



Speise- & Getränkekarte

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 wenn 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.

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

Tagesempfehlung

ab 26.01.24

Kassler, Kohlwurst & ofenfrischer krosser Bauchspeck,
rheinischer Grünkohl, Bratkartoffeln

16,50 €

hausgemachte Schweinesülze, Remoulade,
Mixed Pickles, Bratkartoffeln

16,50 €

Rindergoulasch, Spätzle

20,50 €

Extras

Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf	je	1,00 €
<u>selbstgemachte</u> Mayonnaise, Trüffelmayonnaise, Joopiesauce, Aioli	je	2,00 €
scharfe Knoblauchbutter		2,50 €
Einmal-To-Go-Behälter aus Pappe		0,80 €
Wiederverwendbare - To-Go-Behälter aus stabilem Kunststoff (geeignet für die Spülmaschine & Mikrowelle) ab		2,00 €

Vorspeisen

hausgemachte Aioli mit Brot	6,50 €
hausgemachte Joopisauce oder Meersalzbutter mit Brot	6,50 €
geräucherter Lachs mit Salat und Reibekuchen	14,50 €
klare Kalbsbrühe mit Rindfleischmaultasche	6,50 €
Steinpilzrahmsuppe mit Sahne und Croûtons	7,50 €
Gemüsesuppe	6,50 €
- mit Kohlwurst	8,00 €

Frisch vom Markt

kleiner Beilagensalat oder selbstgemachter Krautsalat je 4,90 €

gemischter Salat der Saison & selbstgemachter Krautsalat
& geröstete Kerne 8,00 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis):

- gebratene Kalbshüftstreifen (150g) 9,00 €
- französischer Schafskäse (100g) 3,90 €
- Hähnchenbruststreifen (150g) 5,00 €
- Leichlinger Champignons 4,00 €
- gebratene Garnelen, (150g) 12,00 €
- Rauchlachs (100g) 9,00 €

mögliche Dressings : Rusticus, Olivenöl & Balsamicoessig, **Rote Bete Vinagrette**

zu jedem unserer Salate servieren wir Rusticusbrot

Pastagerichte ~ bitte teilen Sie uns die gewünschte Nudelsorte mit:

- Linguine (schmale Bandnudeln)
- Pappardelle (breite Bandnudeln)
- Rigatoni (Röhren)
- **Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Limetten-Basilikum Öl** 14,90 €
- Ente & Asiagemüse & Erdnüsse & Kokosmilch 14,90 €
- rosa gegrillte (100% Rindfleisch) Rinderhackbällchen, Tomatensugo 14,90 €

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schwein	8,00 €
Schnitzel vom Kalb	13,50 €
Jungrind-Rumpsteak gegrillt inkl. Fettkante 200 g	14,00 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis):

- Sauce „Jäger Art“ Champignonrahm	4,50 €
- hausgemachte Preiselbeeren	2,50 €
- Bratkartoffeln ohne Speck	3,50 €
- Beilagensalat	4,90 €
- selbstgemachter Krautsalat	4,90 €
- Rustic Pommes Frites	3,90 €
- Süßkartoffel Pommes Frites	7,50 €
- Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf je	1,00 €
- selbstgemachte Mayonnaise, Joopiesauce je	2,00 €
- scharfe Knoblauchbutter	2,50 €

Ochsenbacken in Rotwein mit Rotkohl & gebratene Serviettenknödel	19,50 €
--	---------

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl & gefüllten Klößen	22,50 €
--	---------

vom Grill

Rusticus – Burger Saftige 200 g Rindfleisch von eigenen Rindern im Laugenbun, mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Pommes Frites	15,90 €
---	---------

Jackfruitburger im Laugenbun mit veganer Trüffelmayonnaise, veganem Mozzarella, Tomate, Gurke, Salat & Süßkartoffelpommes	19,90 €
---	---------

Dessert

Cupcake warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit Sahne	6,90 €
Obstsalat mit hausgemachter Eiscreme	7,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern & hausgemachter Eiscreme	7,50 €
„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“ in wechselnden Sorten je Kugel	1,50 €
aufgegossen mit Eierlikör oder Baileys (4 cl)	Aufpreis 3,50 €
Affogato (Espresso mit einer Kugel Eiscreme)	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 Rusticus Waffeln

von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Rusticus Waffel mit Puderzucker	3,00 €
Rusticus Waffel mit Kirschen	4,50 €
Rusticus Waffel mit Sahne	4,50 €
Rusticus Waffel mit hausgemachter Eiscreme	4,50 €
Rusticus Waffel mit Kirschen & Sahne	6,00 €
Rusticus Waffel mit Kirschen & hausgemachte Eiscreme	6,00 €
Rusticus Waffel mit Kirschen, Eiscreme & Sahne	7,10 €

APERITIF

Rusticus Edition Sekt , trocken	0,1 l	4,90 €
Sektkellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein	0,75 l	31,50 €
Sekt alkoholfrei , Cuvée Nr. 11, Jörg Geiger	0,75 l	31,50 €
Tonic-Aperitif (Tonic Water & Holundersirup)	0,2 l	5,50 €
Herbst-Aperitif (Sekt & Orangensaft & Grenadine)	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Berry	0,2 l	6,50 €

GETRÄNKE

Tafelwasser Purrezza still/sprudel				
	0,35 l	3,10 €	0,75 l	5,90 €
Saft: Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber, schwarze Johannisbeere				
	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 ¹ , Orange ² , Zitrone ³ , Cola ohne Koffein. ¹ , Spezi				
	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,20 €
Flasche Schweppes Ginger Ale ² ,	0,2 l	3,10 €		
Veltins Fassbrause: Holunder, Mango, Bitterlemon	0,33 l	3,10 €		



Bilz Limonade

Citrusseele oder Beerenseele 0,33 l 2,90 €

***BIO, frei von Gluten u. Laktose, alkoholfrei, keine Konservierungsstoffe**

¹ Farbstoff E 150d, Phosphorsäure, Koffein ² Antioxidationsmittel, Farbstoff, Stabilisator ³ Säureregulatoren ⁺ Chininhaltig

Biere vom Fass

	0,2l	0,3l	0,5l
Veltins Pilsener		3,10 €	4,60 €
Reissdorf Kölsch	2,10	3,10 €	4,60 €
Aktien Landbier		3,10 €	4,60 €
<u>Grevensteiner Bockbier</u>	2,10	3,10 €	4,60 €

Flaschenbiere

Maisels Weisse (Original oder alkoholfrei)			4,60 €
Aktien Zwick'l Kellerbier			4,60 €
Veltins Pilsener alkoholfrei		3,10 €	
Malzbier		3,10 €	

Getränkesspezialitäten

Teesorten (frisch, keine Beutel)			
Minze			2,80 €
Minze & Ingwer			3,20 €
Orange & Minze & Ingwer			3,50 €
Hausgemachter Glühwein			3,50 €
Hausgemachter Glühwein mit Schuss			4,90 €
Tee mit Rum			4,00 €
Kir Rusti (Sekt mit Grenadine)			5,90 €
Blonder Engel (Eierlikör, Orangensaft, Vanilleeis, Sahne)			6,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Pott Kaffee	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Pott Milchkafee	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 €
Pfefferminze, Himbeer-Verbene-Lavendel, Ginger-Lemongras, Kir Royal, Schwarz, Kamille, Grün, Früchte	

Weinspezialitäten

0,2 6,30 € 0,75 l 21,50 €

Rotwein

*Ottawa 146, *Edition Rusticus*

Weingut Dr. Loosen, Lenné Syrah, Vin de pays DOC, trocken



0,2 l → € 5,90

0,7 l → 19,90 €

Weiß

** Weißburgunder – trocken

** Bacchus – lieblich

Rot

** Couvé Cabernet – trocken

Offene Weine

0,2 l → € 6,30

0,7 l → 21,50 €

Weißwein

* Chardonnay, trocken

* Riesling, halbtrocken

* Grauer Burgunder, trocken

Roséwein

* Portugieser Rosé, feinherb

Rotwein

* Spätburgunder, trocken

* Dornfelder Portugieser, halbtrocken

Flaschenweine

Weißwein

* Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

0,75 l

22,50 €

Roséwein

* Schwarzriesling Weissherbst halbtrocken,

Weinkontor Dürrenzimmern, Württemberg

0,75 l

21,50 €

Rotwein

* Merlot Reguta IGP Italien Friaul Venetien

(Weingut Antonini Corropoli)

0,75 l

23,50 €

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 €
Coïntreau			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		6,50 €
Bacardi mit Orangensaft oder Cola	0,2 l		6,50 €
Gin Tonic	0,2 l		6,50 €
Asbach Cola	0,2 l		6,50 €
Campari Soda* oder			
Campari Orange*	0,2 l – (4 cl)		6,50 €

* Zusatz: Farbstoff

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
Bauernhofgastronomie Rusticus
geöffnet Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr
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