

Rusticus



Speisekarte

Liebe Gäste,

herzlich willkommen, wir freuen uns über Ihren Besuch bei uns und wünschen guten Appetit.

Der Hielscher Hof ist ein landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb. Um unsere Milchkühe und deren Nachzucht dreht sich alles. Für unsere Speisen im Rusticus verwenden wir daher die Milch

unserer Tiere, sowie die selbsthergestellten Spezialitäten aus der Hofkäserei, wann immer möglich.

Dazu gehören z. B. Quark, Joghurt, Eiscreme, Weichkäse, Dickmilch, Schnittkäse in verschiedenen

Geschmacksrichtungen sowie Rinderwurst und -fleisch der eigenen Tiere. Viele andere Nahrungsmittel stammen von Kollegen und langjährigen Lieferanten aus der Region z. B.

Kartoffeln, Pilze, verschiedene Gemüsesorten, Eier, Obst.

Tagesempfehlung

Fettuccine in Trüffelrahm
mit 2 Gr. frischen Wintertrüffeln
& Noilly Prat
17,90 €

unser Haselnusshauschnaps von der Brennerei Zeis aus Alsleben

40 % vol. - 2 cl - 3,50 €

HINWEIS:

Aufpreis Bratkartoffel 1,50 €

Aufpreis anstatt Kraut Beilagensalat 1,00 €

Aufpreis anstatt Sweet Potatoes fries 1,50 €

Sehr verehrte Gäste,

bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Portionen teilen.

Sie können fast jedes Gericht als Seniorenportion bestellen. Dies berechnen wir

dann mit 75% des Normalpreises.

Für Wünsche Ihrer Kinder sprechen Sie uns gerne an

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs

mit Reibeküchlein, Meerrettich & Salatbouquet

14,50 €

Vitello Tonnato, rosa Kalbshüfte mit Thunfischsauce
und Kapern

12,50 €

Aioli mit Brot

6,50 €

Alles von Hielschers Bauernhof

Rusticus Vesperteller mit verschiedenen

Wurst- und Käsesorten aus eigener Herstellung, Rindermettwurst,
Bauernschinken, dazu Rusticus-Brot & Butter

13,50 €

Hausgemachte bergische Bauernsülze ,mit Zwiebeln,
Remouladensauce & Bratkartoffeln

10,90 €

Suppen

Klare Kalbsbrühe mit gefüllten Sacchetti

6,50 €

✓ Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Zitronengras und Chili

5,80 €

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Rustic Fries & Beilagensalat	14,90 €
Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ , in Champignonrahm mit Rustic Pommes Frites & gemischter Salat	16,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein mit Kartoffelstampf & Rotkohl	21,50 €
Wiener Maisbackhendl mit Preiselbeeren, Gurkensalat & Rustic Pommes	16,90 €
✓ Gebäckener Camembert mit Salatbeilage, Preiselbeeren, Rusticusbrot & Butter	13,70 €

Frisch vom Markt

✓ Beilagen-Salat	4,00 €
Salat Rusticus Spezial bunte Blattsalate, gebratene Hähnchenstreifen & Pilze geröstete Kerne & französischer Schafskäse	14,50 €
✓ Salat Schafskäse bunte Blattsalate mit französischem Schafskäse	11,90 €
Salat Maishähnchen mit Tomaten Gurken & gebratenen Geflügelstreifen	12,90 €

zu unseren Salat erhalten Sie Balsamico oder Rusticus Dressing & Brot

Vom Grill

Rusticus - Burger

Saftige 220 g Rindfleisch von eigenen Rindern im Laugenbun, mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Rustic fries 15,90 €

Unser Jungrind Rumpsteak 250gr.

mit Beilagensalat, Kräuterbutter & Bratkartoffeln 25,50 €

Witzheldener Fleischkäse

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Krautsalat 12,90 €

Bergischländer Currywurst mit fruchtiger hausgemachter

Jaipur Currysauce & Rustic Pommes 9,50 €

Bergischländer Rostbratwurst mit Rustic Pommes

6,50 €

Für die kleinen Rusticaner

V Nudeln mit Tomatensauce

5,00 €

6 Chicken Nuggets

mit Pommes Frites, & kleinem Salat

7,90 €

Schnitzel mit Pommes Frites & kleinem Salat

7,50 €

HINWEIS:

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der speziell dafür erstellten Karte, die Sie gerne von unseren Service Mitarbeitern erfragen können

Lecker Fisch

Gegrilltes Island Lachsfilet, aus nachhaltiger Zucht auf Safrannudeln mit Avocados und Garnelen 19,50 €

Zanderfilet in Rosmarin gebraten auf Rieslingrahmkraut und Kartoffelpüree 17,50 €

Pasta

Tagliatelle mit gerösteter Ente Kürbis, Chili und Erdnüssen 13,90 €

✓ Rigatoni mit gebratenen Leichlinger Pilzen, Kirschtomaten & Rucola mit Hielschers Reibekäse 12,90 €

Dessert

Crème Brûlée
vom französischen Lavendel mit ofenfrischer Birnentarte 8,50 €

„Witzheldenliebe“
Panna Cotta, warmer Blaubeerpfannkuchen
& warmer Schokobrownie
mit Vanillesahne und Vanilleeis 9,80 €

Süßes Kürbismousse, hausgemachtes Kürbiskerneis
mit Schokolade-Haselnuss-Brownie 8,90 €

„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“
in wechselnden Sorten je Kugel 1,20 €

Taglich frische bergische Waffeln

von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Doppelte Bergische Waffel mit Puderzucker	5,00 €
Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen	6,00 €
Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen & Sahne	6,60 €
Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen & Eis	7,00 €
Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen, Eis & Sahne	7,70 €
Doppelte Bergische Waffel mit Sahne	5,50 €
Doppelte Bergische Waffel mit Eis	6,10 €

Waffel zum teilen +1,50 €

APERITIF

Rusticus Edition Sekt, trocken		
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein	0,1 l	3,90 €
Flasche	0,75 l	26,50 €
Rusticus Edition Rosé Sekt, trocken		
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein		
Flasche	0,75 l	26,50 €
Rusticus Edition Rosé Sekt mit Holunderblütensirup und Limette auf Eis	0,1 l	6,00 €
Rusticus Edition Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,90 €
Campari Soda*	0,2 l - 5 cl	6,50 €
Campari Orange*	0,2 l - 5 cl	6,50 €

* Zusatz: Farbstoff

GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	5,90 €
Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	5,90 €
Orangensaft	0,3 l	3,60 €
	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,3 l	3,60 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,60 €
Apfelsaft, naturtrüb	0,3 l	3,10 €
Sinalco Cola ¹ , Orange ² , Zitrone ³ , Cola Light ¹ , Spezi	0,3 l	2,50 €
Sinalco Cola ¹ , Orange ² , Zitrone ³ , Cola Light ¹ , Spezi	0,4 l	3,10 €
Flasche Schweppes		
Bitter Lemon ^{3,4} , Ginger Ale ² , Tonic Water ⁴	0,2 l	2,90 €
Veltins Fassbrause		
Zitrone, Holunder oder Mango	0,33 l	2,90 €
Glas frische Vollmilch, ca. 4% Fett	0,3 l	1,50 €
Glas frische Dickmilch, natur	0,3 l	2,30 €
Glas frische Fruchtdickmilch	0,3 l	2,80 €

Farbstoff E150d, Phosphorsäure, Koffein 2 Antioxidationsmittel, Farbstoff, Stabilisator 3 Säureregulatoren

4 Chininhaltig

Biere vom Fass

Veltins Pilsener	0,3 2,80 €
	0,5 4,50 €
Reissdorf Kölsch	0,3 2,80 €
	0,5 4,50 €
Landbier	0,3 2,80 €
	0,5 4,50 €
Flaschenbiere	
Maisels Weisse	
original, kristall, dunkel oder alkoholfrei	0,5 4,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33 2,90 €
Malzbier	0,33 2,90 €
Aktien Zwick'l Kellerbier	0,5 4,80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Pott Kaffee	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Cappuccino mit Sahne	3,00 €
Pott Milchkafee	3,10 €
Glas Latte Macchiato	3,90 €
Glas Latte Macchiato mit Karamell	4,20 €
Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Pott Kaffee Hag	2,90 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,80 €
Pott Kakao	3,30 €
Pott Kakao mit Sahne	3,80 €
Glas heiße Milch	1,50 €
Glas heiße Milch mit Honig	1,90 €
Teecup Neuer Tee - 0,25 l	2,50 €

Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Himbeer-Cranberry, Rooibos Vanille, Masala Chai, Grüner Tee Zitrone Malve

Weisswein

	0,2 l	0,75 l
Grauer Burgunder, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Weißer Burgunder, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Chardonnay, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Riesling Spätlese, halbtrocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Bacchus Kabinett, lieblich Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €

Rotwein

Ottawa 146 – Rotwein Edition Rusticus Lenné Syrah, Vin de pays DOC, trocken Val d'Orbieu - Dr. Loosen, Languedoc, Frankreich	6,20 €	20,50 €
Spätburgunder, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Dornfelder, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Dornfelder Portugieser, halbtrocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
Cuvée Cabernet, trocken Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €

Rosé

Portugieser Rosé, feinherb Weingut Sparmühle, Rheinhessen	6,20 €	20,50 €
--	--------	---------

Bauernhofgastronomie RUSTICUS

Inhaber: Ute Hielscher * Krähwinkel 4 * 42799 Leichlingen

Telefon 02174 – 748612 * Fax 02174 – 748676

E-mail: rusticus@hielscher-hof.de

www.hielscher-hof.de

Steuer Nr. 230/5878/105

Bankverbindung: Hielscher/Rusticus * Kreissparkasse Köln

IBAN DE60370502990376553333 * BIC COKSDE33

Betriebsferien vom 17.01.-27.01.2022

Bauernhofgastronomie Rusticus

Geöffnet Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr

04.Okt - Ostern 2022 Montags Ruhetag

Ab 12 Uhr Mittagstisch

Wir verwöhnen Sie von 12 Uhr bis 21:30 Uhr

mit warmer Küche

Täglich frische Kuchen

Für Kaffee & Kuchen

keine Tischreservierung möglich

Räumlichkeiten für Veranstaltungen

von 10 – 100 Personen