

# *Gastwirtschaft Rust*

*Alte Landstr. 6*

*30855 Langenhagen*

*Tel. 0511-9781747*

*[www.Gastwirtschaft-Rust.de](http://www.Gastwirtschaft-Rust.de)*

*Freitag - Samstag 11:30 bis 22:00 Uhr*

*Montag - Samstag Küche bis 21:00 Uhr*

*Sonntag 9:00 bis 21:00 Uhr*

*Sonntag Küche bis 20:00 Uhr*

# *Gastwirtschaft Rust*

## *Hausgemachte Suppen*

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

## Salaten

- |  |         |
|--|---------|
| 5. Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni..... a c g i 1 5             | 10,90 € |
| 6. Gemischter Salatteller mit hausgemachtem Kraut, knackigem Eisbergsalat Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen, Zwiebeln a c g i 1 5 | 8,90 €  |
| 7. Gemischter Salatteller mit Schinken, Käse und Ei a c g i j 1 5  | 11,90 € |
| 8. Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven, Pfefferoni, Zwiebeln a c g i j 1 5  | 12,90 € |
| 9. Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und frischen Zwiebeln a c g i j 1 5   | 12,90 € |
| 10. Gemischter Salatteller mit gebratenen Roastbeefstreifen in Kräuterbutter und frischen Zwiebeln a c g i j 1 5                       | 15,90 € |

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

# *Gastwirtschaft Rust*

## “Rust”tikales

20. 3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln dazu Gewürzgurken c	6,90 €
21. Bauernfrühstück mit Gewürzgurke c g i	8,90 €
22. Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, Schwarzwälder Schinken und Gewürzgurke	8,90 €
23. Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salat c g i j	9,90 €
24. Currywurst mit hausgemachter Sauce dazu Pommes oder Bratkartoffeln, Salat a c g i j p 5	8,90 €
25. Schulenburger gebratene Rinderwurst dazu Bratkartoffeln, Gewürzgurke i j	10,90 €
26. 3 Matjes mit Speckstippe, Bratkartoffeln dazu Grüne Bohnen im Speckmantel i n	10,90 €
27. Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln hausgemachter Remouladensauce, Gewürzgurke c g i j	14,90 €

## Kartoffelgerichte

28. Folienkartoffel mit hausgemachtem Quark Dressing c g i j	4,90 €
29. Folienkartoffel mit hausgemachtem Quark Dressing dazu Rustsalat c g i j	7,90 €
30. Folienkartoffel mit geräuchertem Lachs, Quark und Rustsalat c g i j	13,90 €
31. Folienkartoffel mit Rindergeschnetzeltem und geschmorten Zwiebeln in Kräuterbutter gebraten a c g i	14,90 €

# Gastwirtschaft Rust

## “Rust” Burger XXL

32. “Rust” Burger XXL Sesambrötchen mit saftigem Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln dazu hausgemachte Sauce a c g i j k 9,90 €
33. Chili Cheeseburger XXL Sesambrötchen mit saftigem Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapenos und Käse dazu hausgemachte Sauce a c g i j k E300 11,90 €

Unsere “Rust” Burger servieren wir mit Rustsalat und Pommes frites

## “Rust” Vegetarische Leckereien

34. Bauernpfanne mit gebratenem Gemüse in Kräuterbutter (Kartoffeln, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Paprika.....) dazu gebratener Hirtenkäse c g 11,90 €
35. Hausfrauen Spätzle mit gebratenen Champignons, geriebenem Gouda dazu Salatteller c g 5 P 11,90 €
36. Kartoffeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven mit Mozzarella gratiniert c g P 5 12,90 €

## Fischauswahl

40. Viktoriabarschfilet auf Gemüse- Tomatenbett mit frischen Kräutern, Zitronensauce dazu Kroketten a c d g i 15,90 €
41. Pangasiusfilet in Eihülle gebraten mit Ofenkartoffel und Quark dazu Salat a c d g i 13,90 €
42. Dutzend Garnelen auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und Tomaten d n 15,90 €

# *Gastwirtschaft Rust*

## “Rust“ Hausgemachte Schnitzel

50. Schnitzel “Wiener” Art mit Zitrone a c	12,50 €
51. “Holsteiner” Schnitzel mit gebratenem Spiegelei a c	12,90 €
52. Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter a c g i	13,90 €
53. Schnitzel mit feuriger Sambalsauce a c g i	13,90 €
54. Schnitzel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce a c g i	13,90 €
55. Schnitzel “Mailänder” Art auf Spaghetti mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan a c g i j	13,90 €
56. Pfefferschnitzel mit Sauce Bernaise und Buntem Pfeffer ag i j	13,90 €
57. Teufelschnitzel mit Zigeunersauce aus Paprika, Gemüse, Tomaten und Jalapenos a c f i j	13,90 €
58. Schnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken a c g i j	15,90 €
59. Schnitzel a la “Cordon Bleu” mit Schinken und Käse gefüllt a c g i j E300 E249	15,90 €
60. “Jalapeno “ Schnitzel gefüllt mit Jalapenos und Käse a c g i j E300	15,90 €
61. “ Rust” Schnitzel gefüllt mit Rindersteak dazu Gemüse mit Sauce Bearnaise a c g i j	17,90 €

Unsere Schnitzel servieren wir mit “Rust”salat und  
einer Beilage Ihrer Wahl:  
Pomme frites, Bratkartoffeln, Kroketten  
oder Folienkartoffel mit Quark

# *Gastwirtschaft Rust*

## “Rust”Spezialteller

600. "Holzfäller" Steak herzhaftes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln g j	13,90 €
601. "Fitness" Teller mit saftigem Putensteak leckerem Salat mit Joghurt Dressing dazu Folienkartoffel mit Quark c i g	13,90 €
62. Spareribs vom Schwein aus dem Backofen mit Barbecue Sauce und Krautsalat a i j	13,90 €
63. "Rust" Schnitzelteller aus Schwein, Geflügel und Rind in leckerer Rahmsauce dazu Bratkartoffeln a c g	16,90 €
64. Putenfiletsteak vom Grill mit Pfeffersauce und "Rust"salat a c g	13,90 €
65. Drei saftige Schweinefiletmedaillons mit Bearnaise Sauce dazu buntes Gemüse a c g j	14,90 €
66. Zwei saftige Schweinerücken 220g mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Quark und "Rust"salat c g i j	13,90 €
67. Schweinefilet vom Grill gebraten mit "Café de Paris" Sauce dazu Kroketten und "Rust" Salat a c g	15,90 €
68. Rumpsteak 200g vom Grill mit Kräuterbutter und "Rust"salat g	18,90 €
680 .....200g mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und "Rust"salat	20,90 €

## Gegrilltes

70. "Steak Teller" Geflügelsteak, Schweinesteak, Würstchen mit Speck. Kräuterbutter und "Rust"salat g i j	14,90 €
71. Gemischter "Spareribs" Teller mit Spareribs, Geflügelsteak, Rumpsteak, Barbecuesauce dazu "Rust"salat a i j	16,90 €
72. "Rust Mix Teller" aus Schweinefilet, Rumpsteak, Geflügelsteak dazu Kräuterbutter und "Rust"salat g i j	18,90 €
73. "Filet-Spießsteller" aus Schwein, Geflügel, Rindersteak Pfeffersauce oder Sambalsauce dazu "Rust"salat a c g	22,90 €

Unsere Speisen servieren wir mit "Rust"salat und einer Beilage Ihrer Wahl:  
Pomme frites, Bratkartoffeln, Kroketten  
oder Folienkartoffel mit Quark

# *Gastwirtschaft Rust*

*Für unsere kleinen Gäste*

<b>80. Spaghetti mit Tomatensauce und Salat a g i</b>	<b>6,90 €</b>
<b>81. Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salat a c g</b>	<b>9,90 €</b>
<b>82. Kleiner Rustburger mit Pommes frites und Salat a c g j</b>	<b>6,90 €</b>

## Beilagen

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

## Leckereien

<b>91. Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen g</b>	<b>3,90 €</b>
<b>92. Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren g</b>	<b>3,90 €</b>
<b>93. Schwarzwälder Eisbecher Schoko, Vanille, Erdbeereis dazu Kirschen und Sahne</b>	<b>4,90 €</b>
<b>94. Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne g</b>	<b>4,90 €</b>
<b>95. Apfelstrudel mit Vanilleeis c g</b>	<b>5,90 €</b>

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- Phosphat,-mit Nitritpökelsalz,3- Antioxidationsmittel  
4-Konservierungs. 5 geschwärzt. 1 mit Farbstoff

# *Gastwirtschaft Rust*

## Heiße Getränke

<b>Becher Kaffee 5</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Becher Milchkaffee 5 g</b>	<b>2,50 €</b>

<b>Trinkschokolade mit Sahne 5 g</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Cappuccino 5 g</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Espresso 5</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Grog mit Rum</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,00 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola 1,5 / Fanta 1,2 / Sprite 2 / Cola Zero 1,2,3,4,5 0,3l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Coca Cola 1,5 / Fanta 1,2 / Sprite 2 / Cola Zero 1,2,3,4,5 0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mineralwasser 0,25 l Medium oder Naturell</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Mineralwasser 0,70 l Medium oder Naturell</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Vitalmalz 0,33 l das Original</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Becks Bier 0,33 l G</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Fassbrause Holunder / Rhabarbar 0,33 l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Apfelschorle / Rhabarberschorle / Maracujaschorle 0,3 l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Apfelsaft / Orangensaft / Kirschnektar / Bananennektar / 0,3 l A</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water 4</b>	<b>2,60</b>
<b>€</b>	

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoffe  
3 mit Süßstoff  
4 Chininhaltig  
5 Koffeinhaltig  
g Laktose  
A- Antioxidationsmittel  
G- Gluten

## Biere vom Fass

<b>Gilde Ratskeller / Alster 0,3 l G</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Gilde Ratskeller / Alster 0,5 l G</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Duckstein / Altbier 0,3 l G</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Duckstein / Altbier 0,5 l G</b>	<b>4,10 €</b>



## **Weizenbier**

<b>Weizenbier vom Fass 0,3 l G</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Weizenbier vom Fass 0,5 l G</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Weizenbier Dunkel / Kristall / Alkoholfrei 0,5 l G</b>	<b>3,90 €</b>

## **Aperitifs**

<b>Sherry Dry / Medium / Cream 5 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Martini Dry / Bianco / 5 cl L</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Prosecco Trocken 0,1 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Aperol Spritz mit Chardonnay 1 4 L</b>	<b>5,00 €</b>

## **Brandy**

<b>Mariacron 36% 2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Chantry 36% 2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Osborn 30% 2 cl</b>	<b>3,00 €</b>

## **Liköre**

<b>Amaretto 21,5% 2cl H</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Sambuca 40% 2 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Baileys 17% 5 cl 2 3 G L</b>	<b>3,50 €</b>

*Gastwirtschaft Rust*

## **Weißwein**

<b>Weinschorle frisch, Spritzig, Trocken oder Halbtrocken 0,2 l L</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rheinhessen Oppenheimer Krötenbrunnen</b> Ein vollmundiger Qualitätswein Lieblich 0,2 l L	<b>3,50 €</b>
<b>Müller Thurgau Baden Halbtrocken</b> Fruchtiger, Eleganter Wein mit milder Säure 0,2 l L	<b>3,60 €</b>
<b>Grauburgunder Rheinhessen Trocken</b> Frisches, Eleganter Wein mit milder Säure 0,2 l L	<b>3,90 €</b>
<b>Grand Sud Chardonnay Trocken</b> Rund und weich im Geschmack, süffig 0,2 l L	<b>3,90 €</b>

## Rotwein

<b>Weinschorle frisch, Spritzig, Trocken oder Halbtrocken 0,2 l L</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Dornfelder Pfalz Halbtrocken</b> Ein samtiger Wein Voll Fruchtig im Geschmack 0,2 l L	<b>3,50 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon California Trocken</b> Ein eleganter vollmundiges Wein mi besonderer Note 0,2 l L	<b>3,90 €</b>
<b>Merlot Grand Sud Trocken</b> Rubinroter Wein mit Aroma nach Dunklen Beeren 0,2 l L	<b>3,90 €</b>
<b>Portugieser Weißherbst Lieblich</b> Ein Lieblicher, frischer, fruchtiger Rosewein 0,2 l L	<b>3,50 €</b>

L- Schwefeldioxid, und Sulphite

A- Antioxidationsmittel

H- Schalenfrüchte / Nüsse,

2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel Allergene: G) Milch und Laktose,

# *Gastwirtschaft Rust*

## **Kräuter & Bitter**

<b>Fernet Branca</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Fernet Menta</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>44%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>32%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,70 €</b>

<b>Ramazotti</b>	<b>30%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,70€</b>
<b>Campari Bitter</b>	<b>25%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>35%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>

## **Spirituose**

<b>Fürst Bismarck</b>	<b>38%</b>	<b>2cl</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Vodka</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20€</b>
<b>Grappa</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Obstler</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Williams Birne</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Mirabellenwasser</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Bacardi</b>	<b>37%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Gin</b>	<b>37%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>

## **Whiskey**

<b>Jim Beam</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Johnnie Walker</b>	<b>40%</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80 €</b>