

VOM SCHWEIN

34. „Saftiges Scheinesteak vom Grill“ mit Kräuterbutter², Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
35. Paniertes Schmandschnitzel^{A,Al,CG} mit feiner Schmandsauce, Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 14,90
36. Schnitzel „Jäger Art“^{A,Al,CG} paniertes Schnitzel mit fr. Pilzen in Jäger Sauce, Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 14,90
37. Schnitzel „Fuldagarten“^{A,Al,CG} paniertes Schnitzel mit Schinken^{2,3} und Pilzen in einer feinen Sahnesauce, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
38. Staufenberg „Schnitzelpfanne“^{A,Al,CG} paniertes Schnitzel mit Schinken^{2,3} und einer schmackhaften Fleischsauce mit Käse⁶ überbacken, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
39. „Lachsmedaillons“^D saftige Schweine Lachsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
40. Schnitzel „Hawaii“^{A,Al,CG} paniertes Schnitzel mit Ananas und Sauce Hollandaise, mit Käse⁶ überbacken, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
41. Schnitzel „Holsteiner Art“^{A,Al,CG} paniertes Schnitzel mit Spiegelei, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90
42. „Paniertes Schnitzel a la Gorga“^{A,Al,CG} mit einer würzigen Gorgonzolasauce⁶, dazu Pommes Frites und gem. Salat^{CGJ} 15,90

HAMBURGER

29. Hamburger XXL „Classic“^{#2,6,A,Al,CG,JK} 220g Hamburger vom Grill, belegt mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Salat und einer kräftigen Sauce umlegt mit Pommes Frites 11,90
30. Hamburger XXL „Fuldagarten“^{#2,6,A,Al,CG,JK} 220g Hamburger vom Grill, belegt mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Salat, Speck, Käse^{12,6} und einer kräftigen Sauce^{CGJ} umlegt mit Pommes Frites 12,90
31. „Veggie-Burger“^{#2,6,A,Al,CG,JK} Salat, Zwiebeln, Tomaten und Käse, dazu Pommes Frites 10,90

VEGETARISCH

32. „Glückspilz“ frische Pilze mit Knobli in Cremesauce^{CGJ} 10,90
33. „Aus dem Gemüsegarten“ wechselndes gebratenes Gemüse in leckerer Sauce mit Reis 13,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

51. Happy „Spaghetti“^{#11} Portion Bolognese^{#11} Spaghetti mit einer ordentlichen 7,90
52. Chicken Nuggets^{A,Al,CG} serviert mit Pommes frites 8,50
53. Ninja „Schnitzel“^{#A,Al,CG} Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 8,90
54. Currywurst^{A,Al,CG} mit Pommes Frites 9,90
55. Pommes eine Portion Pommes 3,90

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe, 2. mit Konservierungsstoffe, 3. mit Natriumperborat, 4. mit Phosphat, 5. mit Geschmacksverstärker, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phosphorsäureester, 9. Geschwefelt, 10. Geschwärtzt, 11. Enthält Koffein (für Kinder und Schwangere oder sensible Personen nicht empfohlen), 12. Cholesterin, 13. Getreidebacken, 14. aus Fleischwaren (z.B. Fleisch), 15. Laktose, 16. mit Korbfeuchtmittel, 17. mit Sauerstoff, 18. mit Stabilisatoren, 19. gebräunt, 20. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 21. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 22. gewürzt.

STOFFE UND ERZUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

A. Getreidehaltiges Getreide, A1. enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. enthält Roggen, A3. enthält Gerste, A4. enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. enthält Mandeln, H2. enthält Haselnüsse, H3. enthält Walnüsse, H4. enthält Cashewnüsse, H5. enthält Paranüsse, H6. enthält Pistazien, H7. enthält Mandarinen, H8. enthält Zitrusfrüchte, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

PIZZA^{1,2,A,Al,G}

10. Pizza „Margherita“ mit Tomatensauce und Käse^{12,6} 9,90
11. Pizza „Salami“ mit Salami^{12,6} 10,90
12. Pizza „Mista“ mit Schinken^{2,3}, frische Pilze und Salami^{12,6} 10,90
13. Pizza „Hawaii“ mit Schinken^{2,3} und Ananas 12,50
14. Pizza „Vegetarisch“ mit frischem Gemüse und Tomaten 11,90
15. Pizza „Staufenberg“ mit Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und Sauce Hollandaise 13,90
16. Pizza „Dutchman“ mit Schinken^{2,3}, frische Tomaten, Brokkoli und Sauce Hollandaise 12,90
17. Pizza „Fuldagarten“ mit Peperoni-Wurst^{2,3}, fr. Pilze, Knobli, Gorgonzola⁶ 12,90
18. Pizza „Gyros“ saftiges Gyrosfleisch mit Zwiebeln und Tzatziki^{6J} 12,50
19. Pizza „Italia“ mit Salami^{12,6}, frische Tomaten, Mozzarella⁶ und Knoblauch 12,50
20. Pizza „Siciliana“ mit Thunfisch^{2,0}, Zwiebeln 12,50
21. Pizza „Mediterran“ mit Garnelen⁸, Knoblauch, Rucola und Parmesankäse^{12,6} 14,90
22. Pizza „Flammkuchen“ mit Schmand Sauce⁹, Käse^{12,6}, roten Zwiebeln, Speck und frische Pilze 11,90

NUDELN^{A,Al,C}

23. „Rigatoni a la Fuldagarten“ mit Schinken^{2,3}, frischen Champignons in feiner Sahnesauce⁶ mit Käse^{12,6} überbacken 10,90
24. „Rigatoni a la Vecchia“ mit feinem Brokkoli, frischen Pilzen und Knoblauch in Tomatensauce^{17,L} 10,90
25. „Spaghetti Bolognese“ Hackfleischsauce^{17,Al} mit feinen Kräutern abgeschmeckt und geriebenem Parmesan^{12,6} 10,50
26. „Rigatoni Staufenberg“ mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Brokkoli in feiner Cremesauce⁹ 13,50
27. „Spaghetti a la Salmone“ mit Lachs⁹ in feiner Tomatensauce^{17,L}, Knoblauch und Parmesan^{12,6} 13,90
28. „Fuldagarten“ Spaghetti mit Garnelen⁸, frischen Tomaten, Knoblauch in Tomatensauce^{17,L} garniert mit Rucola und Parmesan^{12,6} 14,90

VOM RIND

43. Steak „Klassiker“ 250g Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter², dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat^{CGJ} 23,90
44. Steak „Das Wilde“ 250g Rumpsteak vom Grill mit einer feinen Pilzrahmsauce², dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat^{CGJ} 25,90
45. „Das Zwieblige“ 250g Rumpsteak vom Grill mit einer Zwiebelsauce, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat^{CGJ} 25,90
46. Spiekershäuser 250g Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce⁹, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat^{CGJ} 26,90
47. „Fuldagarten“ 250g Rumpsteak vom Grill mit Gorgonzolasauce⁶, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat^{CGJ} 26,90

FISCH

48. „Lachsfilet vom Grill“^D aussen knusprig, innen saftig mit Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Salatbeilage^{CGJ} 17,90
49. „Scampi“^D gegrillte Scampi mit Brot^{A,Al,B} und Salatbeilage^{CGJ} 18,00
50. „Zanderfilet“^D mit einer Honigsensauce, serviert mit Salzkartoffeln und Salat 17,90

Fuldagarten

Gaststätte • Biergarten • Veranstaltungen

Ein Abendessen unter freiem Himmel **direkt am Wasser** genießen? Besuchen Sie unseren **Biergarten!** Veranstaltungen jeglicher Art in unserem Saal!



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag
11:30 - 21:30 Uhr



Tel.: 05543- 521 00 44
Hauptstr. 26 • 34355 Staufenberg

SUPPE

1. Cremige Kartoffelsuppe^{GI} mit Kochwurst zuzüglich 3,00 € 5,90
2. Tomatencremesuppe^{GI,VL} mit Sahnehäubchen 5,90
3. Tagessuppe^{GI} auf Anfrage 5,90

SALATE

4. Salat „Classic“ gemischter Salatteller mit grünem Salat mit Strauchtomaten, Gurke, Zwiebeln und Oliven¹⁰ 9,90
5. Salat „Caprese“ Tomatensalat mit Mozzarella⁶, frischem Basilikum, und feinem Olivenöl 12,90
6. Salat „Rustica“ gemischter Salatteller mit Hirtenkäse⁹, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Oliven¹⁰ 12,90
7. Salat „Italia“ großer gemischter Salatteller mit Thunfisch^{2,0}, Käse^{12,6}, Schinken^{3,3,4}, Ei und hausgemachtem Dressing^{3,6,7} 12,90
8. Salat „Staufenberg mit Hähnchen“ gemischter grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90
9. Salat „Fuldagarten a la Chef“ gemischter Salatteller mit gegrillten Garnelen⁸ und bunten Salat 14,90

INDISCHER GENUSS

INDISCHE STARTER

- 501. **Samosas**^{GH4} Gemüse Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen^{CGJ} **9,90€**
- 502. **Paneer Pakora**^C Hasugemachter Rahmkäse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel **12,90€**
- 503. **Murgh Pakoras** Zarte Hähnchenbrustfilet Streifen in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel **10,90€**
- 504. **Special Mix Pakora** Eine Bunte Kombination aus frischem Gemüse in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel **10,90€**
- 505. **Masala Papadam** Linsenchips mit frisch gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen **6,90€**
- 506. **Onion Bhaji** Frische Zwiebelringe in knusprigem Kichererbsenmehl Teigmantel **8,10€**
- 507. **Paneer Haryali Kebaba** Hausgemachter Rahmkäse, mariniert in einer frischen grünen Marinade, aus dem Tandoor, abgeschmeckt mit Zitronen und Koriander **10,90€**

SALATE

- 508. **Chana Salat** Würziger Salat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit frischen Chilis **8,90€**
- 509. **Desi Salat** in Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit frischen Chilis **9,90€**

SUPPEN

- 510. **Daal Shorba** Linsensuppe nach Dehli Art **5,90€**
- 511. **Murgh Shorba** Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilet **6,90€**
- 512. **Curry Suppe** mit Saisongemüse **5,90€**

VEGETARISCH

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 513. **Shahi Sabzi Handi**^C Eine bunte Kombination aus frischem Saison-Gemüse in einer würzigen Sauce **13,90€**
- 514. **Palak Paneer**^C Hausgemachter Rahmkäse in cremigem Spinat **14,50€**
- 515. **Daal Makhani**^C Ein Gericht mit drei Linsensorten in einer cremigen Butter Sauce **12,50€**
- 516. **Paneer Jalfrezi**^C Ein pikantes Curry aus hausgemachtem Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch nach Dehli-Art **13,50€**
- 517. **Navrattan Korma**^{GH4} Frisches Saison Gemüse, Rahmkäse und Früchte in einem exotischen Nuss-Curry **13,50€**
- 518. **Muttur Paneer**^C Cremig hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in einer Butter-Curry-Sauce **13,50€**
- 519. **Paneer Butter Masala**^C Hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce **14,50€**

VEGAN

Alle veganen Gerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 520. **Daal Tadka** Gelbe Linsen zubereitet im Haus eigenem Rezept **12,50€**
- 521. **Chole Amritsari** Gebratene Kichererbsen in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung **12,90€**
- 522. **Punjabi Baingan** Gebratene Auberginen mit Tomaten **12,50€**
- 523. **Bombay Aloo** Gegrillte Kartoffeln mit frischen Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Sauce **12,90€**
- 524. **Aloo Muttur** Würziges Curry mit Kartoffeln und frischen Erbsen **12,90€**
- 525. **Bhindi Masala** Frische Okraschoten, gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch **12,90€**
- 526. **Chole Bathure** Gebratene Kichererbsen in einer nordindischen Sauce mit frittiertem Brot aus Kichererbsenmehl **12,90€**

CHICKEN CURRY

Alle Hähnchengerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 527. **Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet in rotem Punjabi-Curry **16,90€**
- 528. **Butter Chicken**^{GH4} Saftiges Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Gewürzen und Tomaten in einer cremigen Nuss-Sauce **16,50€**
- 529. **Chicken Saag**^G Hähnchenbrustfilet in einem cremigen Spinat-Curry **17,90€**
- 530. **Chicken Vindaloo** Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer scharf-würzigen Sauce **16,90€**
- 531. **Chicken Jalfrezi**^C Würziges Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Sauce **16,90€**
- 532. **Chicken Mughlai Korma**^{GH4} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Sauce aus Nüssen und einer hausgemachten Gewürzmischung, verfeinert mit Rahmkäse **16,90€**
- 533. **Mango Chicken**^{GH4} Zartes Hähnchenbrustfilet mit fruchtigen Mangos in einem exotischen Cashew-Mango-Curry **15,90€**
- 534. **Chicken Panjabi Masala** Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln **16,90€**
- 535. **Chicken Tikka Masala** Gegrillte Hähnchenbrustfilet in einem pikanten Tomaten-Curry **17,90€**

LAMM CURRY

Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 536. **Lamm Curry** Zartes Lammfleisch in einer hausgemachten Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und herzhaften Gewürzen **17,90€**
- 537. **Bhuna Gosht** Zartes Lammfleisch gebraten mit frisch gehackten Chilis und Tomaten in einem sehr würzigen Curry **17,90€**
- 538. **Lamm Shahi Korma**^{GH4} Zartes Lammfleisch in einem cremigen Nuss-Curry und hauseigener Gewürzmischung, verfeinert mit Rahmkäse **18,90€**
- 539. **Palak Gosht**^C Zartes Lammfleisch in cremigem Spinat, verfeinert mit Rahmkäse **18,90€**
- 540. **Lamm Vindaloo** Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer pikant würzigen Sauce **17,90€**
- 541. **Mango Lamm**^C Zartes Lammfleisch mit frischen Mangos in einer cremig-fruchtigen Mango Sauce **17,90€**
- 542. **Lamb Lahori Kadai** Zartes Lammfleisch mit frischer Paprika und Chilis in einem feurig scharfem Curry **17,90€**

FISCH CURRY

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 543. **Machli Curry**^D Zanderfilet in hauseigenem Curry mit frischem Ingwer und Knoblauch **17,50€**
- 544. **Jhinga Curry**^N Black Tiger Riesengarnelen in einer speziellen Sauce aus frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zitrone, verfeinert mit Koriander **18,50€**
- 545. **Jhinga Malai Curry**^N Black Tiger - Riesengarnelen in einem Nuss-Curry **18,50€**
- 546. **Madras Jhinga**^N Black Tiger Riesengarnelen gebr. in pikant würzigem Madras Curry **18,50€**
- 547. **Jhinga Biryani**^N Gebratener Basmati Reis mit Black Tiger Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Cashewnüssen **18,90€**

ENTEN CURRY

Alle Entengerichte werden mit Basmati Reis serviert. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 548. **Ente Curry**^G Entenfilet in hauseigenem Curry mit frischem Ingwer und Knoblauch **18,90€**
- 549. **Ente Mango**^G Zartes Entenfilet mit frischen Mangos in einer cremig-fruchtigen Mango Sauce **18,90€**
- 550. **Ente Korma**^G Zartes Entenfilet in einem cremigen Nuss-Curry **18,90€**
- 551. **Ente Vindaloo**^N Zartes Entenfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer pikant-würzigen Sauce **18,90€**

TANDOORI SIGNATURES

Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürz-Joghurtmischung, im Tandoor Lehmofen gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce, serviert mit Basmati Reis. Auf Wunsch extra scharf oder mild.

- 552. **Murgh Tikka**^C Saftiges Hähnchenbrustfilet mariniert mit einer herzhaften Gewürzmischung und Joghurt aus dem Lehmofen, dazu hausgemachte Sauce **16,90€**
- 553. **Murgh Malai Tikka**^C Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer Ingwer-Joghurt-Kardamom Marinade **16,90€**
- 554. **Lamm Achari Tikka**^C Saftiges Lammfleisch Würfel (Tikka), eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung **22,90€**
- 555. **Spezial Mix Kebab**^{DGN} Eine Zusammenstellung aus Tandoori Murgh, Lamm Tikka, Murgh Malai Tikka, Lamm Seekh Kebab, Fisch Tikka und Jhinga Tandoori mit hausgemachter Sauce **27,90€**
- 556. **Amritsari Machli Tandoori**^{CG} Lachsfilet, mariniert in einer hauseigener Joghurtsauce, serviert mit Basmati Reis **26,50€**

BIRRYANIS

Alle Biryani Gerichte werden mit Raita serviert

- 557. **Delhi Biryani**^{NHM} Luftiger Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und feinen Gewürzen **12,90€**
- 558. **Chicken Biryani**^{NHM} Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Cashewnüssen **13,90€**
- 559. **Hydrabadi Biryani**^{NHM} Gebratener Basmati Reis mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit Cashewnüssen **14,90€**
- 560. **Spezial Nawabi Biryani**^{NHM} Gebratener Basmati Reis mit zartem Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Black Tiger Riesengarnelen, verfeinert mit Cashewnüssen **18,50€**

TANDOORI NAAN

Einfaches, aber äppiges Fladenbrot, welches an den Wänden des Tandoori gebacken wird

- 561. **Plain Naan**^{AALG} Luftig-leichtes Brot, Natur **4,00€**
- 562. **Butter Naan**^{AALG} Luftig-leichtes Brot frisch gebacken, mit Butter verfeinert **4,50€**
- 563. **Knoblauch Naan**^{AALG} Luftig-leichtes Brot mit frischem Knoblauch **4,90€**
- 564. **Paneer Naan**^{AALG} Luftig-leichtes Brot mit Feta **7,90€**

DESSERT

Einfaches, aber äppiges Fladenbrot, welches an den Wänden des Tandoori gebacken wird

- 565. **Gulab Jamun**^C Heiße Milchkukenbällchen, eingelegt in Zuckersirup mit Vanilleis **5,90€**
- 566. **Mango Kullfi**^C Hausgemachtes Mango-Eis nach indischer Art **5,90€**
- 567. **Khir**^{NHGG} Hausgemachter indischer Milchreis, verfeinert mit exotischen Gewürzen **5,90€**
- 568. **Gemischtes Eis**^{CG} drei Kugeln zart cremiges Eis **5,90€**
- 569. **Früchtegenuss**^{CG} Mangocreme mit Vanilleis und Mandeln **5,90€**
- 570. **Rote Grütze**^C mit Vanilleis **5,90€**