

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

Gegrilltes Steinbeisserfilet auf Pesto-Rahmnudeln &
Beilagensalat

20,50 €

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 €

Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Rucola, Ziegenfrischkäse
& feinster Balsamico FM02

12,50 €

Hausgemachte 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 €

Zarter Kalbsbraten kalt aufgeschnitten

mit Frankfurter Grünen Sauce & Bratkartoffeln

12,50 €

Hausgemachte bergische Bauernsülze, mit Zwiebeln,
Remouladensauce & Bratkartoffeln

10,90€

Suppen

Klare Kalbsbrühe mit hausgemachtem Raviolo

✓ **Sauerkrautsuppe** mit gebratener Blutwurst

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

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Rotwein mit Kartoffelstampf & Rotkohl

„Himmel & Ääd“

gebratene Flönz, Butterzwiebeln,
Birnenchutney & Kartoffelpüree

13,50 €

Färsen Rindersaftgoulasch,

hausgemachte Spätzle & Salat

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl & Klößen

Frisch vom Markt

V Beilagen-Salat

Salat Rusticus Spezial

bunte Blattsalate, gebratene Hähnchenstreifen & Pilze
geröstete Kerne & französischer Schafskäse

V Salat Schafskäse

bunte Blattsalate mit französischem Schafskäse

Salat Maishähnchen

mit Tomaten, Gurken & gebratenen Geflügelstreifen

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

Pulled Duck Burger mit gezupftem Entenfleisch, smoky Orangenmayo, Chilli-Rotkohlsalat, Camembert & Rösti im Rosmarinbun

Unser Jungrind Rumpsteak 250gr.

mit Beilagensalat, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

Witzheldener Fleischkäse

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Krautsalat

Bergischländer Currywurst mit fruchtiger hausgemachter Jaipur Currysauce & Rustic Pommes

Bergischländer Rostbratwurst mit Rustic Pommes

Für die kleinen Rusticaner

V Nudeln mit Tomatensauce

6 Chicken Nuggets

mit Pommes Frites, & kleinem Salat

Schnitzel mit Pommes Frites & kleinem Salat

HINWEIS:

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

Fisch

Wechselnder Tagesfisch auf Anfrage

Zanderfilet in Rosmarin gebraten auf Rieslingrahmkraut und Kartoffelpüree

Pasta

Linguini mit Riesengarnelen,

Limette, Olivenöl, Knoblauch, Pienenkerne & hausgemachtem Pesto

✓ Spaghetti Trüffel

mit Wintertrüffeln, Noilly Prat & Rahm

✓ Rigatoni & gebratene Leichlinger Pilze, Kirschtomaten,

Rucola mit Hielschers Reibekäse

Dessert

„Witzheldenliebe“

Panna Cotta, warmer Blaubeerpfannkuchen

& warmer Schokobrownie

mit Vanillesahne und Vanilleeis

„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“

in wechselnden Sorten je Kugel

Ofenfrischer Quarkstrudel

mit unserem Schokoladeneis

Taglich frische bergische Waffeln

von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Doppelte Bergische Waffel mit Puderzucker

Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen

Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen & Sahne

Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen & Eis

Doppelte Bergische Waffel mit Kirschen, Eis & Sahne

Doppelte Bergische Waffel mit Sahne

Doppelte Bergische Waffel mit Eis

Waffel zum teilen +1,50 €

APERITIF

| | |
|--|--------------|
| Rusticus Edition Sekt, trocken | |
| Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein | 0,1 l |
| Flasche | 0,75 l |
| Rusticus Edition Rosé Sekt, trocken | |
| Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein | |
| Flasche | 0,75 l |
| Rusticus Edition Rosé Sekt mit Holunderblütensirup und Limette auf Eis | 0,1 l |
| Rusticus Edition Sekt mit Orangensaft | 0,1 l |
| Campari Soda* | 0,2 l - 5 cl |
| Campari Orange* | 0,2 l - 5 cl |
| Cuvée Nr. 11, alkoholfrei, Jörg Geiger | 0,1l |

* Zusatz: Farbstoff

GETRÄNKE

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

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

Biere vom Fass

Veltins Pilsener

Reissdorf Kölsch

Landbier

Flaschenbiere

Maisels Weisse

original, kristall, dunkel oder alkoholfrei

Veltins alkoholfrei

Malzbier

Aktien Zwick'l Kellerbier

Warme Getränke

Tasse Kaffee

Pott Kaffee

Cappuccino mit Milchschaum

Cappuccino mit Sahne

Pott Milchkafee

Glas Latte Macchiato

Glas Latte Macchiato mit Karamell

Tasse Kaffee Hag

Pott Kaffee Hag

Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato

Doppelter Espresso Macchiato

Pott Kakao

Pott Kakao mit Sahne

Glas heiße Milch

Glas heiße Milch mit Honig

Teecup Neuer Tee - 0,25 l

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

Weisswein

Riesling Steinmorgen feinherb, Alte Reben,
Weingut Heinz Nikolai, Rheingau
Grauer Burgunder, trocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Kerner, lieblich
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Chardonnay, trocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Riesling Spätlese, halbtrocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Bacchus Kabinett, lieblich
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Rotwein

Ottawa 146 – Rotwein Edition Rusticus
Lenné Syrah, Vin de pays DOC, trocken
Val d'Orbieu - Dr. Loosen, Languedoc, Frankreich
Spätburgunder, trocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Dornfelder, trocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Dornfelder Portugieser, halbtrocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Cuvée Cabernet, trocken
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Merlot Reguta IGP Italien Friaul Venetien
Antonini Corropoli

Rosé

Portugieser Rosé, feinherb
Weingut Sparmühle, Rheinhessen
Schwarzriesling Weissherbst halbtrocken,
Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg

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