

# *Gastwirtschaft Rust*

Alte Landstr. 6  
30855 Langenhagen  
Tel. 0511-9781747

*www.Gastwirtschaft-Rust.de*

*Montag 12:00 bis 15:00 Uhr*  
*Dienstag - Samstag 12:00 bis 22:00 Uhr*  
*(Küche bis 20:00 Uhr)*

*Sonntag 9:00 bis 19:00 Uhr*

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Hausgemachte Suppen*

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Deftige Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln, Paprika      | 5,20 € |
| 2. Fruchtige Tomatencremesuppe mit Kräutern                   | 4,50 € |
| 3. Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken | 5,90 € |

## *Salate*

- |  |         |
|--|---------|
| 5. Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni....              | 13,90 € |
| 6. Gemischter Salatteller mit hausgemachtem Kraut, knackigem Eisbergsalat Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen, Zwiebeln | 11,90 € |
| 7. Gemischter Salatteller mit Schinken, Käse und Ei  | 14,90 € |
| 8. Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven, Pfefferoni, Zwiebeln  | 14,90 € |
| 9. Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und frischen Zwiebeln   | 15,90 € |
| 10. Gemischter Salatteller mit gebratenen Schweinefiletmedaillons  | 16,90 € |

**Zu allen Salaten servieren wir Brot.  
Sie haben die Wahl zwischen hausgemachtem Joghurt-,  
oder French-Dressing oder Olivenöl & Balsamico**

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Personal gerne mit der Allergen-Speisekarte zur Verfügung.

# *Gastwirtschaft Rust*

## *"Rust"ikales*

20. 3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln dazu Gewürzgurken	9,90 €
21. Bauernfrühstück mit Gewürzgurken	13,90 €
23. Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce dazu "Rust"-Salat	14,90 €
24. Currywurst mit hausgemachter Sauce dazu Pommes oder Bratkartoffeln dazu "Rust"-Salat	12,90 €
25. gebratene Schulenburger-Rinderwurst dazu Bratkartoffeln und Gewürzgurken	14,90 €

## *Backkartoffel Gerichte*

28. Backkartoffel mit hausgemachtem Quark Dressing	5,90 €
29. Backkartoffel mit hausgemachtem Quark Dressing dazu „Rust“-Salat	9,90 €
30. Backkartoffel mit geräuchertem Lachs, Quark dazu "Rust"-Salat	17,90 €
31. Backkartoffeln mit Champignons-Rahmsauce, geriebenem Parmesan dazu "Rust"-Salat	12,90 €

# *Gastwirtschaft Rust*

## **"Rust"-Burger XXL**

32. "Rust"-Burger XXL mit Sesambrötchen, saftigem Burger-Patty aus Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter Burger-Sauce 14,90 €
33. Chili Cheese Burger XXL mit Sesambrötchen, saftigem Burger-Patty aus Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapeños und Käse und hausgemachter Burger-Sauce 15,90 €
34. vegetarischer Chili Burger mit Sesambrötchen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapeños und Hirtenkäse und hausgemachtem Quark und Burger-Sauce 16,90 €

Unsere "Rust"-Burger servieren wir mit  
einem Rust"-Salat und Pommes

## *"Rust" Vegetarische Leckereien*

340. Bauernpfanne mit gebratenem Gemüse (Kartoffeln, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, ...) in Kräuterbutter dazu gebratener Hirtenkäse 14,90 €
35. Hausfrauen-Spätzle mit gebratenen Champignons, geriebenem Gouda dazu einen "Rust"-Salat 14,90 €
36. Kartoffeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven mit Mozzarella gratiniert 15,90 €

Alle Schnitzel von Nr. 50 bis 58 sind auch in einer veganen Variante erhältlich.

## *Fischauswahl*

40. Viktoriabarschfilet in Eihülle gebraten auf einem Gemüse-Tomatenbett mit frischen Kräutern und Zitronensauce dazu Kroketten 18,90 €
41. Pangasiusfilet in Eihülle gebraten mit Ofenkartoffel und Quark dazu einen "Rust"-Salat 16,90 €
42. Ein Dutzend Garnelen auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und Tomaten 20,90 €

# Gastwirtschaft Rust

## hausgemachte "Rust"-Schnitzel

50. Schnitzel "Wiener"-Art mit Zitrone	15,90 €
51. "Holsteiner"-Schnitzel mit gebratenem Spiegelei	16,50 €
52. Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter	16,90 €
53. Schnitzel mit feuriger Sambalsauce	16,90 €
54. Schnitzel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce	16,90 €
55. Schnitzel "Mailänder"-Art auf Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	16,90 €
56. Pfefferschnitzel mit Sauce béarnaise und buntem Pfeffer	16,90 €
560. Pfefferschnitzel mit "Madagaskar"-Sauce (dunkle Pfeffersauce mit Weinbrand)	16,90 €
57. Teufelschnitzel mit Zigeunersauce aus Paprika, Gemüse, Tomaten und Jalapeños	16,90 €
58. Schnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken	21,90 €
59. Schnitzel à la "Cordon Bleu" mit Käse und Schinken gefüllt	21,90 €
60. "Jalapeño"-Schnitzel mit Jalapeños und Käse gefüllt	21,90 €
61. "Rust"-Schnitzel mit Rindersteak gefüllt dazu Gemüse mit Sauce béarnaise	23,90 €

Alle Schnitzel von Nr. 50 bis 58 sind auch in einer veganen Variante erhältlich.

Unsere Schnitzel servieren wir mit einem "Rust"-Salat und einer Beilage Ihrer Wahl:

Pommes  
Bratkartoffeln  
Kroketten  
Ofenkartoffel mit Quark

# Gastwirtschaft Rust

## "Rust" Spezialteller

600. "Holzfäller"-Steak  
herzhaftes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln 16,90 €
601. "Fitness"-Teller  
saftiges Putensteak mit einer Ofenkartoffel mit Quark 16,90 €
62. Spareribs aus dem Backofen vom Schwein  
mit Barbecusauce und Krautsalat 17,90 €
63. "Rust"-Schnitzelteller  
aus Schwein, Geflügel und Rind in Rahmsauce und Bratkartoffeln 19,90 €
64. Putenfiletsteak vom Grill mit Pfeffersauce 17,90 €
65. Drei saftige Schweinefilet-Madaillons  
mit Sauce béarnaise dazu buntes Gemüse 18,90 €
66. Zwei saftige Schweinerücken (220g) mit Kräuterbutter  
dazu Ofenkartoffel mit Quark 17,90 €
67. "Cafe de Paris"  
vom Grill gebratenes Schweinefilet mit "Cafe de Paris"-Sauce  
dazu Kroketten 18,90 €
68. Rumpsteak (200g)  
vom Grill mit Kräuterbutter 22,90 €
680. Rumpsteak (200g)  
vom Grill mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter 23,90 €

## "Rust" Spezialteller

70. "Steak-Teller"  
Geflügelsteak, Schweinesteak, Würtchen mit Speck vom Grill  
mit Kräuterbutter 17,90 €
71. Gemischter "Spareribs"-Teller  
Spareribs aus dem Backofen vom Schwein, Geflügelsteak, Rumpsteak  
mit Barbecuesauce 18,90 €
72. "Rust Mix Teller"  
Schweinefilet, Rumpsteak und Geflügelsteak vom Grill  
mit Kräuterbutter 22,90 €
73. "Filet-Spieß-Teller"  
Schweinefilet, Rindersteak und Geflügelsteak vom Grill  
dazu wahlweise Pfeffer- oder Sambalsauce 23,90 €

Unsere Speisen servieren wir mit  
einem "Rust"-Salat und einer Beilage Ihrer Wahl:  
Pommes / Bratkartoffeln / Kroketten / Ofenkartoffel mit Quark

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Für unsere kleinen Gäste*

80. Spaghetti mit Tomatensauce und einem "Rust"-Salat	6,90 €
81. Kleines Schnitzel mit Pommes und einem "Rust"-Salat	12,90 €
82. Kleiner "Rust"-Burger mit Pimmes und einem "Rust"-Salat	8,90 €

## *Beilagen*

86. Portion Pommes oder Krokette	3,00 €
87. Portion Bratkartoffeln	3,90 €
88. Portion hausgemachter Quark	2,90 €
89. Portion Gemüse mit Sauce béarnaise	3,50 €
90. Portion Sauce béarnaise / Sambalsauce / Rahmsauce mit Champignons / Pfeffersauce	3,50 €

## *Leckereien*

91. Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,40 €
92. Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,70 €
93. Schwarzwälder Eisbecher (Schoko, Vanille und Erdbeereise) dazu heiße Kirschen und Sahne	6,40 €
94. Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
95. Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	8,90 €

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Heiße Getränke*

<b>Becher Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Becher Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Trinkschokolade mit Sahne</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Grog mit Rum</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>4,00 €</b>

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Coca Cola / Fanta / Sprite / Cola Zero 0,3 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Coca Cola / Fanta / Sprite / Cola Zero 0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Mineralwasser 0,25 l (Medium oder Naturell)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Mineralwasser 0,7 l (Medium oder Naturell)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Vitalmaltz 0,33 l (das Original)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>alkoholfreies Bier 0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Fassbrause Holunder / Rhabarber 0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Apfelschorle / Rhabarberschorle / Maracujaschorle 0,3 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Apfelsaft / Orangensaft / Kirschsft / Bananensaft 0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water 0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>

## *Biere vom Fass*

Gilde Ratskeller / Alster 0,3 l	3,00 €
Gilde Ratskeller / Alster 0,5 l	4,90 €
Duckstein / Altbier 0,3 l	3,10 €
Duckstein / Altbier 0,5 l	5,10 €

## *Weizenbier*

Weizenbier 0,5 l	4,90 €
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l	4,90 €

## *Aperitifs*

Sherry Dry / Medium / Cream 5 cl	3,10 €
Martini Dr / Bianco 5 cl	3,10 €
Prosecco trocken 0,1 l	3,20 €
Aperol Spritz mit Chardonnay	5,90 €

## *Brandy*

Mariacron 36% 2 cl	3,10 €
Chantry 36 % 2cl	3,10 €
Osborne Veterano 30 % 2cl	3,50 €

## *Liköre*

Amaretto 21,5 % 2cl	3,10 €
Sambuca 40 % 2cl	3,50 €
Baileys 17 % 5cl	3,90 €

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Weißwein*

Weinschorle frisch, spritzig, trocken oder halbtrocken 0,2 l	3,90 €
Rheinhessen Oppenheimer Krötenbrunnen ein vollmundiger Qualitätswein, lieblich 0,2 l	4,90 €
Müller Thurgau Baden, halbtrocken fruchtiger, eleganter Wein mit milder Säure 0,2 l	4,80 €
Grauburgunder Rheinhessen, trocken frischer, eleganter Wein mit milder Säure 0,2 l	4,90 €
Grand Sud Chardonnay, trocken rund und weich im Geschmack, süffig 0,2 l	5,20 €

## *Rotwein*

Weinschorle frisch, spritzig, trocken oder halbtrocken 0,2 l	3,90 €
Dornfelder Pflaz, halbtrocken ein samtiger Wein, vollfruchtig im Geschmack 0,2 l	4,60 €
Cabernet Sauvignon California, trocken ein eleganter, vollmundiger Wein mit besonderer Note 0,2 l	4,80 €
Merlot Grand Sud, trocken rubinroter Wein mit einem Aroma nach dunklen Beeren 0,2 l	5,20 €
Portugieser Weißherbst, lieblich ein lieblicher, frischer und fruchtiger Roséwein 0,2 l	4,20 €
Primitivo Puglia, trocken ein warmer, weicher und langanhaltender Geschmack (Meisterwerk) 0,2 l	5,90 €

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Kräuter & Bitter*

Fernet Branca	40 %	2 cl	3,00 €
Fernet Menta	40 %	2 cl	3,00 €
Underberg	44 %	2 cl	3,60 €
Averna	32 %	2 cl	3,90 €
Ramazotti	30 %	2 cl	3,90 €
Campari Bitter	25 %	2 cl	4,50 €
Jägermeister	35 %	2 cl	2,70 €

## *Spirituose*

Fürst Bismarck	38 %	2 cl	2,20 €
Vodka	40 %	2 cl	2,50 €
Malteser	40 %	2 cl	3,10 €
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,10 €
Grappa	40 %	2 cl	3,10 €
Obstler	40 %	2 cl	2,90 €
Williams Birne	40 %	2 cl	3,10 €
Himbeergeist	40 %	2 cl	3,10 €
Mirabellengeist	40 %	2 cl	3,10 €
Kirschwasser	40 %	2 cl	3,10 €
Bacardi	37 %	2 cl	3,90 €
Gin	37 %	2 cl	3,90 €

## *Whiskey*

Jim Beam	40 %	2 cl	4,80 €
Johnnie Walker	40 %	2 cl	4,50 €