

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im

Café - Bar - Restaurant



Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch auf dem SVG Autohof Lohfelden,
einer der modernsten Autohöfe in Deutschland.

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

Gern nehmen wir Reservierungen für Ihre Festlichkeiten entgegen. Auch für Ihre
Firmenveranstaltung stehen unsere großzügigen und modernen Tagungsräume bereit.

Selbstverständlich beliefern wir Sie auch nach Hause oder in die Firma.

Unser Hotel bietet Ihnen zudem bequeme und komfortable Übernachtungsmöglichkeiten an.

Lassen Sie sich von Hotel-Team unter 0561-51052883 fachlich beraten.

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**

Ihr Team vom Autohof Lohfeldener Rüssel

ÖFFNUNGSZEITEN



Mo - Fr: 06:00 - 23:00 Uhr

Sa - So: 07:00 - 22:00 Uhr

☎ 0561 5104308

✉ restaurant@lohfeldenerruessel.de



Rezeption Mo - Sa 07:00 - 15:30 Uhr

☎ 0561 51052883

✉ info@hotel-am-ruessel.de



Tankstelle 24/7

☎ 0561 5109721

✉ info@lohfeldenerruessel.de



- Wochenspecials -

Montags	Pasta-Tag Ein Nudelgericht mit Beilagensalat	€ 10,50
Dienstags	Tageseintopf Mit Bockwurst und Brötchen	€ 6,50
Mittwochs	Pizza Tag Verschiedene Pizzen zur Auswahl	€ 9,50
Donnerstags	½ knuspriges Brathähnchen mit Pommes und Beilagensalat	€ 9,90
Freitags	Schnitzel-Tag Alle XL-Schnitzel mit einer Beilage	€ 9,90
Samstag	Teuflich gut Riesen-Currywurst mit Pommes	€ 7,77

Montag – Freitag Trucker-Menü € 13,90

Ab 12:00 Uhr Vorsuppe-Tagesgericht-Dessert

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) , 1 Körnerbrötchen ^(A) , Käse ^(N) , Aufschnitt ¹⁴ 1 gekochtes Ei ^(C) , 1 x Konfitüre, 2 x Butter	
Großer Rüssel	€ 9,50
2 Brötchen ^(A) , Körnerbrötchen ^(A) , Käse ^(N) , 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	
Fitness Frühstück	€ 6,30
1 Körnerbrötchen, Butter, Konfitüre, 1 Schale Müsli mit Milch oder Jogurt, 1 Ei nach Wahl (gekocht, Rührei oder Spiegelei)	
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

-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
Gebackener Feta Mit Tzatziki, Oliven, und Salat dazu Baguettebrötchen	€ 9,50
Steak & Eggs 100 gr. Rumpsteak mit 2 Spiegeleiern ^(C) , 2 Toast ^(A) und 2 x Butter	€ 12,90
Nordhessische „Ahle Worscht“ mit saurer Gurke ⁽¹¹⁾ , Butter und frischem Brot ^(A)	€ 12,60

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 Baguettebrötchen^(A) serviert.

Kleiner Salatteller	€ 3,90
Großer Salatteller	€ 7,90
Chef Salat mit Käse ⁽¹⁾ , gekochtem Schinken und Ei	€ 9,90
Rimini Salat der Saison mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Peperoni ⁽⁵⁾	€ 10,20
Florida Salat der Saison mit frischen Früchten und gegrillten Putenbruststreifen	€ 10,90
Hellas (vegetarisch) Salat der Saison 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 (Schwein und Rind gemischt)	€ 8,90
Spaghetti mit Pfannengemüse (Vegan) in Tomatenjus	€ 10,50
Nudeln Asia „Um-lei-tung“ ⁽⁰⁾ Spaghetti süß-sauer mit Wokgemüse und Putenbruststreifen	€ 12,50
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
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) , Spiegelei, Kräuterbutter ^(J) und unsere leckeren Bratkartoffeln	€ 14,50

-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 frischen Champignons ^(4, G)	XL ca. 200 gr.	€ 12,90
	XXL ca. 300 gr.	€ 15,10
Zigeuner	ca. 100 gr.	€ 9,00
mit einer Paprika-Zwiebel- Tomatensoße (4)	XL ca. 200 gr.	€ 12,50
	XXL ca. 300 gr.	€ 14,40
Schmand	ca. 100 gr.	€ 9,00
mit einer warmen Kräuter- Schmandsoße ^(G)	XL ca. 200 gr.	€ 12,50
	XXL ca. 300 gr.	€ 14,40
Mailänder	ca. 100 gr.	€ 9,10
mit Tomate und Mozzarella überbacken	XL ca. 200 gr.	€ 12,90
	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 Beilagensalat	€ 14,90
Calamaris ^(D) mit Tsatsiki ^(G) und frischem Baguettebrötchen ^(A)	€ 8,90
Geräucherter Fjordlachs mit 2 Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	€ 9,50 € 11,00

Steaks

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



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
Kuchen vom Buffet, Stück	€ 2,50

Heiße Getränke



Tasse Kaffee Crème	€ 3,00
Filter „Pott Kaffee“	€ 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
Verschiedene Teesorten	€ 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

Aperol Spritz	0,2l	€ 5,50
Hugo	0,2l	€ 5,50
Piccolo	0,2l	€ 4,60
Henkel trocken	0,75 l	€ 19,70

Frisch vom Fass

Bitburger Pils	0,3l	€ 3,10
Bitburger Pils	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-

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
------------------------------	------	--------

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
Ramazotti	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



-Preisänderungen vorbehalten-

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, Kroketten
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.