



Speise- & Getränkekarte

Liebe Gäste,

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

Der Mielscher 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.

Einmal-To-Go-Behälter aus Pappe	0,80 €
Wiederverwendbare - To-Go-Behälter aus stabilem Kunststoff (geeignet für die Spülmaschine & Mikrowelle) ab	2,00 €

Tagesempfehlung

(ab 13.03.2024)

Französischer Fischeintopf mit Rouillebaguette, Gemüse, Thunfisch Knurrhahn, Stör, Scampis, Muscheln, Sepia a,b,c,d,g,i,j,	8,50 €
hausgemachte Schweinesülze, Remoulade, Mixed Pickles Bratkartoffeln δ ,c,e,g,i,j,	16,50 €
Rindergoulasch, hausgemachte Spätzle, Rotkohl δ ,a,c,g,i,j,	20,50
Deutsches Färsenflanksteak gegrillt mit Barbecuesauce und hausgemachtem Krautsalat a,c,e,f,g,h,l,j,k,	21,50 €
Pulled Pork Belly Burger mit Senfcreme und hausgemachtem Krautsalat im Dinkelbun a,c,e,f,g,l,j,k,	14,90 €
<u>Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis)</u>	
+ Bratkartoffeln (ohne Speck)	3,50 €
+ Rustic Pommes Frites	3,90 €
+ Sauce „Jäger Art“ Champignonrahm δ ,g,i,j	4,50 €
+ Ungarische Paprikasauce i	4,50 €
+ Beilagensalat c,j,a	4,90 €
+ selbstgemachter Krautsalat a,e,g,i,j,	4,90 €
+ Süßkartoffel Pommes Frites	7,50 €
+ kaltgerührte Preiselbeeren	2,50 €

Vorspeisen

hausgemachte Aioli mit Brot a,c,g,j,	6,50 €
hausgemachte Joopisauce oder Meersalzbutter mit Brot a l,c,e,f,g,h,i,j,k,	6,50 €
geräucherter Lachs mit Salat und Reibekuchen l,d	14,50 €
klare Kalbsbrühe mit Rindfleischmaultasche a,c,f,i,	6,50 €

Frisch vom Markt

kleiner Beilagensalat oder selbstgemachter Krautsalat c,j,a	je	4,90 €
---	----	--------

gemischter Salat der Saison & selbstgemachter Krautsalat & geröstete Kerne c,j,a	8,00 €
---	--------

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis)

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

mögliche Dressings :

Rusticus c,j, // Olivenöl & Balsamicoessig, j, // Rote Bete Vinaigrette i,j,k
zu jedem unserer Salate servieren wir Rusticusbrot

Pastagerichte ~ bitte teilen Sie uns die gewünschte Nudelsorte mit:

- Linguine (schmale Bandnudeln) a
- Parpadelle (breite Bandnudeln) a,c
- Rigatoni (Röhren) a,

- Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Limetten-Basilikumöl	14,90 €
- Riesengarnelen mit Chili, Knoblauch und Zitronen	14,90 €
- rosa gegrillte (100% Rindfleisch) Rinderhackbällchen, Tomatensugo	14,90 €

Hauptgerichte

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

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis)

+ Bratkartoffeln (ohne Speck)	3,50 €
+ Rustic Pommes Frites	3,90 €
+ Sauce „Jäger Art“ Champignonrahm d,g,i,j	4,50 €
+ Ungarische Paprikasauce i	4,50 €
+ Beilagensalat c,j,a	4,90 €
+ selbstgemachter Krautsalat a,e,g,i,j,	4,90 €
+ Süßkartoffel Pommes Frites	7,50 €
+ kaltgerührte Preiselbeeren	2,50 €

Saucen/ Dips

+ Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf je	1,00 €
+ selbstgemachte Mayonnaise,c,g,j, Trüffelmayonnaise c,g,j, Joopiesauce a l,c,e,f,g,h,i,j,k, je	2,00 €
+ scharfe Knoblauchbutter,g,i,j,	2,50 €

Ochsenbacken in Rotwein mit Rotkohl & gebratene Serviettenknödel a,c,g,i,j,	19,50 €
---	---------

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

vom Grill

Rusticus Burger: saftiges Rindfleisch von eigenen Rindern
im Laugenbun, mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebel
Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Pommes Frites a,c,e,f,g,l,j,k, 15,90 €

Jackfruitburger im Laugenbun mit veganer Trüffelmayonnaise, veganem
Mozzarella, Tomate, Gurke, Salat & Süßkartoffelpommes a,c,e,f,l,j,k, 19,90 €

Dessert

Cupcake - warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit Sahne a,c,g, 6,90 €

Himbeersülze mit New York Cheesecake und Himbeer-Lavendeleis a,c,eg,
8,50 €

„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 €

Täglich frische Rusticus Waffeln a,c,e,g,
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 & hausgemachter 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, schwarze Johannisbeere, Rhabarber				
	0,3 l	3,50 €	0,4 l	3,90 €
Sinalco Cola ¹ , Orange ² , Zitrone ³ , Cola ohne Zucker ¹ , Spezi ¹³				
	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

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Veltins Pilsener	2,10	3,10 €	4,70 €
Reissdorf Kölsch	2,10	3,10 €	4,70 €
Aktien Landbier		3,10 €	4,70 €

Flaschenbiere

Maisels Weisse (Original oder alkoholfrei)			4,70 €
Aktien Zwick'l Kellerbier			4,70 €
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 €

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 €
Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Pott Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee Hag	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Pott Milchkafee	3,10 €
Glas Latte Macchiato	3,90 €
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)	2,50 €
Bio - Tee - 0,25 l	2,50 €
Pfefferminze, Himbeer-Verbene-Lavendel, Ginger-Lemongras, Schwarz, Kamille, Grün, Früchte	

Wein

0,2l → € 6,30

0,75l → 21,50 €

Rotwein

*Ottawa 146, Edition Rusticus

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



0,2l → € 5,90

0,75l → 19,90 €

Weiß

** Weißburgunder – trocken

** Bacchus – lieblich

Rot

** Couvé Cabernet – trocken

Offene Weine

0,2l → € 6,30

0,7l → 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 €

Bauernhofgastronomie RUSTICUS

Inhaber: Ute Hielscher * Krähwinkel 4 * 42799 Leichlingen

Telefon 02174 - 748612

E-mail: rusticus@hielscher-hof.de

www.hielscher-hof.de

Bauernhofgastronomie Rusticus

geöffnet Dienstag bis Samstag ab 11 Uhr Sonntag ab 9 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

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 €
Cointreau		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		

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse