Lamm Spezialitäten / Lamb Specialities

- | | | |
|----|---|----------------|
| 40 | Lamb Curry
Zartes Lammfleisch in Currysoße mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und frischem Koriander / Tender lamb in a curry sauce with potatoes, fried onions and fresh coriander | 15,90 € |
| 41 | Lamb Tikka Masala ^{h,i,j}
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 | 15,90 € |
| 42 | Lamb Korma ^{h,i,j}
Zartes Lammfleisch, mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Tender lamb mildly spiced with coconut milk, almonds, raisins and cashew nuts | 15,90 € |
| 43 | Lamb Nilgiri
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 | 15,90 € |



Rind Spezialitäten / Beef Specialities

- | | | |
|----|---|----------------|
| 50 | Beef Bhunna
Zartes Rindfleisch in Currysoße mit Koriander und Röstzwiebeln / Tender beef in curry sauce with coriander and fried onions | 14,90 € |
| 51 | Beef Sabzi
Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße / Tender beef with fresh vegetables in curry sauce | 14,50 € |
| 52 | Beef Vindaloo
Zartes Rindfleisch in sehr scharfer Vindaloo-Soße / Tender beef in a very spicy vindaloo sauce | 14,50 € |
| 54 | Beef Nilgiri
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 | 14,90 € |



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



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



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities

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



Mataji's *kitchen*

Indisches Restaurant



732	Dal Palak Curry aus gelben Linsen und Mung Linsen mit Blattspinat / Curry from yellow and moong lentils with leaf spinach (vegan)	11,90 €
74	Mixed vegetables Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Various fresh vegetables spicy flavoured (vegan)	11,90 €
79	Vegetable Korma ^{i,j} Frisches Gemüse, mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fresh vegetables mildly spiced with coconut milk, almonds, raisins and cashew nuts (vegan)	11,90 €
75	Baigan Ka Bharta 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)	11,90 €



Biryanis

37	Chicken Biryani ^{h,i,j} 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	13,50 €
76	Vegetable Biryani ^{h,i,j} 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	11,90 €
45	Lamb Biryani ^{h,i,j} 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	15,90 €



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	Vegetarisches Thali ^{a, h, i, j} 3 verschiedene Gemüsegerichte / 3 different vegetable specialities	17,50 €
81	Klassik Thali ^{a, h, i, j} 2 verschiedene Fleischgerichte (Hähnchen, Lamm oder Rind) und 1 Gemüsegericht / 2 different meat specialities (chicken, lamb or beef) and 1 vegetable speciality	19,50 €
82	Mataji's Thali ^{a, d, h, i, j} 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)	33,00 €



Beilagen / Side Dishes

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



***m**ataji's kitchen*

Indisches Restaurant



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

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



Mataji's kitchen

Indisches Restaurant



Aperitifs

200	Mataji's Spritz (Hugo) ⁿ Mit Prosecco, Holundersirup, Soda, frischer Minze und Limetten / With prosecco, elderflower syrup, soda, fresh mint and limes	0,4 L	5,90 €
206	Aperol Spritz ⁿ Mit Prosecco, Soda und Orangen / With prosecco, soda and oranges	0,3 L	6,50 €
201	Prosecco ⁿ	0,1 L	3,20 €
202	Campari Orange ²	5 cL	5,50 €
203	Martini Bianco / Martini Dry	5 cL	3,90 €
204	Gin Tonic ⁵	5 cL	6,90 €
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	3,90 €



Lassis

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



***m**ataji's kitchen*

Indisches Restaurant



Biere / Beers

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



Tee und Kaffee / Tea and Coffee

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



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



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Weißwein / White Wine

		0,1 L	0,2 L	0,75 L
280	Grüner Veltliner, Qualitätswein, 2019 ⁿ Weingut Familie Hellerschmid, Donauland / Österreich Frischer Veltliner Duft mit feinem Aroma und angenehm trockener Frucht	2,50 €	4,90 €	18,00 €
281	Weissburgunder, QbA, 2019 ⁿ Familienweingut Reinhardt, Pfalz / Deutschland Feine anregende Frucht, leicht duftig, elegant trocken	2,50 €	4,90 €	18,00 €
282	Silvaner, QbA, 2019 ⁿ Weingut Henke, Franken / Deutschland Herzhaft, fruchtig, halbtrocken	2,90 €	5,60 €	21,00 €
283	Sauvignon Blanc, IGP, 2015 ⁿ Erzeugerabfüllung Chateau Millet, Côtes de Gascogne / Frankreich Feine duftige Nase, schön aromatisch blumig, leicht und trocken	2,90 €	5,60 €	21,00 €
284	Weinschorle ⁿ		3,90 €	
285	Grauer Burgunder, Qualitätswein, 2020 ⁿ Familienweingut Christoph Bauer, Wein-viertel / Österreich Ausdrucksvolle Burgunder Nase, gelbes Steinobst, Raffinesse mit zarter Süße			29,00 €
286	Riesling Smaragd, 2019 ⁿ Familienweingut Schmidl, Wachau / Österreich Herrliche exotische Aromen von Papaya, Avocado und Mango, ausbalanciert saftig weiche Früchte			44,00 €

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



Mataji's kitchen

Indisches Restaurant



Rotwein / Red Wine

		0,1 L	0,2 L	0,75 L
291	Spätburgunder, QbA, 2017 ⁿ Weingut Kiefer, Baden / Deutschland Weicher, halbtrockener, harmonischer Burgunder mit angenehmer Fruchtigkeit	2,80 €	5,30 €	19,00 €
290	Blauer Zweigelt Klassik, Qualitätswein, 2017 ⁿ Familie Frank / Niederösterreich Dichtes rot, Duft nach Kirschen und Waldfrüchten	2,80 €	5,30 €	19,00 €
292	Cabernet-Merlot, VBP, 2019 ⁿ Erzeugerabfüllung, Les Tannes / Frankreich Elegante Frucht, ausdrucksvolles Aroma			26,00 €
293	Pinot Noir, Qualitätswein, 2016 ⁿ Familienweingut Christoph Bauer, Weinviertel / Österreich Lange, milde Frucht, saftig, feine Noten von roter Kirschfrucht			33,00 €



Rosé Wein / Rosé Wine

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

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	4,50 €
261	Chivas Regal, 12 Jahre gereift	40% (v/v)	4 cL	5,00 €
262	Glenfiddich Special Reserve, 12 Jahre gereift	40% (v/v)	4 cL	5,00 €
263	Jack Daniels	40% (v/v)	4 cL	5,00 €



Spirituosen / Spirits

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



Prosecco und Champagner / Prosecco and Champagne

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



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		

