

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Restaurant



Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch auf dem SVG Autohof Lohfelden in Hessen.

Gern nehmen wir Reservierungen für Ihre Festlichkeiten entgegen. Lassen Sie sich von Herrn Neumann, unserem Restaurantleiter fachlich beraten. Selbstverständlich beliefern wir Sie auch zu Hause.

Für Ihre Firmenveranstaltung stehen Ihnen unsere großzügigen und modernen Tagungsräume für Veranstaltungen bereit. Unser Hotel steht ihnen auch hier als Übernachtungsmöglichkeit bereit.

Unser Küchenchef, Herr Zimmermann und sein Team, bereiten alle Speisen frisch für Sie zu. Dafür verwenden wir viele frische Produkte aus der Region.

Besuchen Sie unseren tollen Familienbrunch – jeden Sonntag von 10-14 Uhr inkl. Kaffee und Säften oder kommen Sie freitags oder samstags zum Frühstücksbuffet.

Für Wünsche und Anregungen sind wir Ihnen jederzeit dankbar und wünschen Ihnen einen

**Guten Appetit,
stets unfallfreie Fahrt
und ein baldiges Wiedersehen
auf dem SVG Autohof Lohfelden
„zum rüssel“**

Herzlichst, das gesamte Team vom Autohof Lohfeldener Rüssel

Öffnungszeiten Restaurant

Montag	06:00 Uhr - 23:00 Uhr	Freitags	05:30 Uhr - 23:00 Uhr
Dienstags	05:30 Uhr - 23:00 Uhr	Samstags	06:00 Uhr - 23:00 Uhr
Mittwochs	05:30 Uhr - 23:00 Uhr	Sonntags	06:00 Uhr - 23:00 Uhr
Donnerstags	05:30 Uhr - 23:00 Uhr	Die Tankstelle ist 24h für Sie geöffnet	

> Unsere Angebote <

Montags bis freitags ab 12.00 Uhr Trucker-Menü
Vorsuppe – Tagesgericht – Dessert nur € 10,90

Jeden Dienstag Tages - Eintopf
Terrine nur € 6,50

Jeden Mittwoch Trucker – Buffet
-All you can eat-
Ein reichhaltiges Buffet von 18 – 21 Uhr
Pro Person für nur € 12,90

Jeden Freitag Schnitzel – Tag
Alle XL-Schnitzel
mit einer Beilage für nur € 9,90

Jeden Samstag Teuflich gut
Riesen-Currywurst
mit Pommes frites nur € 7,77

Jeden Samstag Frühstücksbuffet
inkl. Kaffee / Tee und Säfte von 08 – 11 Uhr
pro Person nur € 10,90

Jeden Sonntag Familienbrunch
Frühstück und Mittagessen
inkl. Kaffee / Tee und Säften von 10 – 14 Uhr
pro Person nur € 19,90
Kinder zwischen 7 und 12 Jahren € 9,95

Wir bitten um Reservierung unter 0561 5104308

Frühstück

Süßes Frühstück	€ 4,90
1 Croissant ^(A) , 1 Brötchen ^(A) , 2 x Butter, 1 x Konfitüre, 1 x Nutella ^(H) oder Honig	
Kleiner Rüssel	€ 6,90
1 Brötchen ^(A) , Toast ^(A) , Vollkornbrot ^(A) , Käse ^(I) , Aufschnitt ¹⁴ 1 gekochtes Ei ^(C) , 1 x Konfitüre, 2 x Butter	
Großer Rüssel	€ 9,50
2 Brötchen ^(A) , Toast ^(A) , Vollkornbrot ^(A) , Käse ^(I) , Aufschnitt, 1 gekochtes Ei ^(C) , 1 x Konfitüre, 2 x Butter und 0,1l Orangensaft	
Tomatenrührei	€ 4,90
mit frischem Schnittlauch, Brötchen ^(A) und 2 x Butter	
Ei-Frühstück	€ 4,60
3 Rühreier ^(G,C) mit Brötchen ^(A) und 2 x Butter	
Rühreier mit Speck oder Schinken	€ 6,30
3 Rühreier ^(G) mit Brötchen ^(A) , 2 x Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln	
Spiegeleier mit Speck oder Schinken	€ 6,30
3 Spiegeleier ^(G) mit Brötchen ^(A) , Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln	
2 halbe Brötchen ^(A)	€ 3,00
mit Nutella ^(H) und Butter	
Steak & Eggs	€ 12,90
100 gr. Rumpsteak mit 2 Spiegeleiern ^(C) , 2 Toast ^(A) und 2 x Butter	
Bitte ergänzen Sie Ihr Frühstück:	
Bacon	€ 3,50
Joghurt ^(G)	€ 1,00
Kleiner Obstsalat	€ 1,80
Kleiner Vanillequark ^(G) oder Kräuterquark ^(G)	€ 1,50
Portion Bauernschinken	€ 2,40
Portion Räucherlachs ^(D) mit Sahnemeerrettich ^(G)	€ 4,90
Schale Müsli ^(A)	€ 2,50
Aufpreis für Mehrkornbrötchen ^(A)	€ 0,50

**Sonntags bieten wir einen reichhaltigen Familienbrunch von 10 – 14 Uhr
für nur 19,90 € p. Person**

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Für Zwischendurch

Strammer Max frisches Brot ^(A) mit geräuchertem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 9,80
Strammer Willi frisches Brot ^(A) mit gekochtem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 9,80
Strammer Micha frisches Brot ^(A) mit Salami ⁽¹⁴⁾ und 3 Spiegeleiern	€ 9,80
Gebackener Camembert ^(G) mit Toast ^(A) und Preiselbeeren	€ 8,50
Serviettenknödel ^(C, G) mit Rahmchampignons ^(G, I, J, 4) und Salatschale vom Buffet	€ 8,50
Steak & Eggs 100 gr. Rumpsteak mit 2 Spiegeleiern ^(C) , 2 Toast ^(A) und 2 x Butter	€ 12,90
„Ahle Worscht“ vom Hausschlachter mit saurer Gurke ⁽¹¹⁾ , Butter und frischem Bauernbrot ^(A)	€ 9,90
Sülze mit Kümmel vom Hausschlachter mit Bratkartoffeln und Kräuterremoulade	€ 9,50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	€ 3,50
Klare Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ mit Gemüseeinlage und Eierstich ^(G)	€ 3,90
Hausgemachte Soljanka ^{G,I,J} mit Brötchen ^(A)	€ 4,90
Frischer Tageseintopf ⁽⁴⁾ mit Kochwurst ^(G, I, J) und Brötchen ^(A)	€ 8,20
Ungarische Gulaschsuppe ⁽⁴⁾ Portion mit Brötchen ^(A)	€ 5,50
Doppelte Portion, mit Brötchen	€ 7,20

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Knackfrische Salate

Alle Salate werden mit leckerem Baguette^(A) serviert.

Salatschale vom Buffet	€ 3,90
Salatteller groß mit Baguette	€ 7,90
Chef Salat mit Käse ⁽¹⁾ , gekochtem Schinken und Ei	€ 9,90
Rimini mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Peperoni ⁽⁵⁾	€ 10,20
Florida mit frischen Früchten und gegrillten Putenbruststreifen	€ 10,90
Hellas (vegetarisch) mit griechischem Käse, Oliven ^(5, 6) , Peperoni ⁽⁵⁾ und roten Zwiebeln	€ 9,90

Wahlweise mit :

Essig / Öl ^(J), Schmand ^(G, J) oder French-Dressing ^(G, J).

Unsere Dressings sind hausgemacht!

Pasta

Spaghetti Bolognese Mit hausgemachter Hackfleischsauce	€ 8,90
Nudeln Asia „Um-lei-tung“ ⁽¹⁾ Spaghetti süß-sauer mit Wokgemüse und Putenbruststreifen	€ 10,50
Vegetarisch, süß-sauer mit Wok-gemüse	€ 9,50
Tagliatelle mit Lachsfilet Bandnudeln mit gegrilltem Lachs ^(D) in Rieslingrahm ^(G, N)	€ 13,50

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Klassiker

Schweinekotelett ^(A, C) mit Buttergemüse und knusprigen Bratkartoffeln	€ 12,50
Schweinebraten ^(I, J) mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln	€ 10,90
Bayrischer Saftgulasch vom Rind mit Semmelknödel ^(C, G)	€ 11,90
Kasseler Nackensteak mit 2 Spiegeleiern ^(C) , Bratkartoffeln	€ 11,40
Hackbraten mit Champignonrahm, Rotkohl und Salzkartoffeln	€ 10,50
Schweinesteak Natur, Holzfäller Art Mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 12,90

Renner der Landstraße

Riesencurrywurst ^(7,14) mit Pommes frites	€ 9,30
Bauernpfanne Bratkartoffeln mit Ei, Zwiebeln, Schinken und Gewürzgurken ⁽¹⁾	€ 9,80
Bayrischer Leberkäs ^(2, 4,14, I, J) 2 Scheiben mit 2 Spiegeleiern ^(C) und Bratkartoffeln	€ 9,30
Pfannengyros ^(4, J) mit Weißkraut, Tsatsiki ^(G) und Pommes frites oder Reis	€ 13,80
Sattelschlepper gebratener Leberkäse ^(2, 4,14, I, J) , Putensteak, gegrilltes Schweinesteak Würstchen ^(G, I, J) , Kräuterbutter ^(J) und unsere leckeren Bratkartoffeln	€ 13,90

-Preisänderungen vorbehalten-

„Schnitzel“ ^(A, G)

frisch vom Schwein, paniert und in der Pfanne ausgebacken

Wiener Art	ca. 100 gr.	€ 7,80
	XL ca. 200 gr.	€ 10,50
	XXL ca. 300 gr.	€ 12,80
Jäger	ca. 100 gr.	€ 9,10
mit einer Rahmsoße aus	XL ca. 200 gr.	€ 12,90
frischen Champignons ^(4, G)	XXL ca. 300 gr.	€ 15,10
Zigeuner	ca. 100 gr.	€ 9,00
mit einer Paprika-Zwiebel-	XL ca. 200 gr.	€ 12,50
Tomatensoße ⁽⁴⁾	XXL ca. 300 gr.	€ 14,40
Schmand	ca. 100 gr.	€ 9,00
mit einer warmen Kräuter-	XL ca. 200 gr.	€ 12,50
Schmandsoße ^(G)	XXL ca. 300 gr.	€ 14,40
Mailänder	ca. 100 gr.	€ 9,10
mit Tomate und Mozzarella	XL ca. 200 gr.	€ 12,90
überbacken	XXL ca. 300 gr.	€ 15,10
Holzfäller	ca. 100 gr.	€ 9,10
mit Zwiebeln und Champignons	XL ca. 200 gr.	€ 12,90
	XXL ca. 300 gr.	€ 15,10

Zu jedem Schnitzel wählen Sie bitte:

 Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelkroketten^(G)

Alle Schnitzel bereiten wir Ihnen auch gern als Putenschnitzel zu	
Pro 100g Aufpreis	€ 1,25
XL-Schnitzel	€ 2,50
XXL-Schnitzel	€ 3,75
Cordon bleu	
Gefülltes Schweineschnitzel mit Kroketten und Salat vom Buffet	€ 13,90

Achtung
Freitags ist Schnitzeltag, alle XL-Schweine-Schnitzel mit einer Beilage nur € 9,90

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Fisch

Paniertes Seelachsfilet mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln	€ 10,20
Gegrilltes Lachssteak ^(D) auf Senf-Schnittlauchsauce ^(G, J) , dazu Butterreis und Salat vom Buffet	€ 14,90
Calamaris ^(D) mit Tsatsiki ^(G) und frischem Baguette ^(A)	€ 8,90
Geräucherter Fjordlachs mit 2 Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich	€ 9,50
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	€ 11,00

Steaks

Frisches Rumpsteak vom argentinischen Angusrind 200 Gramm	€ 14,50
300 Gramm	€ 18,70
dazu bieten wir als Beilage an	
Kräuterbutter oder Tomatenbutter	€ 1,80
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes, Kroketten ^(G) , Reis,	€ 2,80
Röstzwiebeln ^(A⁹) , Pfefferrahmsauce ^(G) , Champignonrahmsauce ^(4, G)	€ 1,80
Folienkartoffel mit Schnittlauchquark ^(G)	€ 4,20
3 Schweinemedallions	€ 14,90
mit Röstitaler ^(G) , Champignonrahmsauce ^(4, G) und Salat vom Buffet	
Steak-Teller	€ 18,90
Schweinesteak, Rumpsteak, Putensteak mit Rösti-Taler, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salat vom Buffet	

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Piratenteller Fischstäbchen ^(A, C, D) mit Pommes frites	€ 4,70
Max und Moritz-Teller Chicken Nuggets ^(4, A) mit Pommes frites	€ 4,70
Pinoccio-Teller Spaghetti mit Bolognese Sauce	€ 4,70
Pluto Teller Schnitzel ^(A, C) mit Pommes frites	€ 5,60

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Desserts

Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Eis-Schokolade mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Sanfter Engel Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 4,90
Eisbecher pro Kugel Portion Sahne	€ 1,50 € 0,60
Früchte-Eisbecher mit frischem Obst und 3 Kugeln Eis	€ 5,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 4,90
Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgenkompott	€ 6,50
Kuchen vom Buffet, Stück	€ 2,50

Tagesangebot

1 Pott Kaffee und 1 Stück Kuchen nur	€ 4,90
---	--------

Heiße Getränke



Jacobs Tasse Kaffee Crème	€ 3,00
Jacobs Filter „Pottkaffee“	€ 2,60
-jede weitere Auffüllung	€ 1,90
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino Grosse Tasse	€ 3,60
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,70
Schokolade	€ 3,70
Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,50
Tee Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz	€ 2,50

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Getränke

Soft Drinks

Coca Cola 1,4, Coca Cola light 1,4, , Coca Cola zero 1,4
Fanta Orange 2,4, Mezzo Mix 2,4, Sprite 4
Eistee Pfirsich, Lift-Apfelschorle

0,3l Glas	€ 3,00
0,4l Glas	€ 3,50
0,5l Glas	€ 4,00

Jetzt Zischt`s

Schweppes

Bitter Lemon 3	0,2l	€ 3,40
Ginger Ale 3	0,2l	€ 3,40
Tonic Water 3	0,2l	€ 3,40

Fruchtschorlen

Bionade Holunder - Red	0,33l	€ 3,40
Fassbrause Waldmeister	0,33l	€ 3,40

Wasser

Apollinaris medium	0,25l	€ 2,90
Waldecker Gourmet naturell	0,25l	€ 2,60
Waldecker Gourmet	0,75l	€ 5,30
Waldecker Gourmet naturell	0,75l	€ 5,30

Vaihinger Säfte

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Multivitaminsaft	0,2l	€ 3,10
Orangensaft	0,2l	€ 3,10
Apfelsaft	0,2l	€ 3,10
Johannisbeere	0,2l	€ 3,10
Tomatensaft	0,2l	€ 3,10

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Prosecco & Sekt

Piccolo	0,2l	€ 4,60
Henkel trocken	0,75 l	€ 19,70
Aperol Spritz	0,2l	€ 6,50

Frisch vom Fass

Bitburger Pils	0,3l	€ 3,10
Bitburger Pils	0,5l	€ 4,10
Ur-Casseler (naturtrüb)	0,3l	€ 3,10
Ur-Casseler (naturtrüb)	0,5l	€ 4,10
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 3,10
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 4,10
Benediktiner Weizen, hell	0,3l	€ 3,10
Benediktiner Weizen, hell	0,5l	€ 4,10

Biere aus der Flasche

Bitburger Radler	0,33l	€ 3,10
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,50l	€ 4,10
Erdinger Kristallweizen	0,50l	€ 4,10
Bitburger 0,0%	0,33l	€ 3,10
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 4,10
Kandi Malz	0,33l	€ 3,00



-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Weine

Weiss

Hauswein I Muri bianco	0,2l	€ 4,30
Adelseck Riesling, Rheinhessen halbtrocken	0,2l	€ 4,60
Adelseck Riesling, Rheinhessen halbtrocken Flasche	0,75l	€16,00

Rose

Hauswein Nero D´Avola rosato	0,2l	€ 4,30
frisch und fruchtig, zu Nudeln, Fisch und hellem Fleisch		

Rot

Hauswein Primitivo, trocken	0,2l	€ 4,30
Dornfelder, Rheinhessen halbtrocken	0,2l	€ 4,60
Dornfelder, Rheinhessen halbtrocken	0,75l	€ 16,00

Spirituosen

Jack Daniel's	43%	4cl	€ 4,90
Jim Beam	40%	4cl	€ 4,60
Wodka Gorbatschow	37,5%	2cl	€ 2,40
Ramazzotti	30%	2cl	€ 2,40
Fernet Branca	42%	2cl	€ 2,40
Jägermeister	35%	2cl	€ 2,40
Underberg	35%	2cl	€ 2,40
Asbach Uralt	38%	2cl	€ 2,50
Weizen Korn	32%	2cl	€ 2,10
Malteser Aquavit	40%	2cl	€ 2,50
Linie Aquavit	42%	2cl	€ 2,50
Obstler, Williams Birne	40%	2cl	€ 2,50
Obstler, Kirschwasser	40%	2cl	€ 2,50
Grappa Fratina	40%	2cl	€ 2,20
Campari- Orangensaft	25%	4cl	€ 4,50
Campari- Soda	25%	4cl	€ 4,20
Whisky – Cola		4cl	€ 6,50



Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind Allergene und zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Die aufgeführten Zahlen und Buchstaben finden Sie in unseren Speisekarten wieder.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Vorkommen in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen,...
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Vorkommen in Suppen, Sossen, Würzpasten
C	Eier	Flüssigei, Lecithin, (OV)-Albumin, Vorkommen in Mayonaise, Dressings, Panade, ...
D	Fisch	Alle Fischarten, Vorkommen in Fischextrakten, Würzpasten, Sossen,...
E	Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Vorkommen in Gebäck, Schokoladen,...
F	Soja	z.B. als Miso, Sojasosse, Sojaöl, Vorkommen in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweisser,...
G	Milch, Lactose	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein, Vorkommen in Wurst, Käse, Soßen, Krokette
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss Vorkommen in Kuchen Schokoladen, Pesto
I	Sellerie	Bleich- Knollen- und Staudensellerie Vorkomme in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen
J	Senf	Senfkörner, -Pulver, In Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen
K	Sesamsamen	Sesamöl, Tahin, Gomasio Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden,...
L	Lupine	Lupinenmehl, -eiweiß, In vegetarischen, glutenfreien Produkten
M	Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten, ...
N	Schwefeldioxid, Sulfit	E 22 – E228, Vorkommen in Trockenfrüchten, Wein, Essig

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff(en)	
2	mit Konservierungsstoff(en)	
3	mit Antioxidationsmittel	
4	mit Geschmacksverstärker(n)	
5	mit Schwefeldioxid	
6	mit Schwärzungsmitteln	
7	mit Phosphat	
8	mit Milcheiweiß	
9	koffeinhaltig	
10	chininhaltig	
11	mit Süßungsmitteln	
12	enthält Phenylalaninquelle	
13	gewachst (Früchte)	
14	mit Nitritpökelsalz	

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.