

Gastwirtschaft Rust

Alte Landstr6

30855 Langenhagen

Tel 0511-9781747

www.Gastwirtschaft-Rust.de

Freitag bis Samstag 11.30 bis 22.00 Uhr

Montag bis Samstag Küche ist bis 21.00 Uhr

Sonntag 9.00 bis 21.00 Uhr

Sonntag Küche ist bis 20.00 Uhr

Ganze Woche durchgehen warme Küche

Hausgemacht Suppen

- | | |
|--|---------------|
| <i>1. Deftiger Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Paprika a i j</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>2. Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräuter a g i</i> | <i>3,60 €</i> |
| <i>3. Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken a g i</i> | <i>4,20 €</i> |

Salaten

- | | |
|---|----------------|
| <i>5. Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni.... a c g i</i> | <i>8,90 €</i> |
| <i>6. Gemischter Salatteller mit hausgemachtem Krautsalat knackigem Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen... a c g i</i> | <i>8,90 €</i> |
| <i>7. mit Schinken, Käse und Ei a c g i j</i> | <i>10,90 €</i> |
| <i>8. mit Thunfisch, Ei, Oliven, Pfefferoni, Zwiebeln a c g i j</i> | <i>10,90 €</i> |
| <i>9. mit gebratenen Puten streifen und frischen Zwiebeln a c g i j</i> | <i>11,90 €</i> |
| <i>10. mit gebratenen Roastbeef streifen in Kräuterbutter und frischen Zwiebeln a c g i j</i> | <i>14,90 €</i> |

*Zur allen Salaten servieren wir Brot
Sie haben die Wahl zwischen hausgemachten Joghurt,
French- Dressing oder Olivenöl & Balsamico
c g i a*

„Rust“tikales

<i>20. 3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke c</i>	<i>5,90 €</i>
<i>21. Bauernfrühstück mit Gewürzgurke c g i</i>	<i>7,90 €</i>
<i>22. Strammer Max mit 2 Spiegeleier und Salat c g i</i>	<i>7,90 €</i>
<i>23. Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensoße, Salat c g i j</i>	<i>8,90 €</i>
<i>24. Currywurst mit hausgemachte Sauce dazu Pommes oder Bratkartoffeln, Salat a c g i j p</i>	<i>8,90 €</i>
<i>25. Schulenburger gebratenen Rinderwurst dazu Bratkartoffel, Gewürzgurke i j</i>	<i>10,90 €</i>
<i>26. 3 Matjes mit Speckstippe, Pellkartoffeln dazu Grüne Bohnen in Speckmantel i n</i>	<i>10,90 €</i>
<i>27. Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln, Remouladesauce und Gewürzgurke c g i j</i>	<i>13,90 €</i>

Kartoffelgerichte

<i>28. Folienkartoffeln mit hausgemachtem Quarkdressing c g i j</i>	<i>4,50 €</i>
<i>29. Folienkartoffeln mit hausgemachtem Quarkdressing und Salat c g i j</i>	<i>7,90 €</i>
<i>30. Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs, Quark und Salat c g i j</i>	<i>11,90 €</i>
<i>31. Ofenkartoffel mit Rindergeschnetzeltes und geschmorte Zwiebeln in Kräuterbutter gebraten a c g i</i>	<i>12,90 €</i>

„Rust“ Burger XXL

32. *„Rust“ Burger XXL Sesambrötchen mit saftigen Rindfleisch, Eisberg, Tomaten, Gurken und Zwiebeln a c g i j k* 9,90 €
33. *Chili Cheeseburger XXL Sesambrötchen mit saftigen Rindfleisch, Eisberg, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapenos und Käse a c g i j k* 11,90 €

Unsere „Rust“ Burger servieren wir mit Salat und Pommes frites

„Rust“ Vegetarische Leckereien

34. *Bauernpfanne mit gebratenen Gemüse in Kräuterbutter (Kartoffeln, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, Paprika.....--) dazu gebratener Hirtenkäse c g* 10,90 €
35. *Hausfrauen Spätzle mit gebratenen Champignons geriebenem Gauda dazu Salatteller c g* 10,90 €
36. *Kartoffeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven mit Mozzarella Gratiniert c g* 10,90 €

Fischauswahl

40. *Viktoriabarschfilet auf Gemüse- Tomatenbett mit frischen Kräuter und Zitronensauce dazu Kroketten a c d g i* 14,90 €
41. *Pangasiusfilet in Eihülle gebraten mit Folienkartoffeln und Quark dazu Salat a c d g i* 12,90 €
42. *Duzen Garnelen aus Spaghetti mit Gemüsen Streifen und Tomaten* 14,90 €

„ Rust“ Hausgemachte Schnitzel

<i>50. Schnitzel „ Wiener Art „ mit Zitrone a c</i>	<i>11,90 €</i>
<i>51. „ Holsteiner „ Schnitzel mit gebratenem Spiegelei a c</i>	<i>12,50 €</i>
<i>52. Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter a c g i</i>	<i>12,90 €</i>
<i>53. Schnitzel mit feuriger Sambalsauce</i>	<i>12,90 €</i>
<i>54. Rahmschnitzel mit Champignons in Rahmsauce</i>	<i>12,90 €</i>
<i>55. Schnitzel „ Mailänder Art “ auf Spaghetti mit Tomatensauce frischem Basilikum und geriebenem Parmesan a c g i j</i>	<i>12,90 €</i>
<i>56. Pfefferschnitzel mit Sauce Bearnaise und Buntem Pfeffer a c g i j</i>	<i>12,90 €</i>
<i>57. Teufelschnitzel mit Zigeunersauce aus Paprika, Gemüse, Tomaten und Jalapenos a c f i j</i>	<i>12,90 €</i>
<i>58. Schnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken a c g i j</i>	<i>14,90 €</i>
<i>59. Schnitzel a la „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse a c g i j</i>	<i>14,90 €</i>
<i>60. „ Jalapeno“ Schnitzel mit pikanten Jalapenos und Käse a c g i j</i>	<i>14,90 €</i>
<i>61. „ Rust “ Schnitzel gefüllt mit Rindersteak dazu Gemüse mit Sauce Bearnaise a c g i j</i>	<i>15,90 €</i>

*Unsere Schnitzel servieren wir mit Rustsalat und
eine Beilage Ihrer Wahl;
Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten
oder Folienkartoffeln mit Quark*

„Rust“ Spezialteller

600. „ Holzfüller Steak „ herzhaftes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln g j 12,90 €
601. „ Fitness Teller „ mit saftigem Putensteak leckeren Salat mit Joghurt Dressing dazu Folienkartoffeln mit Quark c i g 12,90 €
62. Spare- Ribs aus dem Backofen mit Barbecuesauce und Krautsalat a i j 12,90 €
63. „ Rust Schnitzel Teller „ aus Schwein, Putte und Rind in leckeren Rahmsauce und Bratkartoffeln a c g 15,90 €
64. Putenfiletsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce und Salat a c g 12,90 €
65. Drei saftiger Schweinefilet Medaillons mit Sauce Bearbeiten dazu bunte Gemüse a c g j 13,90 €
66. Zwei saftiger Schweinerückensteaks 220g mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffeln mit Quark und Salat c g i j 12,90 €
67. Schweinefilet im Ganzen gebraten mit „ Cafe de Paris „ Sauce dazu Kroketten und Salat a c g 14,90 €
68. Rumpsteak 200g vom Grill mit Kräuterbutter und Salat g 17,90 €
- 680 mit gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat g 19,90 €
69. Rinderfilet 200 g vom Grill mit Kräuterbutter und Salat g 23,90 €
- 690 mit Sambalcreme oder Pfeffersauce, Salat a c g i j 25,90 €

Gegrilltes

70. „ Steak- Teller „ Putensteak, Schweinesteak, Würstchen und Speck, Kräuterbutter und Salat g i j 13,90 €
71. Gemischter „ Spareribs- Teller „ mit Spareribs, Putensteak, Rumpsteak, Barbecuesauce und Salat a i j 15,90 €
72. „ Rust Mixteller „ aus Schweinefilet, Roastbeef, Putenfilet, Kräuterbutter und Salat g i j 17,90 €
73. „ Filet Spießteller „ aus Schweine, Puten, Rinderfilet Pfeffersauce oder Sambalsauce dazu Salat 22,90 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>80. Spaghetti mit Tomatensauce und Salat a g i</i>	<i>6,90 €</i>
<i>81. Kleines Schnitzel mit Pommes und Salat a c g</i>	<i>8,90 €</i>
<i>82. Kleiner Rustburger mit Pommes und Salat a c g j</i>	<i>6,90 €</i>
<i>83. Chicken Nuggets mit Pommes und Salat a i j</i>	<i>6,90 €</i>

Beilagen

<i>86. Portion Pommes frites oder Kroketten</i>	<i>2,90 €</i>
<i>87. Portion Bratkartoffeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>88. Portion hausgemachtes Quarkdressing c g i j</i>	<i>2,50 €</i>
<i>89. Portion Gemüse mit Sauce Bearnaise a c g i j</i>	<i>3,00 €</i>
<i>90. Sauce Bearbeiten/ Pfeffer/ Sambalcreme/ Rahmsauce a c g i j</i>	<i>2,50 €</i>

Leckereien

<i>91. Vanilleeis mit heißen Kirchen g</i>	<i>3,90 €</i>
<i>92. Vanilleeis mit heißen Himbeeren g</i>	<i>3,90 €</i>
<i>93. Schwarzwälder Eisbecher Schoko- Vanille- Erdbeereis g</i>	<i>4,90 €</i>
<i>94. Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne g</i>	<i>4,90 €</i>
<i>95. Apfelstrudel mit Vanilleeis c g</i>	<i>5,90 €</i>

Allergen; A- Glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fische, E- Erdnüsse, F- Sojabohnen, G- Milch, H- Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulphite, M- Lupinen, N- Weichtiere, P- Phoshat

Heiße Getränke

<i>Becher Kaffee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Becher Milchkaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Becher Schokolade</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Grog mit Rum</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glühwein</i>	<i>2,50 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca- Cola 1, 5 Fanta 1, 2 Sprite 2 Coca-Cola Light 1, 2, 3, 4. 5 0,3l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca- Cola 1, 5 Fanta 1, 2 Sprite 2 Coca-Cola Light 1, 2, 3, 4. 5 0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Coca- Cola 1, 5 Fanta 1, 2 Sprite 2 Coca-Cola Light 1, 2, 3, 4. 5 0,5l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mineralwasser 0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mineralwasser 0,70 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Vitamalz 0,33 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Becks Bier 0,33 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Apfelschorle 0,3 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Apfelsaft/ Orangensaft/ Kirschsafft/ Bananensaft 0,3 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ginger Ale 4</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bitter Lemon 4</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Tonic Water 4</i>	<i>2,40 €</i>

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffe

3 mit Süßstoff

4 Chininhaltig

5 Koffeinhaltig

Biere vom Fass

<i>„Gilde Ratskeller“ oder Alster 0,3l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>„Gilde Ratskeller“ oder Alster 0,4l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>„Gilde Ratskeller“ oder Alster 0,5l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>„Duckstein“ Altbier 0,3l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>„Duckstein“ Altbier 0,5l</i>	<i>3,60 €</i>

Weizenbier

<i>Weizenbier vom Fass 0,3l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Weizenbier vom Fass 0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Weizenbier vom Fass Dunkel 0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Weizenbier vom Fass Kristall 0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Weizenbier vom Fass Alkoholfrei 0,5l</i>	<i>3,60 €</i>

Aperitifs / Prosecco

<i>Sherry Dry / Medium / Cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Martini Dry / Bianco / Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Prosecco Trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Aperol Spritz mit Chardonnay</i>		<i>5,00 €</i>

Brandy

<i>Mariacron 36%</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Osborne 30%</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>

Liköre

<i>Amaretto 21%</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Balleys 17%</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambuca 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Weißwein

<i>Weinschorle Frisch, Spritzig Trocken oder Halbtrocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Rheinhessen Oppenheimer Krötenbrunnen Ein vollmundiges Qualitätswein Lieblich</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Müller Thurgau Baden Halbtrocken Fruchtiges bekömmlicher Wein mit leichter Säure</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Grauburgunder Rheinhessen Trocken Frisches Elegantes Wein mit milde Säure</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Grand Sud Chardonnay Trocken Rund und weich im Geschmack, süffig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60 €</i>

Rotwein

<i>Weinschorle Frisch, Spritzig Trocken oder Halbtrocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Dornfelder Pfalz Halbtrocken Ein samtiger Wein Vollfruchtig im Geschmack</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Dornfelder Qualitätswein Rheinhessen Trocken Ein Rubinroter Wein mit Beeren Fruchtaroma</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon California Trocken Ein elegante vollmundiger Wein mit besondere Note</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Merlot Grand Sud Trocken Rubinroter Wein mit Aroma nach Dunkle Beeren</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Portugieser Weißherbst Lieblich Ein Lieblicher, frischer, fruchtiger Roséwein</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,20 €</i>

Kräuter & Bitter

<i>Fernet Branca</i>	40%	2cl	2,00 €
<i>Fernet Menta</i>	40%	2cl	2,00 €
<i>Kümmerring</i>	35%	2cl	2,00 €
<i>Underberg</i>	44%	2cl	2,00 €
<i>Averna</i>	32%	2cl	2,50 €
<i>Ramazzotti</i>	30%	2cl	2,50 €
<i>Campanie Bitter</i>	25%	2cl	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	38%	2cl	1,60 €

Spirituosen

<i>Doppelkorn</i>	38%	2cl	1,60 €
<i>Fürst Bismarck</i>	38%	2cl	1,60 €
<i>Vodka</i>	40%	2cl	1,60 €
<i>Malteser</i>	40%	2cl	1,90 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	40%	2cl	1,80 €
<i>Tequila Weiß/Gold</i>	40%	2cl	1,80 €
<i>Grappa</i>	40%	2cl	1,80 €
<i>Obstler</i>	40%	2cl	1,60 €
<i>Williams Birne</i>	40%	2cl	1,90 €
<i>Himbergeist</i>	40%	2cl	1,90 €
<i>Mirabellenwasser</i>	40%	2cl	1,90 €
<i>Kirschwasser</i>	40%	2cl	1,90 €
<i>Bacardi Rum</i>	37%	2cl	2,00 €
<i>Rum</i>	54%	2cl	1,80 €
<i>Pernod</i>	40%	2cl	2,00 €
<i>Gin</i>	37%	2cl	2,00 €
<i>Steinhäger</i>	38%	2cl	1,80 €

Whiskey

<i>Jim Beam</i>	40%	2cl	2,20 €
<i>Johnnie Walker</i>	40%	2cl	2,20 €