



## 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 selbstergestellten  
Spezialitäten aus der Hofkäserei und unserem Eislabor, 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.

**Grappe Rusticus Special**

2 cl

3,50 €

Sylter Grünkohl mit Kassler und ofenfrischer Barbarie Entenkeule , Bratkartoffeln	20,50 €
Fischmix von Störfilet, Lachsforelle & Garnele vom Grill auf Trüffelnudeln und Blattspinat	24,50 €
Kräuterschnitzel vom Wildschwein mit Steinpilzrisotto & Feldsalat	24,50 €
Hirschrückenmedaillon auf Rotweinsauce mit Spätzle & Rotkohl	28,50 €
Pistazien Crème Brûlée mit hausgemachtem Amarena Kirscheis & Salzkaramell	8,50 €

Sehr verehrte Gäste,  
 bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Portionen teilen.  
 Sie können viele Gerichte als Seniorenportion bestellen. Dies  
 berechnen wir dann mit 75% des Normalpreises

Aufpreis Bratkartoffel 2,00 €  
 Aufpreis anstatt Kraut Beilagensalat 2,50 €

## Vorspeisen

**Carpaccio von Bunter Bete** Feldsalat,  
Zitronenöl, FM02 Balsamico & Gemüseterrine 13,50 €

**Hausgemachte Aioli** mit Brot 6,50 €

## Suppe

**Klare Kalbsbrühe** mit hausgemachtem Raviolo 6,50 €

## Unsere Klassiker

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“**  
mit Rustic Pommes Frites & Beilagensalat 14,90 €

**Kalbsschnitzel** mit Kartoffel-Gurkensalat  
Kürbiskernöl & Preiselbeeren 21,50 €

**Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“** ,  
in Champignonrahm mit Rustic Pommes Frites &  
gemischter Salat 16,90 €

## Frisch vom Markt

**✓ Beilagen-Salat** 4,50 €

## **Salat Rusticus Spezial**

bunte Blattsalate, gebratene Hähnchenstreifen & Pilze  
geröstete Kerne & französischer Schafskäse 14,50 €

## **✓ Salat Schafskäse**

bunte Blattsalate mit französischem Schafskäse  
zu unseren Salat erhalten Sie Balsamico oder Rusticus Dressing & Brot 12,90 €

## vom Grill

### **Rusticus - Burger**

Saftige 200 g Rindfleisch von eigenen Rindern im Laugenbun, mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Rustic fries 15,90 €

### **Veganer-Jackfruitburger,**

im Bun mit veganem Mozzarella Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken und veganer Barbecuesauce und Rustic fries 17,00 €

**VGeräucherter Tofu** mit Sesam gebacken, Mango Relish, Bulgur Linsensalat mit Zitronenöl und Knoblauch 20,50 €

**Rumpsteak gegrillt,** mit Salat, Scharfe Knoblauchbutter & Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise 29,50 €

## Pasta

**Tortiglioni mit Ente und Erdnussauce**  
Gemüse, Orange, Kokos & Wasabi Nußcrunch 14,90 €

**Papardelle della Nonna**  
breite Bandnudeln in leckerem Tomatensugo mit gegrillten Rinderhackbällchen von unseren Tieren 14,90 €

**V Rigatoni & gebratene Leichlinger Pilze, Kirschtomaten,**  
Rucola mit Hielschers Reibekäse 14,90 €

### **Käse vom Hielscherhof**

Verschiedene leckere Käse mit hausgemachtem Fruchtsenf, Weintrauben, Rusticusbrot & Butter 17,50 €

## Für die kleinen Rusticaner

### ✓ Nudeln

- mit unserer Rindfleisch Bolognese 8,50 €
- mit Tomatensauce 6,00 €

**6 Chicken Nuggets** mit Pommes Frites, & kleinem Salat 8,90 €

**Schnitzel** mit Pommes Frites & kleinem Salat 8,50 €

### Dessert

#### **Cupcake**

warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit Sahne 6,90 €

#### **Ofenfrischer Kaiserschmarrn**

mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleis 9,50 €

#### **„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“**

in wechselnden Sorten je Kugel 1,50 €

**aufgegossen mit Eierlikör oder Baileys ( 2 cl )** Aufpreis 3,50 €

**Affogato ( Espresso mit einer Kugel Eis )** 3,70 €

#### HINWEIS:

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

**Täglich frische Bergische Waffeln**

**von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr**

<b>Bergische Waffel mit Puderzucker</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Kirschen</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Kirschen &amp; Sahne</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Kirschen &amp; Eis</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Kirschen, Eis &amp; Sahne</b>	<b>7,10 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Sahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bergische Waffel mit Eis</b>	<b>4,50 €</b>

## APERITIF

<b>Rusticus Edition Sekt</b> , trocken	0,1 l	4,90 €
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein	0,75 l	31,50 €
<b>Rusticus Edition Rosé Sekt</b> , trocken		
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein	0,75 l	31,50 €
Cuvée Nr. 11, alkoholfrei, Jörg Geiger	0,1 l	4,90 €
Rusticus Edition Sekt mit Orangensaft	0,1 l	4,90 €
Campari Soda* oder Campari Orange*	0,2 l - 4 cl	6,50 €

\* Zusatz: Farbstoff

## GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25	2,60 €	0,75	5,90 €
Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,90 €
Orangensaft	0,3 l	3,60 €	0,4 l	4,10 €
Apfelsaft, naturtrüb	0,3 l	3,60 €	0,4 l	4,10 €
Schorle: Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber				
	0,3 l	3,50 €	0,4 l	3,90 €
Sinalco Cola <sup>1</sup> , Orange <sup>2</sup> , Zitrone <sup>3</sup> , Cola Light <sup>1</sup> , Spezi	0,3 l	2,60 €		
Sinalco Cola <sup>1</sup> , Orange <sup>2</sup> , Zitrone <sup>3</sup> , Cola Light <sup>1</sup> , Spezi	0,4 l	3,20 €		
Flasche Schweppes				
Bitter Lemon <sup>3,4</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	3,10 €		
Veltins Fassbrause				
Zitrone, Holunder oder Mango	0,33 l	3,10 €		

<sup>1</sup> Farbstoff E150d, Phosphorsäure, Koffein <sup>2</sup> Antioxidationsmittel, Farbstoff, Stabilisator  
<sup>3</sup> Säureregulatoren <sup>4</sup> Chininhaltig

## **Biere vom Fass**

Veltins Pilsener	0,3   2,90 €
	0,5   4,60 €
Reissdorf Kölsch	0,3   2,90 €
	0,5   4,60 €
Landbier	0,3   2,90 €
	0,5   4,60 €

## **Flaschenbiere**

Maisels Weisse	Original oder alkoholfrei	0,5   4,60 €
Veltins alkoholfrei		0,33   2,90 €
Malzbier		0,33   2,90 €
Aktien Zwick'l Kellerbier		0,5   4,90 €

## **Warme Getränke**

Tasse Kaffee	2,20 €
Pott Kaffee	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Pott Milchkaffee	3,10 €
Glas Latte Macchiato	3,90 €
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 €
Glas heiße Milch mit Honig (Milch von unseren eigenen Kühen!)	2,10 €
Bio – Tee - 0,25 l	2,50 €
<b>Marokkanische Minze, Himbeer-Verbene-Lavendel, Ginger-Lemongras, Kir Royal, Earl Grey, Kamille, Grün, Früchte</b>	



## **Offene Weine**

### **Weißwein**

0,2 l

6,30

Weingut Sparrmühle

\* Chardonnay, trocken

\* Kerner, lieblich

Weingut Hemmes

\* Weißburgunder, feinherb

\* Riesling trocken

### **Roséwein**

0,2 l

6,30

Weingut Sparrmühle, Rheinhessen

\* Portugieser Rosé, feinherb

### **Rotwein**

0,2 l

6,30

### **Ottawa 146 – Rotwein Edition Rusticus**

Lenné Syrah, Vin de pays DOC, trocken

Val d'Orbieu - Dr. Loosen, Languedoc, Frankreich

Weingut Sparrmühle

\* Spätburgunder, trocken

\* Cuvée Cabernet, trocken

\* Dornfelder Portugieser, halbtrocken

## **Flaschenweine**

### **Weißwein**

0,75 l

21,50 €

- \* Bacchus Kabinett, lieblich (Weingut Sparrmühle)
- \* Riesling Spätlese, halbtrocken (Weingut Sparrmühle)
- \* Grauer Burgunder, (Weingut Sparrmühle)
- \* Sauvignon Blanc, trocken (Weingut Thorsten Krieger, Pfalz)
  
- \* Riesling Steinmorgen feinherb, Alte Reben  
(Weingut Heinz Nikolai, Rheingau)

### **Roséwein**

- \* Schwarzriesling Weissherbst halbtrocken,  
(Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg)

### **Rotwein**

0,75 l

21,50 €

- \* Merlot Reguta IGP Italien Friaul Venetien  
(Weingut Antonini Corropoli)
  
- \* Regent, trocken (Weingut Hemmes Vinum Gaudium)
- \* Cuveé trocken (Weingut Hemmes Vinum Gaudium)
- \* Dornfelder, trocken (Weingut Sparrmühle)

### **Roséwein**

- \* Schwarzriesling Weißherbst, halbtrocken,  
(Weinkonvent, Dürrenzimmern, Württemberg)

## Digestif und mehr

		2 cl
Haselnuss		3,50 €
Alte Marille, milde Williamsbirne		4,50 €
Obstler		2,50 €
Himbeergeist, Kirschwasser, Williamsbirne,		3,80 €
Amaretto, Fernet Branca, Jägermeister, Killepitsch		2,80 €
Ballantines		4,60 €
Calvados		4,20 €
Contreau		3,50 €
Linie Aquavit, Ramazotti, Sambucca		3,20 €
Grappa di Lugano		4,50 €
		4 cl
Baileys, Eierlikör		3,50 €
		5 cl
Martini Bianco, Martini Rosso		4,50 €
Sherry, Portwein		4,50 €
Aperol Spritz, Hugo	0,2 l	6,00 €
Bacardi mit Orangensaft oder Cola	0,2 l	6,50 €
Gin Tonic	0,2 l	6,50 €
Asbach Cola	0,2 l	6,50 €

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  
Bauernhofgastronomie Rusticus  
Geöffnet Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr  
Ab 11:30 Uhr Mittagstisch  
Wir verwöhnen Sie von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr mit warmer Küche  
Täglich frische Kuchen  
Für Kaffee & Kuchen keine Tischreservierung möglich  
Räumlichkeiten für Veranstaltungen von 10 – 100 Personen