

# SPEISEKARTE À LA CARTE



## VORSPEISEN | STARTERS

**1. Crispy Korean Fried Chicken** 8.9  
Korean Fried Chicken mit Sauce deiner Wahl.  
*Korean Fried Chicken with a sauce of your choice.*

Spicy | Soy Garlic Sauce | Salt & Pepper

**2. Crispy Tofu Bites** ✓ 7.9  
Frittiertes Tofu mit Sauce deiner Wahl.  
*Fried tofu with a sauce of your choice.*

Spicy | Soy Garlic Sauce | Salt & Pepper

**3. Vegan Kimchi Pancake** ✓ 6.9  
Veganer koreanischer Pfannkuchen, gefüllt mit Kimchi aus eigener Herstellung, Chili und Lauchzwiebeln; serviert mit hausgemachter Sojasauce Dip.  
*Vegan Korean pancake filled with homemade kimchi, chili and spring onions; served with homemade soy sauce dip.*

**4. Crispy Seaweed Rolls** ✓ 6.5  
Knusprig frittierte Algenrollen, gefüllt mit Glasnudeln und dazu ein hausgemachter Dip.  
*Crispy fried seaweed rolls filled with glass noodles and served with a homemade dip.*

**5. Tteokbokki** ✓  
Koreanische Reiskuchen mit einer würzigen, leicht süßlichen Chilisauce, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.  
*Korean rice cakes with a spicy, slightly sweet chili sauce, refined with spring onions and roasted sesame seeds.*

Classic 6.5  
Classic Cheese 7.5

**6. Corndog**  
Wahlweise mit Wurst oder Mozzarella.  
*Choose between sausage or mozzarella.*

Pankomantel | Panko coat 6.9  
Süßkartoffelmantel | Sweet potato coat 7.5

**7. Miso Suppe** ✓ 5.5  
Eine würzige Miso-Brühe, verfeinert mit frischem Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.  
*A savory miso broth, enhanced with fresh tofu, seaweed, and spring onions.*

**8. Koreanischer Gurkensalat** ✓ 5.9  
Spiralförmige Gurken in einer pikanten Marinade aus Sesamöl, Knoblauch und einem Hauch Chili.  
*Spiral-shaped cucumbers in a marinade of sesame oil, garlic, and a hint of chili.*

**9. Sesame Mixed Salad** ✓ 7.5  
Frisches, knackiges Gemüse, verfeinert mit einem aromatischen Sesamdressing.  
*Fresh, crunchy vegetables, refined with an aromatic sesame dressing.*

**10. Mandu**  
Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung, dazu hausgemachte Sojasauce.  
*Crispy dumplings with an aromatic filling, served with homemade soy sauce.*

Kimchi ✓ 5.9  
Beef Bulgogi 6.5

## MITTAGSANGEBOT LUNCH SPECIAL

von Montag - Freitag von 12 - 15 Uhr  
außer Feiertage

M1 Hotpot in a bowl + 0,2l Getränk

M2 Kimchi Stew + 0,2l Getränk

M3 Japchae + 0,2l Getränk

M4 Bibimbap + 0,2l Getränk

M5 Cheese Dakgalbi + 0,2l Getränk

Hauptgericht  
inkl. 0,2l Softdrink  
oder Tee  
12.5€

## HAUPTSPEISE | MAIN DISHES

### EINTOPF | STEW

Alle Eintöpfe werden mit Reis serviert.  
*All stews are served with rice.*

**11. Kimchi Stew**  
Koreanischer, reichhaltiger Kimchi Eintopf aus vielfältigen Zutaten und Gewürzen. *A flavorful and hearty Korean kimchi stew made with a variety of ingredients and spices.*

Tofu Vegan | Tofu Vegan ✓ 12.5  
Tofu und Schweinenacken | Tofu and Pork Neck 13.5

**12. Bulgogi Stew** 14.5  
Koreanischer Eintopf mit zart mariniertem Rindfleisch, Glasnudeln und aromatischen Gewürzen.  
*A Korean stew with tender marinated beef, glass noodles, and aromatic spices.*

### BIBIMBAP

**14. Bibimbap**  
Ein Klassiker der koreanischen Küche: Duftender Reis, vielfältiges Gemüse, mariniertes Fleisch oder Tofu und ein Spiegelei; serviert mit einer Chilisauce und unserer hausgemachten Sojasauce.  
*A classic of Korean cuisine: Fragrant rice, a variety of vegetables, marinated meat or tofu, and a fried egg, served with chili sauce and our homemade soy sauce.*

Entrecôte Rindfleisch Bulgogi | Entrecôte Beef Bulgogi 14.9  
Kimchi Schweinenacken | Kimchi Pork Neck 13.9  
Scharfes Hähnchenfleisch | Spicy Chicken 13.9  
Tofu | Tofu 13.9

### NUDELN | NOODLES

**13. Japchae**  
Koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln gebraten mit frischem Gemüse und Ei.  
*Korean sweet potato glass noodles stir-fried with fresh vegetables and egg.*

Rindfleisch | Beef 13.9  
Tofu | Tofu 12.9

### REIS | RICE

**15. Beef Bulgogi Stir-Fry** 15.9  
Zarte Rindfleischstreifen, mariniert in MATJO's hausgemachter Bulgogi Sauce, mit Champignons, Glasnudeln und einer Auswahl an frischem Gemüse - serviert mit Reis.  
*Tender beef strips, marinated in MATJO's homemade Bulgogi sauce, with mushrooms, glass noodles, and a selection of fresh vegetables - served with rice.*

**16. Cheese Dakgalbi** 14.9  
Zartes Hähnchenfleisch und Tteokbokki, gebraten in einer scharfen Sauce und verfeinert mit geschmolzenem Käse on top - serviert mit Reis.  
*Tender chicken and Tteokbokki, stir-fried in a spicy sauce and topped with melted cheese - served with rice.*

## NACHTISCH | DESSERT

**17. Yuzu Panna Cotta** 7.5  
Seidig-cremig, mit frischer Yuzu-Zitrusnote.  
*Silky and creamy, with a fresh hint of Yuzu citrus.*



**18. Jasmin Crème Brûlée** 7.5  
Feine Crème Brûlée mit sanfter Jasmin-Note, zarter Cremigkeit und goldener Karamellkruste.  
*Fine Crème Brûlée with a delicate jasmine note, velvety creaminess, and a golden caramel crust.*



**19. Mochi Ice Cream** 7.9  
Verschiedene zarte Reiskuchen mit einer cremigen Eisfüllung.  
*Various delicate rice cakes filled with creamy ice cream.*



## BBQ

### Enthaltene Beilagen Included side dishes

Jede Bestellung wird mit klassischen koreanischen Dips, vielfältigen Banchans, frischem Salatkorb und Reis serviert. | *Each order is served with classic Korean dipping sauces, a variety of banchans, fresh salad, and rice.*

## MIX - PLATTEN / MIXED PLATES

Für zwei Personen / For two people

**100. All About Beef** 560 g 59.0  
Eine feine Platte mit hochwertigem Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef und Premium Entrecôte Bulgogi.  
*An exquisite platter with high-quality Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef, and Premium Entrecôte Bulgogi.*

**101. All About Pork** 600 g 45.0  
Eine feine Auswahl unserer Schweinefleischstücke: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck und Spicy Pork Belly.  
*A fine selection of our pork cuts: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck, and Spicy Pork Belly.*

**102. All About Meat & Seafood** 560 g 55.0  
Ein feiner Mix aus: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly, Marinated Squid Tubes und Garnelen. *A fine mix of: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly, Marinated Squid Tubes, and Shrimp.*

Für eine Person / For one person

**103. All about Vegan** 18.5  
Eine frische Gemüseplatte mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, frischem Tofu, Champignons, Kräuterseitlingen, Süßkartoffeln und Kimchi-Mandu. | *A fresh vegetable platter with eggplant, zucchini, tomatoes, potato, fresh tofu, mushrooms, king oyster mushrooms, sweet potatoes, and kimchi mandu.*

### RIND | BEEF

**104. Entrecôte** 250 g 28.9  
Zartes, hochwertiges Steak aus der Hochrippe, mit feiner Marmorierung.  
*Tender, high-quality steak from the prime rib, with fine marbling.*

**105. Flank Steak** 250 g 27.9  
Markant gemasertes Rindfleisch aus der Flanke mit intensivem, kräftigem Geschmack.  
*Distinctly marbled flank steak with intense, bold flavor.*

**106. So-Galbi Marinated Beef** 250 g 29.9  
Saftige Rinderrippe, 24 Stunden in unserer hausgemachten SO-Galbi Sauce mariniert. | *Juicy beef short ribs, marinated for 24 hours in our homemade So-Galbi sauce.*

**107. Premium Entrecôte Bulgogi** 250 g 23.9  
Dünn geschnittenes, zartes Entrecôte, mariniert in unserer hausgemachten Bulgogisauce. | *Thinly sliced, tender Entrecôte marinated in our homemade Bulgogi sauce.*

### HÄHNCHEN | CHICKEN

**108. Classic Boneless Chicken** 300 g 19.5  
Zarte Hähnchenbrust, perfekt gewürzt und bereit zum Grillen – der Klassiker. | *Tender chicken breast, perfectly seasoned and ready for grilling – the classic.*

**109. Spicy Boneless Chicken** 300 g 20.5  
Saftige, knochenlose Hähnchenschenkel, mariniert in unserer hausgemachten, mild-süßen Chilisauce. | *Juicy, boneless chicken thighs, marinated in our homemade, mild-sweet chili sauce.*

### LAMM | LAMB

**110. Lamb Chops** 250 g 29.9  
Frische, zarte und saftige Lammkoteletts mit frischem Rosmarin.  
*Fresh, tender, and juicy lamb chops with fresh rosemary.*

Zu jeder Portion wird Gemüse serviert.  
*Each portion comes with vegetables.*

### MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

**111. Garlic Butter King Prawn** (2 Prawns) 25.9  
Riesengarnelen gefüllt mit hausgemachter Knoblauchbutter.  
*King prawns stuffed with homemade garlic butter.*

**112. Marinated Squid Tubes** (2 Squid) 19.9  
Tintenfischtuben mariniert in unserer hausgemachten delikaten Chili-Sojasauce. | *Squid tubes marinated in our homemade delicate chili-soy sauce.*

### SCHWEIN | PORK

**113. Pork Secreto** 300 g 22.9  
Grobfaseriges und fein marmoriertes Stück Schweinefleisch zwischen Rücken und der Schulter. | *Coarse-textured and finely marbled cut of pork between the back and shoulder.*

**114. Pork Belly** 300 g 20.9  
Der Klassiker im Korean BBQ – saftig und intensiv im Geschmack.  
*The classic in Korean BBQ – juicy and rich in flavor.*

**115. Pork Neck** 300 g 20.9  
Aromatischer, zart durchzogener Schweinenacken – eines der beliebtesten Stücke vom Schwein. | *Aromatic, tenderly marbled pork neck – one of the most popular cuts of pork.*

**116. Spicy Pork Belly** 300 g 22.9  
Saftiger Schweinebauch, mariniert in einer würzigen hausgemachten Chilisauce. | *Juicy pork belly, marinated in a homemade spicy chili sauce.*

### BEILAGEN | SIDE DISHES

117. Gedämpfter Reis | Steamed rice 3.5  
118. Hausgemachter Kimchi | Homemade kimchi 4.5  
119. Extra Banchan Set | Extra banchan set 3.0  
120. Schmelzender Käse | Melty Cheese 3.5  
121. Knoblauch mit Sesamöl | Garlic with sesame oil 4.0  
122. Salatblätter Korb | Salad leaves basket 3.5  
123. Pilzkorb (Champignon, Enoki, Kräuterseitlinge) | Mushroom basket 7.9  
124. Enoki-Rindfleisch-Rolle | Enoki beef roll 7.9  
125. Enoki-Schweinefleisch-Rolle | Enoki pork roll 7.5

## HOTPOT

### BRÜHE | BROTH

Wähle dein Hotpot und die Brühe aus. | *Choose your Hotpot and your broth.*

Ganzer Topf | Whole Pot 12.0  
2 Geteilter Topf | 2 in 1 Pot 14.0

200 Tomaten Brühe | Tomato broth\*  
201 Pilz Brühe | Mushroom broth\*  
202 Tom Yum Brühe | Tom yum broth  
203 Scharfe Brühe | Sichuan spicy broth\*

\*Auf Wunsch auch vegan erhältlich.



### Soßentheke SAUCE STATION

204 pro Person | per person 3.0

### EMPFEHLUNGEN | MUST-TRY

205 Frisch geschnittene Rindfleischplatte | Freshly cut beef platter (210, 212, 213) 15.9  
206 Innereplatte | Offal platter (221, 223, 224) 12.0

207 Gemüsemischung | Assorted vegetables (232, 234, 237, 240) 10.9  
208 Pilzmischung | Assorted mushrooms (244, 245, 246, 249) 11.9

### FLEISCH | MEAT

**Lammfleisch:** 9.5  
209 Lammfleisch Scheiben gerollt | sliced lamb

**Rindfleisch:**  
210 Rindfleisch Scheiben gerollt | sliced beef 9.9  
211 Premium Fresh Rib Eye 11.9  
212 Scharf mariniertes Rindfleisch | spicy beef 9.9  
213 MATJO Rindfleisch | MATJO beef 8.9  
214 Handgefertigte Rindfleischklöße | handmade beef balls 7.9

**Schweinefleisch:**  
215 Schweinenacken Scheiben gerollt | sliced pork 8.9  
216 Koriander- Schweineklöße | coriander pork balls 7.5  
217 Frühstücksfleisch | luncheon meat 5.9

### SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES

218 Froschschenkel | frog legs 7.9  
219 Wachteleier | quail eggs 6.0  
220 Rinder Magenblätter | beef stomach sheet 9.0  
221 Schweine Enddarm | pork rectum 9.9  
222 Hühnermagen | chicken gizzard 7.5  
223 Schweinenieren geschnitten | pork kidneys sliced 6.5  
224 Tausendschicht-Kutteln Rind | thousand-layer tripe beef 8.0

### MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

225 Fischbällchen | fish balls 7.9  
226 Lachsfilet | salmon fillet 10.9  
227 Baby Kraken | baby octopus 7.5  
228 Garnelen mit Schale | shrimp with shell 10.0  
229 Fisch Tofu | fish tofu 5.5  
230 Garnelen Teigtaschen | shrimp dumpling 6.9  
231 Frisches Störfilet | fresh sturgeon fish fillet (seasonal) 10.9

### GEMÜSE | VEGETABLES

232 Chinakohl | chinese cabbage 4.0  
233 Tong Ho | tongho (seasonal) 5.5  
234 Spinat | spinach 4.5  
235 Sojasprossen | bean sprout 4.0  
236 Baby Mais | baby corn 5.0  
237 Pak Choi | pak choi 5.5  
238 Okra | okra (seasonal) 5.9  
239 Kartoffelstreifen | potato stripes 4.5  
240 Lotuswurzeln Scheiben | slices lotus root 5.0  
241 Süßkartoffelscheiben | sweet potato slices 4.5  
242 Kartoffelscheiben | potato slices 4.0  
243 Taro scheiben | sliced taro potato 4.5

### PILZE

244 Champignons | mushrooms 4.0  
245 Enoki Pilze | enoki mushroom 4.9  
246 Kräuterseitlinge | king oyster mushroom 5.9  
247 Austern Pilze | oyster m. 5.0  
248 Shiitake Pilze | shiitake m. 4.9  
249 Mu-Err Pilze | black fungus 4.5

### TOFU | TOFU

250 Frischer Tofu | fresh tofu 4.5  
251 Gefrorener Tofu | frozen tofu 4.5  
252 Gebackene Tofuwürfel | baked tofu cubes 4.9  
253 Tofuhaut | tofu skin 4.9  
254 Tofuknoten | tofu skin knots 4.9

### NUDELN | NOODLES

255 Hotpot Instant Nudeln | hotpot instant noodles 3.5  
256 Süßkartoffel Nudeln | sweet potato noodles 5.5  
257 Ramen Nudeln | ramen noodles 4.5  
258 Udon Nudeln | udon noodles 4.5  
259 Tteokbokki Reiskuchen | rice cake 4.9  
260 Frittierte Teigtangen (2 St) | deep fried dough sticks (2 pc) 5.0