

Rusticana

Herzlich willkommen



Wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie recht herzlich im Rusticana.

In dem Restaurant, das nun schon seit über 40 Jahren die Adresse für erstklassige Steaks und über weite Grenzen hinaus für die einzigartigen Barbecue-Spareribs bekannt ist.

Genießen Sie Ihren Abend im Rusticana und freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten, die immer in bester Qualität frisch zubereitet auf den Tisch kommen.

Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir um Nachsicht und ein bisschen Geduld.

Sie werden sicherlich nicht enttäuscht werden! Vielleicht wollen Sie sich die Wartezeit mit einem Aperitif verkürzen?

Unsere Aperitif-Empfehlungen

..... Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €
Glas Prosecco mit Aperol ^{1, 10} Prosecco mit einem Schuss Aperol	0,1 l	4,80 €
San Pellegrino Sanbitter ¹ alkoholfreie Komposition aus Zitrusfrüchten und Alpenkräutern	0,1 l	3,80 €
Campari ¹ Soda, Tonic ¹⁰ oder Orange der appetitanregende Klassiker	4 cl	5,50 €
Martini bianco oder rosso auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,20 €
Sherry dry oder medium aus dem Hause Sandemann	5 cl	4,20 €
„Damen-Weiße“ kleines Franziskaner Weißbier mit einem Schuss Aperol ^{1, 10}	0,3 l	3,20 €



Rusticana

Vorspeisen und Salate

Suppen & Vorspeisen

Feurige Gulaschsuppe	5,50 €
Deftiger Linseneintopf mit zweierlei Würstel	4,90 €
Weinbergschnecken ½ Dutzend Weinbergschnecken in pikanter Knoblauchbutter und Toast	7,90 €
Räucherlachs geräucherter Lachs mit Toast, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce	12,80 €
Maiskolben frisch aus dem Ofen mit Kräuterbutter	3,50 €
Onion Rings Zwiebelringe im Bierteig, ausgebacken in feinem Butterschmalz mit Sauerrahm-Dip	5,90 €



Salate

Knackig-frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings zur Wahl:

Gemischter Salat ideal auch als Vorspeise	5,90 €
— mit Schinken ^{2,3} , Käse und Ei	7,80 €
— mit Thunfisch, Oliven und Ei	8,90 €
— mit Räucherlachs	9,90 €
Grüner Salat Blattsalate mit Zwiebelringen	4,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano, Kräuterdressing	4,70 €
Bohnensalat weiße Bohnen mit Zwiebeln, Kräuterdressing	4,00 €
Cole Slaw Krautsalat nach amerikanischer Art	3,20 €
Großer Salatteller	
— bunte Salate der Saison	7,90 €
— mit Schinken ^{2,3} , Käse und Ei	9,80 €
— mit Thunfisch, Oliven und Ei	10,90 €
— mit Räucherlachs	11,90 €
— mit zarten Rindfleischstreifen	13,90 €

Aus diesen Dressings können Sie wählen:



- Kräuterdressing
- Roquefort-Dressing
- Joghurt-Sauerrahm-Dressing
- French Dressing
- Zum Selbstanmachen:
Balsamico und Olivenöl oder Weinessig und Sonnenblumenöl

Rusticana

Steaks vom Aberdeen Angus

Im Rusticana verwenden wir ausschließlich das hochwertige Fleisch der argentinischen Aberdeen-Angus-Rinder. Von ausgewählten Lieferanten und für ungetrübten Genuss dank bester Qualität.

Über dem offenen Holzkohlengrill zubereitet, erhalten die Steaks den typischen Grillgeschmack.

Falls Sie keine besonderen Wünsche äußern, bereiten wir Ihr Steak „medium“ zu.



Lendensteaks (Rumpsteaks)	250 g	17,90 €
Saftig, herzhaft, mit leichtem Biss und Fettrand.	350 g	24,90 €
Serviert mit Kräuterbutter und kleiner Baked Potato.	500 g	34,90 €

Huftsteaks	300 g	15,90 €
Leicht marmoriert, typischer Geschmack.	400 g	19,90 €
Serviert mit Kräuterbutter und kleiner Baked Potato.		

Rib-Eye (Entrecôte)	350 g	20,90 €
Mit dem obligatorischen Fetttage, für Kenner!	500 g	29,90 €
Serviert mit Kräuterbutter und kleiner Baked Potato.		

Filetsteaks	250 g	27,90 €
Butterweich und zart, bestens abgehangen.	350 g	37,90 €
Serviert mit Kräuterbutter und kleiner Baked Potato.		



..... Alle Steaks auf Wunsch auch in „Übergrößen“.

Zubereitungsarten der Steaks:

Neben purem Grillgenuss können Sie Ihr Steak auch als Pfeffer-, Champignon- oder Zwiebelsteak zubereiten lassen:

Feurige Pfeffersauce mit frischem, grünem Pfeffer	(Pfeffersteak)	2,50 €
Frische, gebratene Champignons, herzhaft gewürzt	(Champignonsteak)	2,50 €
Gebräunte Zwiebelringe, frisch zubereitet	(Zwiebelsteak)	2,50 €
Rusticana-Steaksauce, hausgemacht, würzig-scharf		2,00 €

Tipp: Gerne reichen wir diese Steakbeilagen auf Wunsch auch separat. So können Sie mit Ihren Freunden die Beilagen beliebig variieren.

Rusticana

Beilagen und kleine Gerichte



Beilagen

Baked Potato große Baked Potato in der Schale mit Sour Cream und Schnittlauch	3,50 €
Maiskolben saftiger Maiskolben mit Kräuterbutter	3,50 €
Onion Rings Zwiebelringe im Bierteig, ausgebacken in feinem Butterschmalz mit Sauerrahm-Dip	5,90 €
Pfeffersauce mit grünem Pfeffer	2,50 €
Champignons frisch gebraten und herzhaft gewürzt	2,50 €
Gebräunte Zwiebelringe frisch aus der Bratpfanne	2,50 €
Rusticana-Steaksauce hausgemacht, würzig-scharf	2,00 €

Kleines und Spezielles

Chili con Carne mit Sour Cream, Käse und Tortilla-Chips	9,80 €
Schinken^{2,3}-Käse-Toast mit herzhaftem Käse überbacken	6,00 €
Champignon-Toast frische Champignons auf Tomatenscheiben mit Käse überbacken	8,00 €
Große Baked Potato mit Räucherlachs zerlassener Butter, Sauerrahm-Dip und kleiner Salatbeilage	9,50 €
Große Baked Potato mit gebratenen frischen Champignons Sauerrahm-Dip und kleiner Salatbeilage	8,50 €
Filetspitzen vom Grill mit Baked Potato	250 g 20,90 € 350 g 24,90 €
Filet-Toast Rusticana kleine Stücke vom Rinderfilet (150 g) auf Toast mit kleiner Salatbeilage	16,90 €
Riesengarnelen vom Grill „Black Tiger“-Garnelen mit Knoblauch-Dip, Toast und kleiner Salatbeilage	21,50 €



Rusticana

Fast schon legendär: Die Rusticana-Spareribs!

*Gegrillt über dem offenen Holzkoblengrill,
die Spezialität seit 1970.*

Das Fleisch ist saftig, die Sauce das Geheimnis!

Barbecue-Spareribs

Portion 13,90 €

Frisch gegrillt ein einzigartiger Genuss für Spareribs-Freunde.

Geschnitten serviert auf Holzbrettern, auch für größere Gesellschaften.

Als Beilage empfehlen wir eine Baked Potato mit Sour Cream oder einen knackigen Salat (nicht im Preis enthalten).



... und danach einen Pircher Birnenbrand mit Williamsbirne!

2 cl, 40 % Vol. 3,90 €

Bei größeren Gruppen serviert auf einem Skibrett!

Die Rusticana-Spareribs werden schlachtfresh und nahezu täglich von einem Metzgereibetrieb bei München geliefert, dem wir seit vielen Jahren unser Vertrauen schenken.

Beste Qualität und garantierte Frische tragen zur Einzigartigkeit der Rusticana-Spareribs bei.

Tipp: Für den Genuss zu Hause können Sie unsere Spareribs auch abholen. Anrufen oder über das Internet unter www.rusticana.de bestellen.

*Also: Ärmel hochkrempeln, Ellbogen auf den Tisch
und genießen!*

Rusticana

Süßes & Kaffee

Desserts



Mini-Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Sahne dekoriert	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
Birne Helene Vanilleeis, Williamsbirne, Sahne und Schokoladensauce	6,50 €
Schokokuss Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce	6,50 €
Gemischtes Eis drei Kugeln Mövenpick-Eis	5,80 € mit Sahne 6,40 €
Eisdessert Tartufo Schokoladeneis mit Zabaione gefüllt	5,50 €

Kaffee und mehr



Espresso	2,40 €
Espresso doppio	4,50 €
Espresso macchiato	2,70 €
Cappuccino	3,20 €
Latte macchiato	3,70 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Glas Tee schwarzer oder grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen- oder Früchtetee	2,30 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube und Schokostreuseln	3,60 €
Russische Schokolade 2 cl Rum, mit Sahnehaube und Schokostreuseln	5,90 €
Grog mit 2 cl Rum	4,60 €
Heißer Amaretto mit Sahnehaube	2 cl 21 % Vol. 3,40 €

Rusticana

Biere und alkoholfreie Getränke

Fassbiere

Beck's Pils	0,3 l	3,60 €
Spaten Helles (Export)	0,25 l	2,10 €
	0,5 l	3,80 €
Maß Helles	1,0 l	7,40 €
Franziskaner Weißbier, hell	0,5 l	3,90 €
	0,3 l	2,80 €
Franziskaner Weißbier, dunkel	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Cola ⁹ -Weizen	0,5 l	3,90 €
Russ'n	0,5 l	3,90 €
Goaß'n Maß ⁹	1,0 l	13,90 €



Flaschenbiere

Beck's Gold und Green Lemon	0,33 l	3,60 €
Franziskaner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Weißbier, leicht	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu Urtyp in der Bügelflasche	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu Helles, alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Löwenbräu Dunkles	0,5 l	3,90 €

Stark-, Bock- und Wiesnbieren bieten wir saisonal an.

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
„Naturell“, ohne Kohlensäure oder „Medium“ mit wenig Kohlensäure	0,75 l	5,90 €
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Limonaden	0,2 l	2,00 €
Zitronen ³ - und Orangenlimonade ^{1,3}	0,4 l	3,20 €
Cola und Cola-Mix	0,2 l	2,10 €
Pepsi ^{1,3,9} , Pepsi light ^{1,3,9,11,12} und Schwipp-Schwapp ^{1,2}	0,4 l	3,30 €
Fruchtsäfte pur oder Schorle	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft und Orangensaft (Schorlen mit Tafelwasser oder stillem Wasser)	0,4 l	3,80 €
Roter Traubensaft, Johannisbeernektar, Tomatensaft, Maracuja- oder Mangosaft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,20 €
Schweppes	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ und Ginger Ale ¹		
Red Bull ^{1,9,14}	0,25 l	3,80 €



Rusticana

Unsere Weine

Rotweine offen



Château Les Vergnes Grand Vin de Bordeaux	0,2 l	5,40 €
	0,5 l	13,50 €
Merlot DOC – Italien	0,2 l	4,70 €
Grave del Friuli Bane – kräftig, trocken	0,5 l	10,40 €
Cabernet Sauvignon – Chile	0,2 l	5,20 €
Vina Marquez – fruchtig, gehaltvoll, trocken	0,5 l	12,40 €
Spätburgunder, Ihringer Vulkanfelsen – Baden Qualitätswein trocken	0,2 l	5,20 €
	0,5 l	12,40 €

Weißweine offen



Pinot Grigio – Italien	0,2 l	5,00 €
kräftig, frisch, trocken	0,5 l	11,40 €
Chardonnay Pine Creek – Kalifornien	0,2 l	5,00 €
aromatisch, trocken	0,5 l	11,40 €
Benedetto di Lugana S. Christina – Italien	0,2 l	7,80 €
frisch, fruchtig, geschmeidig und elegant		
Grüner Veltliner – Österreich	0,2 l	5,00 €
fruchtig, trocken		
Kaiserstühler, Ihringer Fohrenberg – Baden	0,2 l	5,00 €
Silvaner, mild	0,5 l	11,40 €
Weinschorle	0,2 l	2,60 €
weiß oder rot	0,4 l	4,80 €
Weinschorle mit Aperol ^{1, 10} oder Campari ¹	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	6,40 €

Flaschenweine

WEISS: Grüner Veltliner Selection – Österreich	0,75 l	17,50 €
fruchtig und trocken mit angenehmer Säure		
Benedetto di Lugana S. Christina – Italien	0,75 l	27,00 €
frisch, fruchtig, geschmeidig und elegant		
ROSÉ: Cerasuolo Montepulciano – Italien	0,75 l	21,50 €
zart, harmonisch und ausgewogen im Geschmack		
ROT: Cono Sur Cabernet Sauvignon – Chile	0,75 l	27,00 €
trocken, prägnant, fruchtig und gehaltvoll		
Primicia Rioja Tinto DOC – Spanien	0,75 l	29,00 €
fruchtig mit Aromen von Zedernholz, reifen Beeren, Gewürzen und Vanille; zwölf Monate in Barriques gelagert. Ausgezeichnet vom „Weinpapst“ Robert Parker mit 88 Punkten.		
Château Les Vergnes Grand Vin de Bordeaux	0,75 l	19,90 €



Rusticana

Prosecco, Champagner und Edelbrände

Prosecco

Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €
Glas Prosecco mit Aperol ^{1,10} , Campari ¹	0,1 l	4,80 €
Valdo Prosecco Extra Dry DOC, Piccolo	0,2 l	8,20 €
Valdo Prosecco Marca Oro DOC, Flasche	0,75 l	25,50 €



Champagner

„R“ de Ruinart brut, Flasche	0,375 l	42,00 €
„R“ de Ruinart brut, Flasche	0,75 l	78,00 €
„R“ de Ruinart rosé, Flasche	0,375 l	48,00 €
„R“ de Ruinart rosé, Flasche	0,75 l	89,00 €



Edelbrände

Lantenhammer Williamsbirnenbrand	2 cl	42 % Vol.	5,90 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	42 % Vol.	5,90 €
Lantenhammer Marillenbrand	2 cl	42 % Vol.	5,90 €
Lantenhammer Mirabellenbrand	2 cl	42 % Vol.	5,90 €
Lantenhammer Sauerkirschbrand	2 cl	42 % Vol.	5,90 €
Grappa Andrea da Ponte, Vecchia	2 cl	42 % Vol.	5,50 €
Fassbind „Alte Birne“	2 cl	40 % Vol.	5,50 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	42 % Vol.	7,50 €
Morand Williamine	2 cl	43 % Vol.	5,90 €



Hirschkuss

Neu bei uns:

Die oberbayerischen
Traditionsliköre aus Lenggries:



Hirschkuss Kräuterlikör 38 % Vol.,
„Birndl“ – fruchtiger Birnenbrandlikör 25% Vol. oder
Zwetschenlikör „Kernlos“ 20 % Vol.

2 cl 3,30 €

Rusticana

Hochprozentiges

Whisky & Whiskey



Jack Daniel's	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Tullamore Dew	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Glenfiddich 12 years	2 cl	40 % Vol.	5,50 €
Glenmorangie Original	2 cl	40 % Vol.	6,50 €

Bittere und Liköre



Ramazotti	2 cl	30 % Vol.	3,40 €
Averna	2 cl	32 % Vol.	3,40 €
Fernet branca	2 cl	40 % Vol.	3,40 €
Branca menta	2 cl	37 % Vol.	3,40 €
Jägermeister	2 cl	35 % Vol.	3,40 €
Hausgemachter Limoncello	2 cl	32 % Vol.	3,90 €
Underberg	2 cl	44 % Vol.	3,40 €
Cointreau	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Amaretto	2 cl	21 % Vol.	3,60 €
Baileys	4 cl	17 % Vol.	4,90 €
Tia Maria	2 cl	20 % Vol.	3,40 €
Kahlúa	2 cl	20 % Vol.	3,40 €
Eckes Edelkirsch	2 cl	30 % Vol.	2,90 €

Longdrinks und Mixgetränke



Bacardi mit Cola ^{1, 3, 9} oder Orange	4 cl	8,60 €
Captain Morgan mit Cola ^{1, 3, 9} oder Orange	4 cl	8,60 €
Jack Daniel's mit Cola ^{1, 3, 9}	4 cl	8,60 €
Gin Tonic ¹⁰ (Bombay Sapphire)	4 cl	8,50 €
Cuba Libre (Havanna Especial)	4 cl	9,80 €
Vodka Bull (0,25 l Red Bull ^{1, 9, 14})	4 cl	9,80 €
Vodka Lemon ¹⁰	4 cl	8,60 €
Jägermeister mit Orangensaft oder Cola ^{1, 3, 9}	4 cl	8,50 €
Bombay Sapphire Spezial	6 cl	10,80 €
Bombay Sapphire, Vodka, Martini und Tonic Water ¹⁰		
Goß'n Maß ⁹	1,0 l	13,90 €
Laterndlmaß ⁹	1,0 l	14,90 €

Rusticana

Hochprozentiges

Klare Schnäpse

Unser Klassiker:

Pircher Birnenbrand mit Williamsbirne	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Obstler und Enzian	2 cl	38 % Vol.	2,90 €
Kirsch- und Zwetschgenwasser, Waldhimbeergeist	2 cl	38 % Vol.	2,90 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	40 % Vol.	2,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	42 % Vol.	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	41,5 % Vol.	3,20 €
Tequila Silver oder Gold	2 cl	38 % Vol.	3,20 €
Grappa Andrea da Ponte, Vecchia	2 cl	42 % Vol.	5,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	40 % Vol.	3,60 €
Ouzo 12	2 cl	37,5 % Vol.	2,90 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	40 % Vol.	3,00 €
Vodka Absolut	2 cl	40 % Vol.	3,40 €
Wodka Feige	2 cl	40 % Vol.	3,90 €



Weinbrände und Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	38 % Vol.	3,40 €
Hennessy	2 cl	40 % Vol.	5,20 €
Remy Martin V. S. O. P.	2 cl	40 % Vol.	4,30 €
Metaxa Grande Fine	2 cl	40 % Vol.	4,90 €



Rum

Captain Morgan	2 cl	40 % Vol.	3,20 €
Havana Especial	2 cl	40 % Vol.	4,50 €
Bacardi	2 cl	37,5 % Vol.	3,20 €



Rusticana

Noch ein paar Worte ...

Parken

Gebührenpflichtige Parkplätze finden Sie entlang der Grillparzerstraße auf beiden Straßenseiten.



Vierbeinige Gäste

Wir mögen Hunde, deswegen dürfen Sie Ihren vierbeinigen Liebling auch gerne mitbringen. Allerdings möchten wir Sie dringend bitten, auf andere Gäste Rücksicht zu nehmen und Ihren Hund nicht auf den Bänken oder gar auf unseren Kissen zu platzieren. Zum Dank gibt's auch eine Schüssel frisches Wasser (für den Hund!).



Ihre Meinung ist uns wichtig!

Mit Ihrer Rechnung erhalten Sie eine Zugangskennung zu einem Internetbewertungssystem, das wir einer unabhängigen Beratungsgesellschaft in Auftrag gegeben haben. Schreiben Sie uns, was Ihnen gefallen hat und natürlich auch, wenn Sie – egal wovon – einen negativen Eindruck erhalten haben. Diese Befragung ist absolut anonym. Wir würden uns freuen, wenn Sie wenige Minuten Ihrer Zeit für einen noch besseren Service opfern würden!



Wollen Sie einen Besuch im Rusticana verschenken?

Wenn Sie einem netten Menschen eine Freude machen wollen, stellen wir Ihnen gerne einen Gutschein in beliebiger Höhe aus. Entweder gleich zum Mitnehmen oder online über unsere Internetseite zu bestellen.



Möchten Sie auf dem Laufenden bleiben?

Wenn wir Sie über besondere Aktionen und Neuerungen informieren dürfen, hinterlassen Sie uns einfach Ihre Visitenkarte mit dem Vermerk „bitte Newsletter“ und einer Unterschrift oder registrieren Sie sich auf unserer Webseite unter www.rusticana.de.



Zahlungsarten

Wir akzeptieren VISA, Euro-/MasterCard, American Express ab einem Rechnungsbetrag von 25,00 €. Für EC-Kartenzahlungen gilt diese Einschränkung nicht. Bargeld nehmen wir übrigens auch gerne entgegen ...



Nun wünschen wir Ihnen einen schönen Abend im Rusticana und freuen uns, wenn Sie zufrieden sind!

*Jutta Elst
und das Rusticana-Team*

Grillrestaurant Rusticana
Inhaberin: Jutta Elst

Grillparzerstraße 5 · 81675 München · Telefon: (089) 470 38 87 · www.rusticana.de

Täglich geöffnet ab 17.00 Uhr, warme Küche von 17.30 bis 23.00 Uhr.

NEU: Sonntags öffnen wir bereits ab 16.00 Uhr!

Kein Ruhetag!

Zusatzstoffe:

- mit Farbstoff(en) ¹
- mit Konservierungsstoff(en) ²
- mit Antioxidationsmittel ³
- koffeinhaltig ⁹
- chininhaltig ¹⁰
- mit Süßungsmittel ¹¹
- enthält eine Phenylalaninquelle ¹²
- mit Taurin ¹⁴