

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im

Café - Bar - Restaurant

ZUM RÜSSEL



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 vom 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			
		RESTAURANT ZUM RÜSSEL	
Mo – Fr: 06:00 – 23:00 Uhr			
Sa – So: 07:00 – 22:00 Uhr			
(Küche schließt 1 Stunde vor dem Restaurant)			
 0561 5104308		restaurant@lohfeldenerruessel.de	
	Rezeption	Mo – Fr	07:00 – 21:30 Uhr
		Sa.	07:00 – 20:30 Uhr
		So.	08:00 – 15:30 Uhr
 0561 51052883		info@hotel-am-ruessel.de	
	Tankstelle 24/7		
	 0561 5109721		info@lohfeldenerruessel.de

Liebe Gäste,

Ab dem Jahresbeginn 2024 werden auf Speisen in der Gastronomie statt 7 wieder 19 % Mehrwertsteuer fällig.

Das bedeutet, dass unser Betrieb nun nicht mehr nur 7 %, sondern 19 % und damit fast ein Fünftel des Bruttopreises für Ihr Schnitzel, Ihre Pasta, Ihre Suppe und Ihr Dessert an den Staat abführen muss. Dieses Geld bleibt nicht in unseren Kassen, sondern wandert in die Staatskasse.

In den vergangenen zwei Jahren sind die Kosten für Nahrungsmittel (um knapp 30 %), Energie (mehr als 50%), Personal (mehr als 25 % allein in den niedrigsten Tarifgruppen) und vieles mehr drastisch gestiegen. Obwohl die Kosten für Nahrungsmittel und Personal in unserer Branche 60-70% des Umsatzes ausmachen, haben wir diese Kostensteigerungen bislang nicht 1:1 an Sie, unsere Gäste weitergegeben. Dies war nur möglich dank der seit der Coronakrise geltenden 7%.

Doch aus den 7% sind nun 19 % Steuer geworden. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei weiterhin hohen Kosten und mit dieser Steuererhöhung die Preise anpassen mussten.

Denn wir wollen nicht an unserem Angebot sparen. Wir wollen Qualität und Quantität unserer Speisen und unseres Service für Sie aufrechterhalten. Wir wollen unsere Mitarbeiter fair entlohnen und weiter in dieses Restaurant investieren, damit Sie sich auch weiterhin bei uns wohlfühlen. Das ist unser Anspruch als Ihr Gastgeber.

-Preisänderungen vorbehalten-

-Wochenspecials-

Montags	Pasta-Tag	€ 13,90
Dienstags	Tageseintopf Mit Bockwurst und Brötchen	€ 10,90
Mittwochs	Pizza Tag Verschiedene Pizzen zur Auswahl ^(g)	€ 13,90
Donnerstags	½ knuspriges Brathähnchen mit Pommes frites und Beilagensalat ^(N)	€ 14,90
Freitags	Schnitzel-Tag Alle XL-Schnitzel mit einer Beilage ^(C,J)	€ 13,90
Samstag	Teuflich gut Riesen-Currywurst mit Pommes frites	€ 11,11

Frühstück

Süßes Frühstück	€ 7,70
1 Croissant ^(A) , 1 Brötchen ^(A) , 2 x Butter, 1 x Konfitüre, 1 x Nutella ^(H) oder Honig	
Kleiner Rüssel	€ 9,90
1 Brötchen ^(A) , 1 Körnerbrötchen ^(A) , Käse ^(V) , Aufschnitt ¹⁴ 1 gekochtes Ei ^(C) , 1 x Konfitüre, 2 x Butter	
Großer Rüssel	€ 12,80
2 Brötchen ^(A) , Körnerbrötchen ^(A) , Käse ^(V) , Aufschnitt, 1 gekochtes Ei ^(C) , 1 x Konfitüre, 2 x Butter und 0,1l Orangensaft	
Tomatenrührei	€ 8,50
mit frischem Schnittlauch, Brötchen ^(A) und 2 x Butter	
Ei-Frühstück	€ 7,70
3 Rühreier ^(G,C) mit Brötchen ^(A) und 2 x Butter	
Rühreier mit Speck oder Schinken	€ 9,80
3 Rühreier ^(G) mit Brötchen ^(A) , 2 x Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln	
Spiegeleier mit Speck oder Schinken	€ 9,80
3 Spiegeleier ^(G) mit Brötchen ^(A) , Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln	
Gemüse-Omelett	€ 9,80
mit Brötchen und Butter	
Bitte ergänzen Sie Ihr Frühstück:	
Kleiner Obstsalat	€ 3,90
Portion Räucherlachs ^(D) mit Sahnemeerrettich ^(G)	€ 6,20
Schale Müsli ^(A)	€ 3,90
Aufpreis für Mehrkornbrötchen ^(A)	€ 1,20
Brötchen extra	€ 0,70
MK-Brötchen	€ 1,80
Frühstücks-Buffer	
Inkl. Kaffee, Wasser, Säfte pro Person	€ 16,50

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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

Knackfrische Salate

Florida	€ 15,90
Salat der Saison mit frischen Früchten und gegrillten Putenbruststreifen	
Chef Salat	€ 14,50
mit Käse ⁽¹⁾ , gekochtem Schinken und Ei	
Salat mit Ziegenkäse	€ 15,90
Salat der Saison mit Feigen-Senf-Vinaigrette, Obst und gratiniertem Ziegenkäse	

ab 11:00 Uhr vom Buffet

Kleiner Salatteller	€ 5,50
Großer Salatteller	€ 12,90

Wahlweise mit:

Essig / Öl ^(J), Schmand ^(G, J) oder Balsamico-Dressing ^(G, J). **Unsere Dressings sind hausgemacht!**

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe mit Brötchen	€ 6,90
Klare Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ mit Brötchen	€ 7,50
mit Gemüseeinlage und Eierstich ⁽⁶⁾	
Hausgemachte Soljanka ^{G, J}	€ 8,50
mit Brötchen ^(A)	
Ungarische Gulaschsuppe ⁽⁴⁾	
Portion mit Brötchen ^(A)	€ 8,90
Doppelte Portion, mit Brötchen	€ 12,90

Pasta

Spaghetti Bolognese	€ 15,50
mit hausgemachter Hackfleischsauce (rein Rind) ⁽¹⁾	
Nudeln Asia „Um-lei-tung“ ⁽¹⁾	
Spaghetti süß-sauer mit frischem Wokgemüse (vegan)	€ 14,90
und mit Putenbruststreifen	€ 17,90
Tagliatelle mit Lachsfilet	€ 22,90
Bandnudeln mit gegrilltem Lachs ^(D) in Senf-SchnittlauchsaUCE ^(G, J)	

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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

Für Zwischendurch

Frischer Tageseintopf^(A) mit Kochwurst ^(G, I, J) und Brötchen ^(A)	€ 12,50
Strammer Max frisches Brot ^(A) mit geräuchertem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 14,90
Strammer Willi frisches Brot ^(A) mit gekochtem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 14,90
Strammer Micha frisches Brot ^(A) mit Salami ⁽¹⁴⁾ und 3 Spiegeleiern	€ 14,90
Steak & Eggs 100 gr. Rumpsteak mit 2 Spiegeleiern ^(C) , 2 Toast ^(A) und 2 x Butter	€ 18,50
Nordhessische „Ahle Worscht“ mit saurer Gurke ⁽¹¹⁾ , Butter und frischem Brot ^(A)	€ 17,50
Geräucherter Fjordlachs mit 2 Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich	€ 15,90

Vegetarische Gerichte

Nudeln Asia „Um-lei-tung“ Spaghetti, süß-sauer mit frischem Wok-gemüse	€ 14,90
2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	€ 12,90
Blumenkohl-Schnitzel in Parmesanhülle mit Paprika-Kokos-Sauce, Reis und Salat vom Buffet	€ 18,90
Spinat - Semmelknödel mit Pilzrahmsauce und Parmesan und Salat vom Buffet	€ 17,70
Gebackener Camembert^(G) mit Toast ^(A) , Preiselbeeren und gebackener Petersilie	€ 13,50
Gebackener Feta mit Oliven, dazu Baguettebrötchen und Salat vom Buffet	€ 13,50

-Preisänderungen vorbehalten-

Klassiker

Schweinekotelett ^(A, C) mit Buttergemüse und Bratkartoffeln	€ 17,90
Schweinebraten ^(I, J) mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	€ 16,90
Kasseler Nacken ^(14, G) mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 16,90
„Bremsklotz“ Boulette mit Zwiebelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	€ 16,90
Schweine-Nackensteak, Holzfäller Art mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 17,90

Renner der Landstraße

Riesencurrywurst ^(7,14) mit Pommes frites	€ 14,50
Bauernpfanne Bratkartoffeln mit Ei, Zwiebeln, Schinken und Gewürzgurken ⁽¹¹⁾	€ 14,50
Bayrischer Leberkäs ^(2, 4,14, I, J) 2 Scheiben mit 2 Spiegeleiern ^(C) und Bratkartoffeln	€ 14,90
Hähnchen - Gyros ^(4, J) mit Weißkraut, Tsatsiki ^(G) und Pommes frites oder Reis	€ 19,50
Doppeldecker ^(G) 2 Putensteaks überbacken mit gekochtem Schinken und Käse dazu Paprika-Kokos-Sauce und Bandnudeln und Salat vom Buffet	€ 19,90
Sattelschlepper gebratener Leberkäse ^(2, 4,14, I, J) , Putensteak, gegrilltes Schweinesteak Würstchen ^(G, I, J) , Spiegelei, Kräuterbutter ^(J) und Bratkartoffeln	€ 21,50

-Preisänderungen vorbehalten-

„Schnitzel“ ^(A, G)

frisch vom Schwein, paniert und in der Pfanne ausgebacken

Wiener Art	ca. 100 gr.	€ 11,20
	XL ca. 200 gr.	€ 14,90
	XXL ca. 300 gr.	€ 18,60
Jäger	ca. 100 gr.	€ 12,70
mit einer Rahmsoße aus	XL ca. 200 gr.	€ 17,90
frischen Champignons ^(4, G)	XXL ca. 300 gr.	€ 21,20
Zigeuner	ca. 100 gr.	€ 12,60
mit einer Paprika-Zwiebel-	XL ca. 200 gr.	€ 17,10
Tomatensoße ⁽⁴⁾	XXL ca. 300 gr.	€ 20,60
Schmand	ca. 100 gr.	€ 12,60
mit einer warmen Speck-Zwiebel	XL ca. 200 gr.	€ 17,10
Schmandsoße ^(G)	XXL ca. 300 gr.	€ 20,60
Mailänder	ca. 100 gr.	€ 12,70
mit Tomate und Mozzarella	XL ca. 200 gr.	€ 17,90
überbacken	XXL ca. 300 gr.	€ 21,20
Holzfäller	ca. 100 gr.	€ 12,70
mit Zwiebeln und Champignons	XL ca. 200 gr.	€ 17,90
	XXL ca. 300 gr.	€ 21,20
Bolognese	ca. 100 gr.	€ 13,80
mit hausgemachter Rinderbolognese und	XL ca. 200 gr.	€ 18,90
Mozzarella überbacken	XXL ca. 300 gr.	€ 22,40

Zu jedem Schnitzel wählen Sie bitte:

 Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln), Salzkartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelkroketten^(G)
Alle Schnitzel bereiten wir Ihnen auch gern als Putenschnitzel zu
 Pro 100g Aufpreis € 2,80

Cordon bleu
 Schweineschnitzel, gefüllt mit Kochschinken⁽¹⁴⁾ und Käse, dazu Kartoffelkroketten € 21,50
 und Salat vom Buffet

Special:
**Freitags ist Schnitzeltag,
alle XL-Schweine-Schnitzel
mit einer Beilage nur**
€ 13,90

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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



Fisch

- Paniertes Seelachsfilet** € 15,90
mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln
- Gegrilltes Lachssteak** ^(D), auf Senf-SchnittlauchsaUCE ^(G, J),
dazu Basmatireis und Salat vom Buffet € 24,50

Steaks

- Frisches Rumpsteak vom argentinischen Angusrind** € 31,90
200 Gramm, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- Frisches Rumpsteak vom argentinischen Angusrind**
300 Gramm mit Pfefferrahmsauce und Pommes oder Kroketten^(G) € 36,50
- Steak-Teller** € 32,50
Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak mit Kroketten,^(G)
Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salat vom Buffet



-Preisänderungen vorbehalten-

Desserts

Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 7,20
Eis-Schokolade mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 7,20
Sanfter Engel Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 8,50
Eisbecher pro Kugel Portion Sahne	€ 2,50 € 1,20
Früchte-Eisbecher mit frischem Obst und 3 Kugeln Eis und Sahne	€ 9,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 8,50
Kuchen vom Buffet, Stück	€ 4,50



Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	€ 3,90
Filter „Pott Kaffee“	€ 3,60
-jede weitere Auffüllung	€ 3,20
Cappuccino	€ 4,20
Cappuccino Grosse Tasse	€ 5,20
Milchkaffee	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Heisse Schokolade	€ 5,50
Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 5,50
Verschiedene Teesorten	€ 3,50

-Preisänderungen vorbehalten-

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	€ 3,70
0,4l Glas	€ 4,40
0,5l Glas	€ 5,00

Jetzt Zischt`s

Schweppes

Bitter Lemon ³	0,2l	€ 4,30
Ginger Ale ³	0,2l	€ 4,30
Tonic Water ³	0,2l	€ 4,30

Fruchtschorlen

Bionade Holunder - Red	0,33l	€ 4,30
------------------------	-------	--------

Wasser

Mineralwasser 0,3l Glas		€ 2,90
0,4l Glas		€ 3,50
0,5l Glas		€ 4,10
Waldecker Gourmet naturell	0,25l	€ 3,40
Gerolsteiner medium / naturell	0,50l	€ 6,70
Waldecker Gourmet / naturell	0,75l	€ 6,70

Säfte

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Multivitaminsaft	0,2l	€ 4,10
Orangensaft	0,2l	€ 4,10
Apfelsaft	0,2l	€ 4,10
Johannisbeere	0,2l	€ 4,20
Tomatensaft	0,2l	€ 4,20

-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	€ 7,80
Piccolo	0,2l	€ 6,80
Henkel trocken	0,75 l	€ 26,00

Frisch vom Fass

Bitburger Pils	0,3l	€ 3,80
Bitburger Pils	0,5l	€ 5,40
Bitburger Radler	0,3l	€ 3,80
Bitburger Radler	0,5l	€ 5,40
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 5,40
Benediktiner Weizen, hell	0,3l	€ 3,80
Benediktiner Weizen, hell	0,5l	€ 5,40
Benediktiner Weizen, hell mit Bananensaft	0,5l	€ 5,90

Biere aus der Flasche

Bitburger Radler 0,0%	0,33l	€ 4,20
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,50l	€ 5,40
Erdinger Kristallweizen	0,50l	€ 5,40
Bitburger 0,0%	0,33l	€ 4,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 5,40
Kandi Malz	0,33l	€ 4,20



-Preisänderungen vorbehalten-

Weine

Weiss

Silvaner, trocken	0,2l	€ 5,70
Veranza blanco, trocken	0,2l	€ 5,70
Adelseck Riesling, Rheinhessen halbtrocken	0,2l	€ 6,00
Adelseck Riesling, Rheinhessen halbtrocken Flasche	0,75l	€ 22,50

Rose

Veranza rosado, halbtrocken	0,2l	€ 5,70
-----------------------------	------	--------

Rot

Veranza Primitivo, trocken	0,2l	€ 5,70
Chianti	0,2l	€ 5,70
Dornfelder, Rheinhessen halbtrocken	0,2l	€ 6,00
Dornfelder, Rheinhessen halbtrocken	0,75l	€ 22,50
Possmann Apfelwein	0,3l	€ 4,90

Spirituosen

Jack Daniel's	43%	4cl	€ 5,90
Jim Beam	40%	4cl	€ 5,40
Wodka Gorbatschow	37,5%	2cl	€ 3,20
Ramazzotti	30%	2cl	€ 3,20
Fernet Branca	42%	2cl	€ 3,20
Jägermeister	35%	2cl	€ 3,20
Underberg	35%	2cl	€ 3,20
Asbach Uralt	38%	2cl	€ 3,20
Weizen Korn	32%	2cl	€ 3,20
Malteser Aquavit	40%	2cl	€ 3,20
Linie Aquavit	42%	2cl	€ 3,20
Obstler, Williams Birne	40%	2cl	€ 3,20
Obstler, Kirschwasser	40%	2cl	€ 3,20
Grappa Fratina	40%	2cl	€ 3,20
Campari- Orangensaft	25%	4cl	€ 7,80
Campari- Soda	25%	4cl	€ 7,80



-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.