



Restaurant Maza

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Restaurant Maza. Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, die Vielfalt der orientalischen und afghanischen Küche durch unser Restaurant kennenzulernen. Genießen Sie frische Zutaten und exotische Gewürze aus Afghanistan in kreativen und ansprechenden Gerichten. Von traditionellen Rezepten bis zu neuen kulinarischen Erlebnissen - jedes Gericht zeigt unsere Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel. Unsere typisch afghanische Küche wird mit viel Liebe und authentischen Zutaten zubereitet. Wir legen Wert auf eine unbeschwerte Genusserfahrung und bereiten unsere Gerichte ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe zu.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit,

Ihr Restaurant Maza.



Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-------|
| 2 | Falafel (vegan) ^K | 4,90€ |
| | Orientalische frittierte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern und Gewürzen | |
| 4 | Pakaura Avocado (vegan) ^{A1} | 6,90€ |
| | Avocadostücke und anderes frisches Gemüse im Gewürzteig knusprig frittiert | |
| 6 | Pakaura (vegan) ^{A1} | 5,90€ |
| | Verschiedenes frisches Gemüse in Gewürzteig knusprig frittiert | |
| 8 | Pakaura Katschalu (vegan) ^{A1} | 5,90€ |
| | Kartoffeln frittiert in einem knusprigen Teig aus Kichererbsen | |
| 10 | Pakaura Badenjan (vegan) ^{A1} | 5,90€ |
| | Frische Aubergine frittiert in einem knusprigen Teig aus Kichererbsen | |
| 12 | Samosa (vegan oder fleischhaltig) ^{A1} | 6,90€ |
| | Sehr beliebte afghanische Vorspeise
Gewürzteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch oder Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln | |
| 14 | Hummus (vegan) ^K | 5,50€ |
| | Pürierte Kichererbsen mit Knoblauch, Sesampaste und Gewürzen dazu Fladenbrot | |
| 16 | Gemischter Vorspeisenteller ^{A1,K} | 8,00€ |
| | Zusammenstellung verschiedener Vorspeisen, auf Wunsch vegan
Preis pro Person | |
| 18 | Afghanische Suppe ^{A1} | 5,90€ |
| | Sehr beliebte Suppe aus Kuhhaxen und Kichererbsen | |
| 20 | Afghanische Suppe (vegetarisch) ^{A1,C} | 4,90€ |
| | Suppe aus Kichererbsen, Gemüse, Kräutern und Ei | |

Alle unsere Vorspeisen (außer Hummus und Suppe) werden wahlweise mit einem veganen Kräuter-Chutney oder einer Joghurt-Minz-Sauce serviert.

Salate

- | | | |
|-----------|---|---------------------------|
| 30 | Gurken-Tomaten-Avocado-Salat ^{1,G}
Gurken, Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln, Hirtenkäse | klein 5,90€
groß 8,50€ |
| 32 | Mango-Salat (vegan)
Mango, Linsen, Tomate, Gurke, Frühlingszwiebeln, Petersilie | klein 6,50€
groß 8,90€ |
| 34 | Hähnchenbrustsalat ^{H4}
Gegrillte Hähnchenbrust, grüne Salatblätter, Tomaten, Gurken, Mais, Avocado, Cashewnüsse | klein 6,50€
groß 9,90€ |
| 36 | Orientalischer Granatapfelsalat ^G
Granatapfel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze, Hirtenkäse | klein 6,50€
groß 8,90€ |
| 38 | Beilagensalat (vegan)
Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven | klein 5,50€ |
| 40 | Beilagensalat mit Falafeln (vegan)
Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Falafel | klein 6,50€ |

Reis-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Qabuli Palau ^{H1,H7} | 15,90€ |
| | Afghanisches Nationalgericht, gekocht nach Großmutter's Rezept
Mit geschmortem Lammfleisch oder Hähnchenbrust,
karamellisierten Gewürz-Basmatireis, Mandeln, Pistazien,
Rosinen und Karotten | |
| 52 | Sereschk Palau (Berberitzenreis) ^{A1} | 14,50€ |
| | Karamellisierten Basmati-Gewürzreis mit marinierter
Hähnchenbrust, Sereschk (Berberitze), dazu Safran-Erbse-Sauce | |
| 54 | Badenjan Palau (vegan) ^{A1} | 12,90€ |
| | Karamellisierten Basmati-Gewürzreis mit marinierten
Auberginen und selbstgebackenem Fladenbrot | |
| 56 | Narendj Palau ^{H1,H7} | 14,90€ |
| | Hähnchenfleisch mit gebratenem Safranreis, Mandeln,
Pistazien und Orangenschalen | |
| 58 | Mahi Tschalau ^D | 18,50€ |
| | Gegrillter Lachs mit Gemüse, Basmatireis und orientalischer
Sauce | |
| 60 | Kofta Tschalau ^{A1} | 14,90€ |
| | Basmatireis, dazu Hackfleischbällchen vom Rind mit
einer Tomaten-Zwiebel-Sauce, Koriander und gelben Erbsen | |
| 62 | Dall Tschalau (vegan) ^{A1} | 12,90€ |
| | Basmatireis mit pikanter afghanischer Erbsensauce, dazu
selbstgebackenes Fladenbrot | |
| 64 | Bamya Tschalau (vegan) | 12,90€ |
| | Basmatireis mit gekochten Okraschoten, Knoblauch,
Zwiebeln und Tomaten | |
| 66 | Sabsi Tschalau (vegan) | 12,90€ |
| | Basmatireis mit pikantem Blattspinat und Kidneybohnen | |
| 68 | Safran Tschalau | 14,50 |
| | Nach altem Originalrezept
Basmatireis mit pikanter Hähnchenbrust und Safran-Sauce mit
gelben Erbsen | |

Fleisch-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Dopiaza - Spezialität des Hauses ^{A1}
Sanft geschmortes Lammfleisch in delikater afghanischer Erbsen-Kurkuma-Sauce und marinierten Zwiebeln, dazu selbstgebackenes Fladenbrot und Chutney | 14,90 |
| 82 | Rosch ^{A1}
In Afghanistan ein sehr beliebtes Gericht geschmorte Lammhaxe mit Kartoffeln, dazu Gemüse und Fladenbrot | 16,90 |
| 84 | Patscha ^{A1}
Geschmorte Rinderhaxe, dazu Gemüse und Basmatireis oder Fladenbrot | 14,90 |
| 86 | Karahi
Gebratenes mariniertes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und grünen Kräutern mit selbstgebackenem Fladenbrot | 12,90 |
| 88 | Amiris Überraschung ^{A1,G}
Gerollte und gegrillte Hähnchenbrust mit Frischkäse, Tomatensauce, selbstgebackenem Fladenbrot und Chutney | 14,50 |
| 90 | Pakaure Morgh ^{A1}
Pikant mariniertes "Schnitzel" nach afghanischer Art mit Gemüse, selbstgebackenem Fladenbrot und Chutney | 13,50 |
| 92 | Karahi Morgh ^{A1,C}
Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln und Ei, dazu selbstgebackenes Fladenbrot | 12,90 |
| 94 | Mantu ^{A1,G}
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch vom Rind in einer Quark-Knoblauch-Erbsensauce, dazu selbstgebackenes Fladenbrot | 13,90 |
| 96 | Gemischter Teller ^{A1,G}
Empfehlung des Hauses
Ashak, Mantu und Samosa mit Joghurt-Minz-Sauce | 14,90 |

Grill-Spezialitäten

100	Tekka Kebap	17,90
	Grillspieß vom Lamm (pikant mariniert), dazu Basmati-Gewürzreis und Gemüse	
102	Kobida Schaschlik ^{A1}	15,90
	Gegrilltes Rinderhackfleisch (pikant mariniert) mit Tomaten und Paprika, dazu Basmatireis und selbstgebackenes Fladenbrot	
104	Schaschlik Morgh ba Tschalau	15,50
	Pikant marinierter Hähnchenspieß mit Gemüse und Basmatireis	
106	Leber-Schaschlik ^{A1}	16,90
	Pikant marinierte Leber vom Lamm, dazu Gemüse und Fladenbrot	
108	Puten-Schaschlik	14,90
	Saftig gegrillter Putenspieß, dazu Basmatireis und Gemüse	
110	Lamm-Kotelett	19,90
	Orientalisch mariniertes Lamm-Kotelett mit Basmatireis und Gemüse	
112	Grillteller	1 Person 20,00 jede weitere Person 15,00
	gegrilltes Lamm-, Hack-, und Hähnchenfleisch, dazu gegrilltes Gemüse und Basmatireis	

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 130 | Empfehlung des Hauses: Ahschak ^{A1,G} | 13,90 |
| | Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schnittlauch in Joghurt-Minz-Sauce und afghanischer Erbsensauce, dazu selbstgebackenes Fladenbrot (auf Wunsch auch vegan) | |
| 132 | Samosa (vegan) ^{A1} | 10,50 |
| | Sehr beliebtes afghanisches Gericht
Frittierte Gewürzteigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Chutney | |
| 134 | Pakaura Badenjan (vegan) ^{A1} | 11,90 |
| | Frische Aubergine frittiert in einem knusprigen Teig aus Kichererbsen, dazu Gemüse, Chutney und selbstgebackenes Fladenbrot | |
| 136 | Brani Badenjan ^{A1,G} | 12,50 |
| | Frische gebackene Aubergine in einer schmackhaften Tomaten-Zwiebelsauce mit Joghurt-Minz-Sauce, dazu selbstgebackenes Fladenbrot (auf Wunsch vegan) | |
| 138 | Brani Katschalu ^{A1,G} | 12,50 |
| | Gekochte Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Joghurt-Minz-Sauce, dazu selbstgebackenes Fladenbrot (auf Wunsch vegan) | |
| 140 | Bamya (vegan) ^{A1} | 13,90 |
| | Gekochte Okraschoten mit Kartoffeln in Tomaten-Zwiebel-Sauce, dazu selbstgebackenes Fladenbrot | |
| 142 | Lubia Tschalau (vegan) | 12,50 |
| | Mit Tomate und Zwiebeln gekochte Kidneybohnen, dazu Basmatireis und Salat | |

Extras

150	Potato-Wedges ⁹ Mit Chutney, auf Wunsch vegan	4,50
152	Twister-Pommes ⁹ Mit Chutney, auf Wunsch vegan	4,50
154	Basmati-Gewürzreis (vegan)	3,90
156	Dall (vegan) Afghanische Linsen-Sauce	2,90
158	Bamya (vegan) gekochte Okraschoten	3,50
160	Sabsi (vegan) Blattspinat mit Bohnen	2,90
162	Badenjan (vegan) Aubergine mit Tomaten-Zwiebel-Sauce	3,90

Dessert

164	Ferni ^{G,H1,H7} Typisch afghanische Puddingart mit Mandeln und Pistazien	5,90
166	Baglava ^{H7} Mit Pistazien	4,50
168	Jelabi ^{A1} Traditioneller orientalischer Nachtisch: Frittierte goldene Teigkringel mit Safran-Sirup	5,90
170	Maza-Schokopudding ^{G,H7} Schokoladenpudding mit Rosenwasser, Kardamom und Pistazien	5,90

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola® ^{4,6,7}	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
Coca-Cola Zero® ^{3,4,5,6,7}	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
Coca-Cola light® ^{3,4,5,6,7}	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
Fanta® ^{2,4,7,8}	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
Sprite® ⁷	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
mezzo mix® ^{4,7,8}	Flasche 0,33 l 0,4 l	3,50 € 4,00 €
ViO BiO LiMO® Orange ^{2,8}	Flasche 0,3 l	3,50 €
ViO® Schorle Rhabarber	Flasche 0,3 l	3,50 €
Orientalischer Ayran ^G	Glas 0,4 l	4,00 €
SpessartWald Mineralwasser Naturell, Medium, Classic	Flasche 0,25 l Flasche 0,75 l	2,50 € 4,90 €
SpessartWald Bio-Apfelsaftschorle	Flasche 0,33 l	3,20 €
SpessartWald Bio-Johannisbeerschorle	Flasche 0,33 l	3,20 €
Mango-Lassi ^{G,H1} Orientalisches Joghurtgetränk mit Mandeln, Datteln und Mango		4,80 €
Bananen-Lassi ^{G,H1} Orientalisches Joghurtgetränk mit Mandeln, Datteln und Banane		4,80 €
Avocado-Bananen-Lassi ^{G,H1} Orientalisches Joghurtgetränk mit Mandeln, Datteln, Banane und Avocado		4,80 €
Beeren-Lassi ^{G,H1} Orientalisches Joghurtgetränk mit Mandeln, Datteln und Beeren		4,80 €

Warme Getränke

Tee Schwarzer, grüner oder Kräutertee mit Kardamom	Tasse	3,00 €
Safrantee Sehr gesunder orientalischer Tee	Tasse	4,00 €
Hausspezialität: Orientalischer Chai ^G Versch. Sorten: Chai Latte, Rose, Love, Mint Lemon, Ginger, Pomegranat, Jasmin, Relax, Redbull, Vitamin, Blackberry - probieren lohnt sich -	Tasse	4,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Orientalischer Mokka ^G	Tasse	3,00 €
Kaffee schwarz / mit Zucker	Tasse	3,20 €
Milchkaffee ^G	Tasse	3,80 €
Cappucino ^G	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato ^G	Tasse	3,80 €

Bier vom Fass

Schlappeseppel Pils vom Fass	0,33 l	3,80 €
	0,4 l	4,20 €
Schlappeseppel Export vom Fass	0,33 l	3,80 €
	0,4 l	4,20 €
Schlappeseppel Kellerbier vom Fass	0,33 l	3,80 €
	0,4 l	4,20 €
Bavaria Weißbier vom Fass	0,5 l	4,50 €
Schlappeseppel Weißbier hell	0,5 l	4,20 €
Schlappeseppel Radler	0,5 l	4,20 €
Schlappeseppel Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33 l	3,20 €

Wein

Merlot Rotwein, trocken, aus Italien, DOC	0,2 l	5,90 €
Lambrusco Rotwein, lieblich, aus Italien, DOC	0,2 l	5,90 €
Silvaner Weißwein, trocken, aus Franken	0,2 l	5,90 €
Bacchus Weißwein, halbtrocken, aus Franken	0,2 l	5,90 €
Rosé Roséwein, halbtrocken	0,2 l	5,90 €
Apfelweinschorle Süß- oder saurespritzt	0,4 l	4,20 €

Spirituosen

Orientalischer Schnaps verschiedene Sorten	2 cl	3,00 €
--	------	--------



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

Aperitifs

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	7,50 €
Aperol-Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	7,50 €
Lillet-Wildberry Wildberry-Limonade, Lillet, Beeren, Minze	7,50 €

Cocktails

Mojito Rum, Limette, Soda, Minze, brauner Zucker	7,50 €
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	7,50 €
Pina Colada Rum, Likör, Ananassaft, Schlagsahne, Kokosmilch, Zucker	7,50 €
Maui Mule Vodka, Pink Strawberry Vodka Likör, Ginger Ale, Limettensaft, Maracujasaft, Butterfly Pea Tea	7,50 €

Mocktails - Alkoholfrei

Mango-Ingwer-Mocktail Mangonektar, Orangensaft, Ginger-Ale	6,50 €
Virgin Mojito Limette, Minze, Sprudelwasser, Zucker	6,50 €
Iced Pineapple Ananassaft, Bananensaft, Kokosmilch, Zucker	6,50 €

Limonade (hausgemacht)

Lavendel-Limonade Lavendelblüten, Zitronensaft, Sprudelwasser, Zucker	4,80 €
Rosen-Limonade Rosenblüten, Rosensirup, Zitronensaft, Sprudelwasser	4,80 €
Erdbeer-Limonade Erdbeeren, Soda, Zucker, Zitrone, Limette, Minze	4,80 €



DAS ORIGINAL GENIESSEN!

Coke aus der klassischen Glasflasche.



DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

Firmendaten:

Restaurant Maza

Ludwigstraße 3

63739 Aschaffenburg

www.maza-aschaffenburg.de

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe , 2 = Mit Antioxidationsmittel ,
3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff ,
5 = mit Süßungsmittel , 6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel ,
8 = Stabilisatoren , 9 = mit Geschmacksverstärker

Allergene:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)) ,
C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,
D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,
G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,
H1 (Schalenfrüchte (MANDELN und daraus gewonnene Erzeugnisse)) ,
H4 (Schalenfrüchte (KASCHUNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse)) ,
H7 (Schalenfrüchte (PISTAZIEN und daraus gewonnene Erzeugnisse)) ,
K (Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse)