



## Speisen- & 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	1,00 €
Wiederverwendbare - To-Go-Behälter aus stabilem Kunststoff (geeignet für die Spülmaschine & Mikrowelle) ab	2,00 €

# Tagesempfehlung

„Enten Pilaw“

Pikantes Reisgericht mit asiatischem Gemüse,  
ofenfrischem Entenfleisch,  
Kichererbsen,  
hofsigenem Joghurt und Kimchi

16,50 € a,e,f,h,i,k E621

Grünkohl, Kassler, Grillbauch & Kohlwurst mit Bratkartoffeln

18,50 € a,j

Schweinefilet mit Kräuterkruste und Rotweibuttersauce

Filet vom Landschwein, umhüllt von einer aromatischen Kräuterkruste  
dazu getrüffelter Kartoffelstampf und sautiertes Gemüse a,c,g,i,j

22,50 €

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern,

Vanilleeiscrème und frischen Beeren a,c,g

10 €

Bergbauern Grappa aus der Lombardei  
eiskalt, mit gefrorener eingelegter Weintraube

6,50 €

## 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 l,c,e,f,g,h,i,j,k	je	6,50 €
hausgebeizter Orangen - Basilikum Lachs mit Salat & Reibekuchen l,d		15,50 €

## SALAT

gemischter Salat der Saison & 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 €

### mögliche Dressings

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

### PASTAGERICHTE ~ bitte teilen Sie uns die gewünschte Nudelsorte mit:

- Linguine (schmale Bandnudeln) a		
- Pappardelle (breite Bandnudeln) a,c		
- Rigatoni (Röhren) a		
- Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Limetten-Basilikum Öl		14,90 € -
- Riesengarnelen, Spinat, Weißwein und Sahne a,b,i,c,g		16,90 €

### Saucen / Dips

+ Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf	je	1,00 €
+ selbstgemachte Mayonnaise,c,g,j Trüffelmayonnaise e,h,j		
je		2,00 €
+ Kräuterbutter („Café de Paris“),g,i,j		2,50 €

## HAUPTSPEISEN

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

** Schnitzel vom Schwein und Champignonrahm a,i,j,c,g	16,90 €
** Schnitzel vom Schwein & Zigeunersauce ( Paprika ) a,i,j,c,g	15,90 €
** Schnitzel vom Schwein a,c,g	11,90 €
** Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren a,c,g	19,90 €
** Jungrind Rumpsteak gegrillt inkl. Fettkante 250 g & 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, Rotkohl & gebratene Serviettenknödel a,c,g,i,j	19,50 €
* 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 & Pommes Frites a,c,e,f,g,l,j,k	15,90 €
* Jackfruitburger im Laugenbun mit veganer Trüffelmayonnaise, veganem Mozzarella, Tomate, Gurke, Blattsalat & Süßkartoffelpommes a,c,e,h,f,l,j,k	19,90 €
*** Pulled Pork Burger mit Senfcreme und Krautsalat im Brioche Bun	15,90 €
*** <u>Beilagen gegen Aufpreis</u> a,c,e,f,g,i	
+ Bratkartoffeln	3,90 €
+ Rustic Pommes Frites	3,90 €
+ Süßkartoffel Pommes	7,50 €

## NACHSPEISEN

- Cupcake - warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit Sahne a,c,g 6,90 €
- Apfelgratin mit Vanilleeiscreme c,g 8,50 €

„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 <sup>1</sup> , Orange <sup>2</sup> , Zitrone <sup>3</sup> , Cola ohne Zucker <sup>1</sup> , Spezi <sup>13</sup>				
	0,3 l	2,60 €	0,4 l	3,20 €

Flasche Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup> ,	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

<sup>1</sup> Farbstoff E 150d, Phosphorsäure, Koffein <sup>2</sup> Antioxidationsmittel, Farbstoff, Stabilisator <sup>3</sup> Säureregulatoren

<sup>4</sup> Chininhaltig

## GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

Teesorten ( frisch, keine Beutel )

Minze		2,80 €
Minze & Ingwer		3,20 €
Orange & Minze & Ingwer		3,50 €

Tee mit Rum		4,00 €
-------------	--	--------

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 €

## WARME GETRÄNKE

Pott Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee Hag	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Pott Milchkaffee	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	

## 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 €
Aktien Zwick'l Kellerbier	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

### Roséwein

\* Portugieser Rosé, feinherb

### Rotwein

\* Spätburgunder, trocken

\* Dornfelder Portugieser, halbtrocken

\* Cuveé Cabernet, trocken

#### Bauernhofgastronomie RUSTICUS

Inhaber: Ute Hielscher \* Krähwinkel 4 \* 42799 Leichlingen

Telefon 02174 - 748612 ~ E-mail: rusticus@hielscher-hof.de

[www.hielscher-hof.de](http://www.hielscher-hof.de)

Bauernhofgastronomie Rusticus

geöffnet Dienstag bis Samstag 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

## DIGESTIF UND MEHR

	2 cl	
Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser		2,50 €
Alte Marille, Williamsbirne, Haselnuss, Williamsbirne		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 €
Campani Soda* oder Campani 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 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