



Speisen- & Getrankkarte

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.

Einmal To-Go-Behälter aus Pappe	0,80 €
Wiederverwendbare To-Go-Behälter aus stabilem Kunststoff (geeignet für die Spülmaschine & Mikrowelle)	10,00 €

Infos 2026

Frühstücksbuffet: Sonntags von 9.00 – 11.30

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

Kinder 6 bis 11 Jahre pro Person 9,90 €

Spargelbuffet: ab Mai bis ca. Ende Juni 2026 Dienstags ab 17.00 Uhr

Erwachsene & Kinder ab 12 Jahren pro Person 34,90 €

Kinder 6 bis 11 Jahre pro Person & Lebensjahr 2,50 €

Chefs Table 4 Gang Menü: mit / ohne korrespondierende Weine,

wird vom Küchenchef zubereitet & serviert

ab 6 Gästen, 1 Woche Vorlauf

Preis pro Person (ohne Wein) 50,50 €, Preis pro Person (mit Wein) 110,00 €

Oktoberfest-Wochen: ab 01.09.26 bis ca. 20.09.26

24.12.26: Weihnachtsbrunch – Infos folgen

25.12 + 26.12.26: Weihnachtsmenü – Infos folgen

Am 31.12.26 + 01.01.27: geänderte Öffnungszeiten: ab 16.00 Uhr

Sie können ab sofort auch online einen Tisch reservieren (bis 8 Personen)

über Google. Ab 9 Personen schreiben Sie uns bitte eine E-Mail

Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte unseren Onlineliste

Hierzu bitte den entsprechenden QR-Code scannen



Abbildung 1 Tageskarte



Abbildung 2 Speisekarte

VORSPEISEN

kleiner Beilagensalat oder Krautsalat	je	4,90 €
klare Kalbsbrühe mit Rindfleischmaultasche		6,50 €
hausgemachtes Aioli mit Brot		6,50 €
hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Salat & Reibekuchen		15,50 €

SALAT

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

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen (Aufpreis)

+ französischer Schafskäse (100 g)		3,90 €
+ Leichlinger Champignons		4,00 €
+ Hähnchenstreifen (150 g)		5,00 €
+ eine Wildfang Rotgarnele		3,50 €

mögliche Dressings

Rusticus // Rote Bete Vinaigrette // Zitronen Vinaigrette
zu jedem unserer Salate servieren wir Rusticusbrot

PASTAGERICHTE ~ bitte teilen Sie uns die gewünschte Nudelsorte mit:

- Linguine (schmale Bandnudeln)		
- Pappardelle (breite Bandnudeln)		
- Rigatoni (Röhren)	für alle Pasta gilt: wenn hausgemacht, dann mit Frische!	
- Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Limetten-Basilikumöl		14,90 €
- Drei Wildfang Rotgarnelen, Spinat, Weißwein, Kirschtomaten & Sahne		16,90 €

Saucen / Dips

+ Ketchup, Mayonnaise, mittelscharfer Senf	je	1,00 €
+ hausgemachter Kirschtomatenketchup		1,50 €
+ selbstgemachte Mayonnaise, Trüffelmayonnaise	je	2,00 €
+ Kräuterbutter („Café de Paris“)		2,50 €

HAUPTSPEISEN

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

** Schnitzel vom Schwein	12,90 €
** Schnitzel vom Schwein & Zigeunersauce (Paprika)	16,90 €
** Schnitzel vom Schwein und Champignonrahm	16,90 €
** Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren	20,90 €
** Jungrind Rumpsteak gegrillt inkl. Fettkante 230 g & Kräuterbutter	30,50 €

* Bei folgenden Gerichten sind Beilagenänderungen
gegen Aufpreis möglich:

+ Bratkartoffeln	4,90 €
+ kleiner Beilagensalat	4,90 €
+ Süßkartoffelpommes	4,50 €
* Ochsenbacken in Rotwein, Rotkohl & gebratene Serviettenknödel	22,50 €
* Rindersaftgulasch von unseren Tieren mit Rotkohl und Spätzle	22,50 €
* Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl & gefüllten Klößen	24,50 €

BURGER

* Rusticus Burger-saftiges Rindfleisch von eigenen Rindern im Laugenbun mit Hielschers jungem Bauernkäse, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce & Pommes Frites	16,90 €
* Jackfruitburger im Laugenbun mit veganer Trüffelmayonnaise, veganem Mozzarella Tomate, Gurke, Blattsalat & Süßkartoffelpommes	19,90 €
*** Pulled Pork Burger mit Senfcreme und Krautsalat im Brioche Bun	15,90 €
*** <u>Beilagen gegen Aufpreis</u> <small>a,c,e,f,g,i</small>	
+ Bratkartoffeln	4,90 €
+ Rustic Pommes Frites	4,90 €
+ Süßkartoffelpommes	7,50 €

NACHSPEISEN

Cupcake – warmer Schokoladenkuchen in der Tasse mit 1 Kugel Eis & Sahne		6,90 €
„Hausgemachte Eisträume vom Bauernhof“ in wechselnden Sorten	je Kugel	1,50 €
<u>Saucen zum Eis</u>	Aufpreis je	0,50 €
+Schokolade		
+Nuss		
+Karamell		
+Salzkaramell		
aufgegossen mit Eierlikör oder Baileys (4 cl)	Aufpreis	3,50 €
Affogato (Espresso mit einer Kugel Eiscreme)		3,80 €

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 Sahne	4,50 €
Rusticus Waffel mit hausgemachter Eiscreme	4,50 €
Rusticus Waffel mit Kirschen	5,00 €
Rusticus Waffel mit Kirschen & Sahne	6,50 €
Rusticus Waffel mit Kirschen & hausgemachter Eiscreme	6,50 €
Rusticus Waffel mit Kirschen, Eiscreme & Sahne	7,60 €

APERITIF

Rusticus Edition Sekt trocken, weiß oder rosé	0,1 l	4,90 €
Sekt alkoholfrei,	0,75 l	31,50 €
Tonic-Aperitif alkoholfrei (Tonic Water & Holundersirup)	0,2 l	6,50 €
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

WARME GETRÄNKE

Pott Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee Hag	3,00 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,90 €
Pott Milchkafee	3,20 €
Glas Latte Macchiato	4,00 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,90 €
Pott Kakao	3,50 €
Glas heiße Milch mit Honig (Milch von unseren eigenen Kühen)	2,50 €
Bio - Tee - 0,25 l (Beutel)	2,70 €
Pfefferminze, Schwarz, Kamille, Grün, Früchte, frischer Minz-Tee 0,25 l	3,50 €

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 €
Zwickl	4,90 €
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

DIGESTIF UND MEHR

	2 cl	
Alte Marille, Williamsbirne, Alte Haselnuss, Alte Himbeere		3,50 €
Amaretto, Fernet Branca, Jägermeister, Killepitsch		2,80 €
Aquavit, Ramazotti, Sambucca, Averna, Ouzo		3,20 €
Grappa		4,50 €
	4 cl	
Baileys, Eierlikör		3,50 €
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 €
Campari Soda oder		
Campari Orange	0,2 l – (4 cl)	6,50 €

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
Wir verwöhnen Sie von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr mit warmer Küche
Täglich frische Kuchen
Für Kaffee & Kuchen keine Tischreservierung möglich
Räumlichkeiten für Veranstaltungen von 10 – 100 Personen