



Sommerkarte

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 selbthergestellten 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 €

Pfifferlingskarte

(ab dem 30.08.2024)

Portion frische Pfifferlinge (150 g) in Butter geschwenkt mit Lauch	12,90 €
Pasta mit frischen Pfifferlingen (150 g) in Rahm & Weißwein	16,90 €
Hausgemachte Brezenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm	16,90 €
Saiblingsfilet oder Lachsfilet auf cremigem Risotto mit frischen Pfifferlingen	26,90 €
Saiblingsfilet oder Lachsfilet auf Limettenbuttersauce mit schwarzen Bandnudeln & frischen Pfifferlingen	26,90 €
Original „Coq au vin“ Ofenfrische Brust und Keule von französischer Maispoularde Speck, Pfifferlinge, Perlzwiebeln, Rotweinjus, _Crème fraîche und Rosmarinkartoffeln	22,50 €

VORSPEISEN

kleiner Beilagensalat oder Krautsalat c,j,a	je	4,90 €
klare Kalbsbrühe mit Rindfleischmaultasche a,c,f,i,		6,50 €
hausgemachtes Aioli mit Brot a 1,c,e,f,g,h,i,j,k,		6,50 €
hausgebeizter Lachs mit Salat und Reibekuchen l,d		14,50 €

SALAT

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

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis)

+ französischer Schafskäse (100 g)	3,90 €
+ Leichlinger Champignons	4,00 €
+ Hähnchenstreifen (150 g)	5,00 €

mögliche Dressings

Rusticus c,j, // Öl- & Essigmenagen 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,c	
- Pappardelle (breite Bandnudeln) a,c	
- Rigatoni (Röhren) a,c	
- Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Limetten-Basilikum Öl	14,90 €
- frische Sommertrüffel mit Rahm & Noilly Prat Wermuth	18,90 €
- Indian Shrimps gebacken, dazu Gemüse, Soja, Sweet Chili (scharf) (Indischer Name: jheenga kisan ki shaili) 1 1,3,a,b,d,e,f,i,k	14,90 €

Saucen / Dips

+ Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf	je	1,00 €
+ selbstgemachte Mayonnaise,c,g,j, Trüffelmayonnaise c,g,j, je		2,00 €
+ selbstgemachtes Aioli a, 1,c,e,f,g,h,i,j,k		2,00 €
+ hausgemachte Café de Paris Butter (Kräuterbutter) g,i,j,		2,50 €

HAUPTSPEISEN

** Zu folgenden Gerichten servieren wir wahlweise
Bratkartoffeln (ohne Speck) oder Rustic Pommes Frites

** Schnitzel vom Schwein a,c, g,	11,90 €
** Schnitzel vom Schwein und Champignonrahm a,8,i,j,c, g,	15,50 €
** Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren a,c, g,	19,90 €
** Jungrindrumpsteak (230 g) & hausgemachte Kräuterbutter g,i,j	30,50 €

* Bei folgenden Gerichten sind Beilagenänderungen
gegen Aufpreis möglich:

+ Bratkartoffeln	3,90 €
+ kleiner Beilagensalat	4,90 €
+ Süßkartoffel Pommes Frites	4,50 €
* Ochsenbacken in Rotwein mit Rotkohl & gebratene Serviettenknödel a,c,g,i,j,	19,50 €
* Rindersaftgulasch von unseren Tieren mit Rotkohl und Spätzle a,c,g,i,j	20,50 €
* Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl & gefüllten Klößen a,c,g,	22,50 €
* Rusticus Burger - saftiges Rindfleisch von eigenen Rindern im Laugenbun mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Rustic Pommes Frites a,c,e,f,g,l,j,k,	15,90 €
* Jackfruitburger im Laugenbun mit veganer Trüffelmayonnaise, veganer Mozzarella, Tomate, Gurke, Blattsalat & Süßkartoffelpommes a,c,e,f,l,j,k,	19,90 €
*** Pulled Pork Burger mit Senfcreme & Krautsalat im Briochebun a,g,i,j,e,l	15,90 €
*** <u>Beilagen gegen Aufpreis</u>	
+ Bratkartoffeln	3,90 €
+ Rustic Pommes Frites	3,90 €
+ Süßkartoffel Pommes Frites	7,50 €

NACHSPEISEN

Cupcake - warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit Sahne a,c,g,	6,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster a,c,g, 1 l	10,50 €
„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“ in wechselnden Sorten	je Kugel 1,50 €

Saucen zum Eis Aufpreis je 0,50 €

+Schokolade 2,g

+Nuss 2,g,h,e, Haselnüsse, Walnüsse

+Karamell 2,g

+Salz-Karamell 2,g

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, weiß oder rosé	0,1 l	4,90 €
Sekt alkoholfrei, Jörg Geiger	0,75 l	31,50 €
Tonic-Aperitif alkoholfrei (Tonic Water & Holundersirup)	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Berry	0,2 l	6,50 €
Kir Rusti (Sekt mit Grenadine)	0,1 l	5,90 €

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: Orange, Apfel, Rhabarber, schwarze Johannisbeere,				
	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	3,10 €
------------------------------	--------	--------

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

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

⁴ Chininhaltig

WARME GETRÄNKE

Pott Kaffee / Pott Kaffee Haag	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, Ginger-Lemongras, Schwarz, Kamille, Grün, Früchte	

BIERE VOM FASS

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

FLASCHENBIERE

Maisels Weisse (Original oder alkoholfrei)		4,70 €
Veltins Pilsener alkoholfrei	3,10 €	
Malzbier	3,10 €	

WEINE

0,2l → € 6,30

0,75l → 22,50 €

Rotwein

*Ottawa 146 , Edition Rusticus

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



0,2l → € 6,30

0,75l → 22,50 €

Weißwein

* Chardonnay, trocken

* Riesling, halbtrocken

* Grauer Burgunder, trocken

* Weißburgunder, trocken

Roséwein

* Portugieser Rosé, feinherb

Rotwein

* Spätburgunder, trocken

* Dornfelder Portugieser, halbtrocken

* Cuveé Cabernet, trocken

DIGESTIF UND MEHR

	2 cl	
Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser		2,50 €
Alte Marille, Williamsbirne, Haselnuss		3,50 €
Amaretto, Fernet Branca, Jägermeister, Killepitsch		2,80 €
Linie Aquavit, Ramazotti, Sambucca		3,20 €
Calvados		4,20 €
Grappa di Lugano, Cointreau, Ballantines		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		
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,00 €
Captain Morgan Spiced Gold Rum	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Captain Cola (4cl)	0,2 l	6,50 €
Gin Tonic (4cl)	0,2 l	6,50 €
Wodka Cola (5cl)	0,2 l	6,50 €
Asbach Cola (4cl)	0,2	l 6,50 €

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Deklarationspflichtige Allergene
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	a Glutenhaltiges 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

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 (Frühstück)

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

Frühstücksbuffet

Uhrzeit:

Sonntags von 9.00 - 11.30 Uhr

Preis:

Erwachsene & Kinder ab 12 Jahren pro Person 19,90 €

Kinder 6 bis 11 Jahre pro Person 9,90 €

Frühstücksbuffet

Rusticus Brot, Brötchen

verschiedene Wurstsorten wie z.B.

Salami, roher & gekochter Schinken

Käseauswahl mit verschiedenen Sorten

aus der eigenen Hofkäserei

hofeigener Joghurt, Quark & Frischkäse

Rührei, gebratener Speck,

selbstgemachte Marmelade

Schokocreme, Butter, Honig

Gurken, Tomaten

Müsli, Obstsalat, selbstgemachtes Granola

Brühkaffee & Tafelwasser inklusive

Alle weiteren Getränke werden extra berechnet.