

Speisekarte



SNACKS

250g Frikadelle mit Senf mit einer Scheibe Steinofen-Baguette und Löwensenf	5,9euro
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,9euro
Holländische Frikandel "Spezial" mit Zwiebelwürfel, Ketchup & Mayo	4,9euro
Gustus Currywurst mit hausgemachter Currysoße & Currypulver	4,9euro
6 knusprig gebackene Mozzarella-Sticks mit Paprika-Tomatensalsa	7,5euro
3 Stk. Bruschetta "Tomate & Zwiebel"	6,9euro

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Sommersalat mit Caesar- oder Hausdressing Croûtons, Parmesan und Sherrytomaten	9,9euro
+ Gebratene Zuckerschoten mit Zwiebeln und Sherry-Tomaten	4euro
+ Cremiger Burrata mit Basilikumpesto	4,5euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin und Thymian	5,5euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	6euro
+ Drei gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro
Drei Reibekuchen mit Graved Lachs dazu Kräuterquark und bunter Salat	14,5euro
Duett von Carpaccio & Vitello tonnato [vom Rind] mit Salat, Kapern, Parmesan & Tomaten	14,5euro
Gegrillte Meeresfrüchten 3 King-Prawns, Pulpo und Vongole in Tomaten-Knoblauchsoße dazu mediterranes Brot und bunter Salat	16,5euro

SUPPEN

Kräftige Minestrone mit frischem Gemüse und Basilikum	7euro
+ 3 gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro

BEILAGEN

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

BROT & DIPS

+ Brotkorb mit zwei Scheiben Baguette, Mini-Brötchenkonfekt und einer Scheibe Graubrot	2,5euro
+ "Eine Scheibe" Brot	0,5euro
+ Aioli-Dip	1,2euro
+ Pikanter Tomatensalsa	1,2euro
+ Gesalzene Butter	1,2euro
+ Kräuterquark	1,2euro

GEMÜSE

Grüner Gemüse-Mix (Brokolie, Spinat, Ebsen, Zuckerschoten, Mangold)	5,5euro
Gebratene Waldpilze	5,5euro
Mediterranes Grillgemüse	5,5euro

SÄTTIGUNG

+ Pommes frites	5euro
+ Süßkartoffelpommes	5euro
+ Bratkartoffeln	5euro
+ Curly fries	5euro
+ Rosmarinkartoffeln	5euro
+ Cremiges Nudel-Risotto	5euro

SALAT-BEILAGEN

+ Bunter Salat	4,5euro
+ Gurkensalat	4,5euro
+ Coleslaw-Salat	4,5euro
+ Schwäbischer Kartoffelsalat	4,5euro

BUTTER

+ Hausgemachte Kräuterbutter	2,5euro
+ Macadamiabutter mit rotem Pfeffer	2,5euro
+ Smoked-Jalapeño Butter	2,5euro

SOßEN

+ Farmer BBQ Soße	2,9euro
+ Pfeffersoße vom grünen Amazonas-Pfeffer	2,9euro
+ Pilzrahmsauce von gebratenen Waldpilzen	2,9euro
+ Leichte Rieslingsoße	2,9euro

FÜR KINDER

Spaghetti mit Strauchtomatensoße und Parmesan	7,9euro
Sechs Chicken Nuggets mit Pommes frites und Beilagensalat	7,9euro
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat	9,9euro
Zwei Pfannkuchen mit Nutella und Zimt/Zucker	6,9euro

SCHNITZEL

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Goldgelb gebackenes Schnitzel vom Strohschwein	9,9euro
+ ½ Zitrone und Sardelle	1,5euro
+ Spiegelei mit gerösteten Speckwürfeln	2,5euro

HERZHAFTE SCHMORGERICHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Ossobuco "alla milanese"	15,9euro
8h geschmorte Kalbsbeinscheibe in mediterraner Soße	

FISCH & MEERESFRÜCHTE

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

"Fisch des Tages" (Fragen Sie bitte unser Personal) mit leichter Rieslingsoße	16,5euro
---	----------

Gegrillter Pulpo in kräftiger Krustentiersoße 16,5euro

SPARE RIBS

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

600 g saftige BBQ Spare Ribs	14,9euro
800 g saftige BBQ Spare Ribs	18,9euro

BURGER

(bitte wählen Sie die Beilagen nach Wunsch)

Smokey-BBQ-Burger 180g Beef im Brioche-Burger-Buns mit rauchiger BBQ Sauce, knusprigen Baconscheiben, Cheddar- Schmelzkäse, Salat, Tomaten, karamellierte Zwiebel & Spreewälder Gewürzgurken	14,9euro
Chicken-Chilli-Cheese-Burger Gratiniertes Chicken-Patty im Brioche Burger Buns mit fruchtiger Curry-Sauce, Cheddar- Schmelzkäse & Jalapeños, Avocados, Salat und karamellisierten Zwiebeln	14,9euro

Mediterraner Veggi-Burger
Mediterranes Patty im Brioche-Burger-Buns,
mit fruchtiger Tomaten-Salsa, Parmesan und Rucola
14,9euro

DESSERT

Erdbeer-Tiramisu mit Vanillesoße marinierten Erdbeeren und Minze	7,5euro
Eisbecher mit Eierlikör und Sahne Vanille,-Schokoladen und Erdbeereis	6,5euro

PREMIUM DRY AGED FLEISCH Gegrillt mit magischen 800°C

Das Deutsche Premium Dry Aged Fleisch wird 21
Tage am Knochen Dry Aged in der Reifekammer
gereift. Dabei entwickelt das Fleisch sein einzig-
artiges nussiges Aroma und wird schön zart.

Den besonderen Kick bekommen unsere Steaks
durch unseren BEEFER der bei 800°C für eine
aromatische Kruste auf dem Fleisch sorgt. Würzen
Sie die Steaks mit unseren Manufaktursalzen und
genießen Sie den einmaligen Geschmack

Dry Aged Kotelett

vom Landschwein ca.350g

HINWEIS: Das Dry Aged Kotelett stammt aus
dem Rücken des Schweins.
GESCHMACK: Die leichte Fettschicht sorgt für
großartige Geschmacksnuancen.
18.90euro

Dry Aged Kalbs T-Bone Steak ca.350g

MERKMAL: Das Dry Aged T-Bone Steak wird
aus dem Rücken geschnitten und zeichnet sich
durch den klassischen T-Knochen aus.
GESCHMACK: Saftig und geschmacksintensiv
24.90euro

Dry Aged Rumpsteak

MERKMAL: Der Klassiker auch als Roastbeef
oder Zwischenrippenstück bekannt wird es aus
dem Hinterviertel des Rindes geschnitten.
GESCHMACK: Der leichte Fettrand sorgt für
einen wunderbaren kräftigen Geschmack
ca.250g 21.90euro
ca.350g 29.90euro

Dry Aged Rib of Beef ca.350g

MERKMAL: Stammt aus dem vorderen Teil des
Rinderrückens. Besteht ausschließlich aus Fleisch, Fett
und Knochen, deshalb ein Steak für die männlichen
Fleischfans.
GESCHMACK: Knochen und Fettschicht sorgen
beim garen für Saftigkeit.
ca.350g 24.90euro

Dry Aged Rinderfilet

MERKMAL: Ist das edelste Stück des Rindes. Das
Dry Aged Filet ist Teil des Rinderhinterviertels,
genauer gesagt der Lendenmuskel. Der Muskel-
strang wird kaum bewegt und zeichnet sich daher
durch seine zarte Konsistenz aus.
GESCHMACK: Sehr zart und geschmacksvoll
ca.200g 27.90euro
ca.300g 35.90euro

BRATKARTOFFELGERICHTE

Bratkartoffeln mit kalten Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade und Beilagensalat	17,9euro
Bratkartoffeln mit Leberkäse dazu Spiegelei, Zwiebeln, Senf und Beilagensalat	13,9euro

PASTA (bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Spaghetti mit hausgemachter Gustus Bolognese
dazu gehackte Kräuter und
gehobelter Parmesan 10,9euro

Bandnudeln mit Lammragout
dazu geschmolzene Tomaten und Sauerrahm
16,9euro

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
Ricotta und gerösteten Cashew-Kernen 14,9euro

BOWLS (bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)

Gustus Antipasti-Bowl
Tomatisierte Risonnudeln, geschmorte Paprika,
Auberginen, Pilze und Zucchini dazu Rucola,
Parmesan und Gremoulata-Dip 10,9euro

TOPPINGS FÜR PASTA & BOWL

(bitte wählen Sie das Topping nach Wunsch)	
+ Gebratene Zuckerschoten mit Zwiebeln und Sherry-Tomaten	4euro
+ Cremiger Burrata mit Basilikumpesto	4,5euro
+ Gebratenes Honig-Hähnchen mit Rosmarin und Thymian	5,5euro
+ 3gebratene Chili-King-Prawn Garnelen	6euro
+ Gebratene Rinderfiletspitzen	6euro



Qualität genießen

Getränkemenu

WEINE

DEUTSCHLAND

Carl Loewen, Leiw/Mosel	
Riesling „Alte Reben“ trocken 0,75l	26euro
Riesling „Max. Herrenberg“ Kabinett 0,75l	27euro
Jakob Schneider, Niederhausen/Nahe	
Blanc de Noir Spätburgunder trocken 0,75l	23euro
Weissburgunder trocken 0,75l	22euro
Max Müller, Volkach/Franken	
Silvaner trocken 0,75l	21euro
Scheurebe feinherb 0,75l	23euro
Jochen Dreissigacker, Bechthelm/Rheinhesen	
Weissburgunder trocken 0,75l -BIO-	32euro
Chardonnay trocken 0,75l -BIO-	35euro
Markus Pfaffmann, Walsheim/Pfalz	
Grauburgunder Selection trocken 0,75l	23euro
Weissburgunder Selection 0,75l	26euro
Oliver Zeter Neustadt/Pfalz	
Cuvée „Petz“ trocken 0,75l	24euro
Cuvée „Z“ trocken 0,75l	32euro
Markus Schneider Ellerstadt/Pfalz	
„Ursprung“ trocken 0,75l	29euro
„Black Print“ trocken 0,75l	39euro

ÖSTERREICH

Weingut Weiss, Gols/Burgenland (Histamingehalt<0,1mg/l)	
Pinot Blanc trocken 0,75l	22euro
Chardonnay trocken 0,75l	24euro
Weingut Leth, Fels am Wagram	
Grüner Veltliner „Terrassen“ 0,75l	22euro
Zweigelt „Klassik“ trocken 0,75l	22euro
Heinrich, Burgenland	
Zweigelt 0,75l	31euro
Blaufränkisch 0,75l	31euro

ITALIEN

Azienda Agricola Cà dei Frati, Sirmione	
Rosa dei Frati, trocken 0,75l	31euro
Lugana trocken 0,75l	31euro
Marco Felluga, Friaul	
Pinot Grigio trocken 0,75l	30euro
Sauvignon Blanc trocken 0,75l	30euro
Zenato, Venetien	
Lugana „San Benedetto“ 0,75l	27euro
Lugana „Santa Cristina“ 0,75l	36euro
Azienda Agricola Mocavero, Apulien	
Primitivo „Sire“ trocken 0,75l	23euro
Primitivo „Salento“ trocken 0,75l	25euro
Primitivo „Santufli“ trocken 0,75l	40euro
Farnese Fantini, Abruzzes	
Calalenta rose, trocken 0,75l	22euro

FRANKREICH

Château Joly, Saint Emilion AOC	
Merlot Cabernet Sauvignon 0,75l	32euro
Bernhard Fouquet, Vouvray/Loire	
Chenin Blanc „Cuvée de Silex“ 0,75l	25euro
Domaine Salmon, Loire	
Sancerre Blanc trocken 0,75l	40euro
Pouilly Fumé „Clos des Criots“ 0,75l	40euro
Domaine Lafage, Languedoc/Roussillon	
Mirafors Bastide rouge 0,75l	26euro
Cuvée „Narassa“ trocken 0,75l	31euro
Grand C, Elsass	
Riesling trocken 0,75l	23euro
Pinot Gris trocken 0,75l	23euro
Domaine des Graves D'Ardonneau, Bordeaux	
Cuvée Tradition trocken 0,75l	30euro
Cuvée Prestige trocken 0,75l	35euro
Jean Bernard Saby, Chateau Rozier, Saint Emilion	
Chateau Rozier, Grand Cru 2016 0,75l	43euro
Chateau Miraval, Provence	
Cotes de Provence, Miraval trocken 0,75l	35euro
„Studio Miraval“ trocken 0,75l	30euro

SPANIEN

Bodegas Borsao/Alto Moncayo, Campo di Borja	
„Berola“ trocken 0,75l	32euro
„Tres Picos“ trocken 0,75l	39euro
Castel Miquel, Mallorca	
„Stairway to heaven“ Sauvignon 0,75l	34euro
„Stairway to heaven“ Rosado 0,75l	34euro
Vintae Bardos, Ribera del Duero	
Crianza „Romantica“ 0,75l	29euro
Reserva trocken 0,75l	34euro
Vintae Matsu, Toro	
„El Picaro“ trocken 0,75l	23euro
„El Recio“ trocken 0,75l	35euro
Castillo de Mendoza, Rioja	
Noralba Tinto trocken 0,75l	27euro
Noralba „Fermentado en barrica“	27euro
Bodegas Izadi, Rioja	
Crianza trocken 0,75l	28euro
„Orben“ trocken 0,75l	49euro
SÜDAFRIKA	
Ernie Els, Stellenbosch	
„Big Easy“ White 0,75l	25euro
„Big Easy“ Rosé 0,75l	27euro
„Big Easy“ Red 0,75l	41euro

Gustus

RESTAURANT & CATERING

DIE BESONDEREN

Jochen Dreissigacker, Bechthelm/Rheinhesen	
Grauburgunder trocken 0,75l	31euro
Chardonnay trocken 0,75l	35euro
Carl Loewen, Leiw/Mosel	
Riesling GG „Maximin Herrenberg“ 0,75l	53euro
Van Volxem, Mosel-Saar-Ruwer	
Riesling GG „Goldberg“ 0,75l	56euro
Knipser, Laumersheim, Pfalz	
Riesling GG „Mandelpfad“ 0,75l	58euro
Spätburgunder GG „Kirschgarten“ 0,75l	80euro
Weingut Zull, Schrattenthal/Weinviertel	
Chardonnay „Kalvarienberg“ 0,75l	35euro
Weingut Leth, Fels am Wagram	
Grüner Veltliner „Schafflerberg“ 0,75l	31euro
Domaine Salmon, Loire	
Pouilly Fumé „Clos des Criots“ 0,75l	40euro
Chablis 1cr 0,75l	48euro
Chateau de Ferrand, Saint Emilion	
Le Different, Gran Cru 0,75l	45euro
Tenuta Ulisse, Abruzzes	
Montepulciano „Amaranta“ 0,75l	49euro
Montepulciano „Dieci“ 10yr Blend 0,75l	66euro
Zenato, Venetien	
Ripassa della Valpolicella 0,75l	40euro
Cabernet Sauvignon trocken 0,75l	42euro
Castel Miquel, Mallorca	
„Stairway to heaven“ Cabernet 0,75l	60euro
Vintae Matsu, Toro	
„El Viejo“ trocken 0,75l	64euro
Bodegas Izadi, Rioja	
Reserva „El Regalo“ trocken 0,75l	60euro
OFFEN	
Markus Pfaffmann, Walsheim/Pfalz	
Grauburgunder trocken	1,00l 28euro
	0,15l 6,5euro
Weissburgunder trocken	0,15l 6,5euro
Carl Loewen, Leiw/Mosel	
Riesling trocken	0,15l 6,5euro

GETRÄNKE

Aperitif alkoholfrei

Sekt, Alkoholfrei 0,15 l	5euro
Hausgemachter Hugo alkoholfrei 0,2 l	7euro
Aperol Spritz alkoholfrei 0,2 l	7euro

Aperitif

Prosecco 0,1l	5euro
Flasche Prosecco 0,75l	28euro

Weinschorle 0,15l	6euro
Hausgemachter Hugo 0,2l	7euro
Aperol Spritz 0,2l	7euro
Lillet pur mit Eis und Orange	5,5euro
Lillet als Cocktail 0,2l	7euro

Crémant d'Loire Rose 0,15l	10euro
Flasche Crémant d'Loire Rose 0,75l	50euro

Pur Tonic, Schwepes 0,2l	3euro
+ Gin Bombay Blue Sapphire 2cl	6euro
+ Gin The Botanist 2cl	7euro
+ Gin Hendricks 2cl	8euro
+ Gin Monkey 47 2cl	8euro

Alkoholfreie Getränke

Stiftsquelle medium/ still	0,75ltr. 6,7euro
	0,25ltr. 2,6euro
Coca Cola, Cola Light/ Zero,	
Fanta, Sprite, Spezi	0,2ltr. 2,6euro
	0,4ltr. 4,6euro

Schwepes

Bitter Lemon, Wild Berry,	
Tonic Water	0,2ltr. 2,9euro
	0,4ltr. 5,1euro
Roter Golfer, Golfer	0,3ltr. 3,5euro
	0,4ltr. 4,5euro

Rauch Saftschorlen

Bio-Apfelschorle	0,33ltr. 3,9euro
Bio-Rhabarberschorle	0,33ltr. 3,9euro

Saftschorlen

Orange, Pink-Grapefruit, Cranberry	
	0,2ltr. 2,7euro
	0,4ltr. 4,8euro

Fassbrause

Zitrone, Holunder	0,33ltr. 3,9euro
-------------------	------------------

Rauch Eistee

Pfirsich, Zitrone	0,33ltr. 3,9euro
-------------------	------------------

Bier vom Fass

Stauder Pils/Radler/Alster/BitterPils 0,25ltr.	2,7euro
	0,4ltr. 4,5euro
Original Schlüssel Altbier/Krefelder 0,25ltr.	2,7euro
	0,4ltr. 4,5euro

Flaschenbiere

Stauder Bierchen 4,5%	0,33ltr. 3,9euro
Stauder helles Bierchen 5,2%	0,33ltr. 3,9euro
Ratuga Pils	0,33ltr. 3,9euro
Erdinger Weißbier	0,5ltr. 5euro

Flaschenbiere alkoholfrei

Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33ltr. 3,9euro
Erdinger Weißbier Grapefruit	0,33ltr. 3,9euro
Erdinger Weißbier Zitrone	0,33ltr. 3,9euro
Stauder Pils alkoholfrei	0,33ltr. 3,9euro
Vita Malzbier	0,33ltr. 3,9euro

Kaffee, Kakao und Tee

Kaffee klein	Ts 2,5euro
Kaffee groß	Ts 4,5euro
Espresso	Ts 2,5euro
Espresso doppio	Ts 4,3euro
Espresso Macchiato	Ts 2,9euro
Cappuccino	Ts 3,1euro
Milchkaffee	Ts 3,6euro
Latte Macchiato	Glas 3,6euro

Frischer Minztee	Glas 3,6euro
Minztee mit Ingwer	Gl as 4,5euro
Tee	Glas 2,8euro
Tee mit Rum	Glas 4,8euro

Kakao	Ts 3,5euro
Kakao mit Sahne	Ts 4,0euro
Kakao mit Rum 2cl	Ts 5,5euro

Eisschokolade und Eiskaffee

Eisschokolade	Glas 4,5euro
Eisschokolade mit Sahne	Glas 5euro
Eisschokolade mit Sahne & Rum	Glas 6,5euro
Eiskaffee	Glas 4,5euro
Eiskaffee mit Sahne	Glas 5euro
Eiskaffee mit Sahne & Rum	Glas 6,5euro



Höseler Straße 147 • 42579 Heiligenhaus

Tel. Restaurant: +49-2056-599081-0

Mobil: +49-157-34337810

E-Mail: info@restaurant-gustus.de

Website: www.restaurant-gustus.de

Qualität genießen