



BBQ & HOTPOT MENU

AUTHENTIC BBQ & HOTPOT RESTAURANT
Est. 2024

ALAUNSTR. 9, 01099 DRESDEN
+49 351 81040272
www.matjo.de | [@matjo.dresden](https://www.facebook.com/matjo.dresden)

BBQ MENU

HOW TO EAT BBQ

STEP 1 : GRILL LIKE A PRO

Grill das Fleisch und Gemüse, bis es eine goldbraune Kruste hat – aber nicht zu lange, damit es saftig bleibt. Sollte es doch mal anbrennen, einfach die schwarzen Stellen mit der Schere entfernen.

Grill the meat and vegetables until they have a golden-brown crust – but not too long to keep them juicy. If anything gets burnt, simply remove the blackened spots with scissors.

Im koreanischen BBQ ersetzen Scheren die Messer:
Schneide große Stücke in mundgerechte Happen –
schnell und einfach!



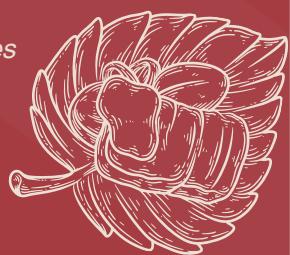
In Korean BBQ, scissors replace knives: Cut large pieces into bite-sized chunks – quick and easy!

STEP 2 : CUT IT EASY

STEP 3 : WRAP IT AND DIP IT

Wickle gegrilltes Fleisch/Gemüse und Beilagen nach Belieben in ein Salatblatt. Probiere verschiedene Kombinationen und dip in die Soße.

Wrap grilled meat/vegetables and side dishes in a lettuce leaf. Try different combinations and dip into the sauce.



Jetzt heißt es genießen: 맛있게 드세요 (masitge deuseyo)! Koste das volle Aroma im traditionellen koreanischen Stil.

Now it's time to enjoy: 맛있게 드세요 (masitge deuseyo)! Taste the full flavor in traditional Korean style.

STEP 4 : ENJOY

BBQ MENU

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.



Reis und koreanische Dips sind bei jeder Portion inklusive.

Bis 4 Portionen: ein Banchan-Set & ein Salatkorb inklusive.

Ab 5 Portionen: zwei Banchan-Sets & zwei Salatkörbe inklusive.

Bitte denkt unbedingt an die Lebensmittelsicherheit! | Please think about food safety!

- Niemals gekochtes mit ungekochtem Fleisch vermischen! | Never mix cooked with uncooked meat!
- Dippt keine gekochten Speisen in rohe Marinaden! | Don't dip cooked meat and food in raw marinades!
- Verwendet für rohes Fleisch die dafür bestimmten Zangen. | Only use the tongs intended for raw meats!

BBQ MENU

MIX PLATTEN / Mixed Plates

Für zwei Personen / For two people

29 €
PRO PERSON



100. All About Beef Aw, F, K

560 g

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.

INKL. BEILAGEN

23 €
PRO PERSON



101. All About Pork Aw, F, K

600 g

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.

INKL. BEILAGEN

27 €
PRO PERSON



102. All About Meat & Seafood Aw, F, K

560 g

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.

INKL. BEILAGEN

BBQ MENU

RIND | BEEF

28.9 €



103. Entrecôte 250g

Zartes, hochwertiges Steak aus der Hochrippe, mit feiner Marmorierung.
Tender, high-quality steak from the prime rib, with fine marbling.

INKL. BEILAGEN

25.9 €



104. Flank Steak 250g

Markant gemasertes Rindfleisch aus der Flanke mit intensivem, kräftigem Geschmack.
Distinctly marbled flank steak with intense, bold flavor.

INKL. BEILAGEN

27.9 €



105. So-Galbi Marinated Beef Aw, F, K 250g

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.

INKL. BEILAGEN

23.9 €



106. Premium Entrecôte Bulgogi Aw, F, K 250g

Dünn geschnittenes, zartes Entrecôte, mariniert in unserer hausgemachten Bulgogisauce.
Thinly sliced, tender Entrecôte marinated in our homemade Bulgogi sauce.

INKL. BEILAGEN

BBQ MENU

SCHWEIN | PORK

20,9 €



107. Pork Secreto 300g

Grobfaseriges und fein marmoriertes Stück Schweinfleisch zwischen Rücken und der Schulter.

Coarse-textured and finely marbled cut of pork between the back and shoulder.

INKL. BEILAGEN

18,9 €



108. Pork Belly 300g

Der Klassiker im Korean BBQ – saftig und intensiv im Geschmack.

The classic in Korean BBQ – juicy and rich in flavor.

INKL. BEILAGEN

18,9 €



109. Pork Neck 300g

Aromatischer, zart durchzogener Schweinenacken – eines der beliebtesten Stücke vom Schwein.

Aromatic, tenderly marbled pork neck – one of the most popular cuts of pork.

INKL. BEILAGEN

19,9 €



110. Spicy Pork Belly Aw, F, K 300g

Saftiger Schweinebauch, mariniert in einer würzigen hausgemachten Chilisauce.

Juicy pork belly, marinated in a homemade spicy chili sauce.

INKL. BEILAGEN

BBQ MENU

HÄHNCHEN | CHICKEN

18.9 €



111. Classic Boneless Chicken 300g

Zarte Hähnchenbrust, perfekt gewürzt und bereit zum Grillen – der Klassiker.
Tender chicken breast, perfectly seasoned and ready for grilling – the classic.

INKL. BEILAGEN

18.9 €



112. Spicy Boneless Chicken Aw, F, K 300g

Saftige, knochenlose Hähnchenschenkel, mariniert in unserer hausgemachten, mild-süßen Chilisauce.
Juicy, boneless chicken thighs, marinated in our homemade, mild-sweet chili sauce.

INKL. BEILAGEN

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

24.9 €



113. Garlic Butter King Prawn

Riesengarnelen gefüllt mit hausgemachter Knoblauchbutter.
King prawns stuffed with homemade garlic butter.

INKL. BEILAGEN

19.9 €



114. Marinated Squid Tubes

Tintenfischtuben mariniert in unserer hausgemachten delikaten Chili-Sojasauce.
Squid tubes marinated in our homemade delicate chili-soy sauce.

INKL. BEILAGEN

BBQ MENU

LAMB

25.9 €



115. Lamb Chops 250g

Frische, zarte und saftige Lammkoteletts mit frischem Rosmarin.

Fresh, tender, and juicy lamb chops with fresh rosemary.

INKL. BEILAGEN

Vegan

17.9 €



116. All about Vegan Aw, F, K

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.

INKL. BEILAGEN

BEILAGEN | SIDE DISHES



- | | | |
|---|------|-------|
| 117. Gedämpfter Reis Steamed rice | K | 2.9 € |
| 118. Hausgemachter Kimchi Homemade kimchi | F, K | 4.5 € |
| 119. Extra Banchan Set Extra banchan set | F, K | 3.0 € |
| 120. Schmelzender Käse Melty Cheese | | 3.5 € |
| 121. Knoblauch mit Sesamöl Garlic with sesame oil | | 4.0 € |
| 122. Salatblätter Korb Salad leafs basket | | 3.0 € |
| 123. Pilzkorb (Champignon, Enoki, Kräuterseitlinge)
Mushroom basket (mushrooms, enoki, oyster mushrooms) | | 7.9 € |
| 124. Enoki-Rindfleisch-Rolle Enoki beef roll | | 7.9 € |
| 125. Enoki-Schweinefleisch-Rolle Enoki pork roll | | 7.5 € |



HOTPOT MENU

HOW TO EAT HOTPOT

STEP 1 : BRÜHE WÄHLEN, GESCHMACK FINDEN

Wähle dein Hotpot und die Brühe aus: Entweder den ganzen Topf mit einem Geschmack oder den 2-Geteilten Topf mit zwei Brühen. Die Brühe kann auf Wunsch jederzeit kostenfrei nachgefüllt werden.

Choose your hotpot and broth: Either the whole pot with one flavor or the divided pot with two broths. The broth can be refilled at any time for free upon request.

Wähle mehrere Fleisch- und Gemüsesorten aus. Pro Person empfehlen wir ca. 3 Toppings, um satt zu werden.

Select various meats and vegetables. We recommend about 3 choices per person to feel satisfied.

STEP 3 : SOSSENTHEKE

Gehe zur Saucentheke und kreiere deine perfekte Dip-Sauce für 2.9€ pro Person. Mixe so viel du willst, aber vermeide Verschwendungen! Einige Rezeptideen hängen am Gitter – lass dich inspirieren!

Head to the sauce station and create your perfect dipping sauce for 2.9€ per person. Mix as much as you want, but avoid waste! Some recipe ideas are hanging on the grid – get inspired!

Jetzt heißt es genießen. Am besten zuerst das Fleisch und dann das Gemüse hinzufügen. Lass deine Toppings nach und nach in der Brühe garen.

Now it's time to enjoy! Start by adding the meat first, then the vegetables. Let your toppings cook gradually in the broth for the best flavor.



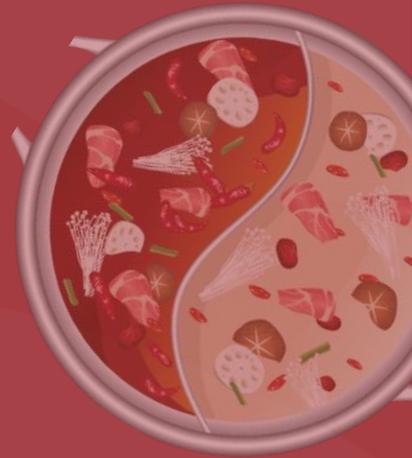
STEP 4 : ENJOY

HOTPOT MENU

BRÜHE | BROTH

Wähle dein Hotpot und deine Brühe aus (auch vegan möglich).
Choose your Hotpot and your broth (vegan options available).

Ganzer Topf | Whole Pot 9.9 €
2 Geteilter Topf / 2 in 1 Pot 11.9 €



200
Tomaten Brühe
Tomato broth

201
Pilz Brühe
Mushroom broth

202
Tom Yum Brühe
Tom yum broth

203
Scharfe Sichuan Brühe
Sichuan spicy broth

Hinweis: Die Brühe kann auf Wunsch nachgefüllt werden.

Note: The broth can be refilled if desired.



SOßENTHEKE | SAUCE STATION

204 pro Person | per person 2.9 Aw, B, E, F, K, N

Gehe zur Soßentheke und kreiere deine perfekte Dip-Sauce. Mixe so viel du willst, aber vermeide Verschwendungen!

Head to the sauce station and create your perfect dipping sauce. Mix as much as you want, but avoid waste!

Bitte denkt unbedingt an die Lebensmittelsicherheit! | Please think about food safety!

- Niemals gekochtes mit ungekochtem Fleisch vermischen! | Never mix cooked with uncooked meat!
- Dippt keine gekochten Speisen in rohe Marinaden! | Don't dip cooked meat and food in raw marinades!
- Verwendet für rohes Fleisch die dafür bestimmten Zangen. | Only use the tongs intended for raw meats!

HOTPOT MENU

COMBO'S

Für zwei Personen / For two people



205 Combo 1 - Beef Aw

Ein geteilter Hotpot mit bis zu zwei Brühen nach Wahl und Soßentheke für zwei Personen. Serviert mit einer feinen Auswahl: eine frisch geschnittene Rindfleischplatte, handgemachte Rindfleischklöße, Chinakohl, Kartoffelscheiben, Enoki-Pilze und Ramen-Nudeln.

*Shared hotpot with up to two broth choices and full access to the sauce station for both guests.
Served with a fine selection: freshly cut beef platter, handmade beef balls, chinese cabbage, potato slices, enoki mushrooms, and ramen noodles.*

206 Combo 2 - Seafood Aw

Ein geteilter Hotpot mit bis zu zwei Brühen nach Wahl und Soßentheke für zwei Personen. Serviert mit einer feinen Auswahl: Lachsfilet, Garnelen mit Schale, Baby Kraken, Spinat, Süßkartoffelscheiben, Champignons und Hotpot Instant Nudeln.

*Shared hotpot with up to two broth choices and full access to the sauce station for both guests.
Served with a fine selection: salmon fillet, shrimp with shell, baby octopus, spinach, sweet potato slices, mushrooms and hotpot instant noodles.*

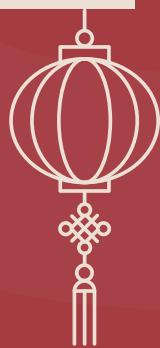


Zusätzliche Einzeltoppings sind in der regulären Karte auf den nächsten Seiten zu finden.
Additional individual toppings can be found in the regular menu on the following pages.

HOTPOT MENU

COMBO'S

Für zwei Personen / For two people



27€

PRO PERSON



207 Combo 3 - Meat & Seafood

Aw, F, K

Ein geteilter Hotpot mit bis zu zwei Brühen nach Wahl und Soßentheke für zwei Personen.

Serviert mit einer feinen Auswahl: Rindfleisch Scheiben gerollt, Koriander-Schweineklöße, Garnelen Teigtaschen, Pak Choi, Sojasprossen, Austern Pilze und Udon-Nudeln.

Shared hotpot with up to two broth choices and full access to the sauce station for both guests.

Served with a fine selection: sliced beef, coriander pork balls, shrimp dumpling, pak choi, bean sprout, oyster mushroom and udon noodles.

208 Combo 4 - Vegan

24€

PRO PERSON

Ein geteilter Hotpot mit bis zu zwei Brühen nach Wahl und Soßentheke für zwei Personen.

Serviert mit einer feinen Auswahl: Gemüsemischung (Chinakohl, Spinat, Pak Choi, Lotuswurzeln), frischer Tofu, gebackene Tofuwürfel, Tofuknoten, Shiitake Pilze und Süßkartoffel Nudeln.

Shared hotpot with up to two broth choices and full access to the sauce station for both guests.

Served with a fine selection: assorted vegetables (chinese cabbage, spinach, pak choi, lotus roots), fresh tofu, baked tofu cubes, tofu skin knots, shiitake mushroom and sweet potato noodles.



Diese Combos sind unsere Vorschläge für ein rundes Hotpot-Erlebnis.

Stelle dir auf den nächsten Seiten gerne dein eigenes Hotpot-Menü individuell zusammen.

Wir empfehlen etwa drei Toppings pro Person, um gut satt zu werden.



HOTPOT MENU

FLEISCH | MEAT

Rindfleisch / Beef



209 Frisch geschnittene Rindfleischplatte 15.9€
Freshly cut beef platter
(210, 212, 214) Aw



210 Rindfleisch Scheiben gerollt 8.9€
sliced beef



212 MATJO Rindfleisch 7.9€
MATJO beef



213 Premium Fresh Rib Eye 9.9€



211 Handgefertigte Rindfleischklöße 7.9€
handmade beef balls

214 Scharf mariniertes Rindfleisch 8.9€
spicy beef



HOTPOT MENU

FLEISCH | MEAT

Schweinefleisch / Pork



- 215 Schweinenacken Scheiben 7.9€
gerollt | sliced pork



- 216 Koriander Schweineklöße 7.9€
coriander pork balls



- 217 Frühstücksfleisch 5.9€
luncheon meat



- 218 Lammfleisch Scheiben gerollt 8.9€
sliced lamb



Lamm / Lamb



HOTPOT MENU

SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES



219 Innereiplatte 10.9€
Offal platter (219, 224, 225)



220 Schweinenieren geschnitten 5.9€
pork kidneys sliced



221 Tausendschicht 7.9€
Kutteln Rind
thousand-layer tripe beef

222 Froschschenkel 7.9€
frog legs

223 Rinder Magenblätter 8.9€
beef stomach sheet



224 Wachteleier 5.9€
quail eggs

225 Hühnermagen 6.9€
chicken gizzard

226 Schweine Enddarm 8.9€
pork rectum

HOTPOT MENU

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

227 Fischbällchen
fish balls

7.5€



229 Baby Kraken
baby octopus

7.5€



231 Fisch Tofu
fish tofu

5.5€



228 Lachsfilet
salmon fillet

10.9€



230 Garnelen mit Schale
shrimp with shell

8.9€



232 Garnelen Teigtaschen Aw, F, K
shrimp dumplings

6.9€



HOTPOT MENU

GEMÜSE | VEGETABLES



233 Chinakohl | *chinese cabbage* 4.0€



234 Tong Ho | *tongho* (seasonal) 4.5€



235 Spinat | *spinach* 4.5€



236 Sojasprossen | *bean sprout* 3.5€



237 Baby Mais | *baby corn* 4.0€



238 Pak Choi | *pak choi* 4.5€

HOTPOT MENU



239 Okra | *okra* 4.5€



240 Kartoffelstreifen | *potato stripes* 4.0€



241 Lotuswurzeln Scheiben 4.0€
slices lotus root



242 Süßkartoffelscheiben 4.0€
sweet potato slices



243 Kartoffelscheiben | *potato slices* 3.5€



244 Taro scheiben | *sliced taro potato* 4.0€

A bamboo steamer basket filled with various vegetables including bok choy and lotus root. A 'RECOMMENDED' badge is visible in the top right corner of the basket.

245 Gemüsemischung 9.9€
Assorted vegetables
(227, 229, 232, 235)

HOTPOT MENU

TOFU | TOFU



246 Frischer Tofu
fresh tofu 4.5€



247 Tofuhaut
tofu skin 4.5€



248 Tofuknoten
tofu skin knots 4.9€



249 Gefrorener Tofu
frozen tofu 4.5€



250 Gebackene Tofuwürfel
baked tofu cubes 4.9€

HOTPOT MENU

PILZE | MUSHROOMS



251 Champignons | mushrooms 3.0€



252 Enoki Pilze | enoki mushroom 4.5€



253 Kräuterseitlinge 4.9€
king oyster mushroom



254 Austern Pilze 4.5€
oyster mushroom



255 Shiitake Pilze | shiitake mushroom 4.5€



257 Pilzmischung 10.9€
Assorted mushrooms
(251, 252, 253, 256)



256 Mu-Err Pilze | black fungus 4.5€

HOTPOT MENU

NUDELN | NOODLES

258 Hotpot Instant Nudeln ^{Aw} 3.0€
hotpot instant noodles



259 Süßkartoffel Nudeln 4.9€
sweet potato noodles



260 Ramen Nudeln ^{Aw} 4.5€
ramen noodles



261 Udon Nudeln ^{Aw} 4.5€
udon noodles



262 TTeokbokki Reiskuchen 4.9€
rice cake



263 Frittierte Teigstangen ^{Aw} 4.9€
deep fried dough sticks





Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in euros and include the statutory VAT.

www.matjo.de | [@matjo.dresden](https://www.instagram.com/matjo.dresden)