

Liebe Gäste,
Herzlich Willkommen im



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



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

-Wochenspecials-

Montags	Pasta-Tag	€ 14,50
Dienstags	Tageseintopf Mit Bockwurst und Brötchen	€ 11,50
Mittwochs	Pizza Tag Verschiedene Pizzen zur Auswahl ^(g)	€ 14,50
Donnerstags	½ knuspriges Brathähnchen mit Pommes frites und Beilagensalat ^(N)	€ 15,90
Freitags	Schnitzel-Tag Alle XL-Schnitzel mit einer Beilage ^(C,J)	€ 14,50
Samstag	Teuflich gut Riesen-Currywurst mit Pommes frites	€ 11,66

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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

Frühstück

Frühstücks-Buffer

Täglich bis 11 Uhr, inkl. Kaffee, Wasser, Säfte pro Person € 17,50
Kinder bis 3 Jahren frei, für Kinder von 3-12 Jahren gilt halber Preis

Süßes Frühstück € 7,90
1 Croissant ^(A), 1 Brötchen ^(A), 2 x Butter, 1 x Konfitüre, 1 x Nutella ^(H) oder Honig

Kleiner Rüssel € 10,50
1 Brötchen ^(A), 1 Körnerbrötchen ^(A), Käse ^(T), Aufschnitt ¹⁴
1 gekochtes Ei ^(C), 1 x Konfitüre, 2 x Butter

Großer Rüssel € 13,50
2 Brötchen ^(A), Körnerbrötchen ^(A), Käse ^(T), Aufschnitt,
1 gekochtes Ei ^(C), 1 x Konfitüre, 2 x Butter und 0,1l Orangensaft

Tomatenrührei € 8,90
mit frischem Schnittlauch, Brötchen ^(A) und 2 x Butter

Ei-Frühstück € 8,50
3 Rühreier ^(G,C) mit Brötchen ^(A) und 2 x Butter

Rühreier mit Speck oder Schinken € 10,50
3 Rühreier ^(G) mit Brötchen ^(A), 2 x Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln

Spiegeleier mit Speck oder Schinken € 10,50
3 Spiegeleier ^(C) mit Brötchen ^(A), Butter, Speck- oder Schinkenwürfeln

Auf Wunsch ergänzen wir gern Ihr Frühstück:

Kleiner Obstsalat € 4,10
Portion Räucherlachs ^(D) mit Sahnemeerrettich ^(G) € 6,50
Schale Müsli ^(A) € 4,10

Aufpreis für Mehrkornbrötchen ^(A) € 1,30
Brötchen extra € 0,75
MK-Brötchen € 1,90

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.
Die Erläuterungen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Knackfrische Salate

Florida	€ 16,70
Salat der Saison mit frischen Früchten und gegrillten Putenbruststreifen	
Chef Salat	€ 15,30
mit Käse ⁽¹⁾ , gekochtem Schinken und Ei	
Kleiner Salatteller	€ 5,80
Großer Salatteller	€ 13,60
Wahlweise mit:	
Essig / Öl ^(J) oder Schmand-Dressing ^(G, J) .	
Unsere Dressings sind hausgemacht!	

Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ mit Brötchen	€ 7,90
mit Gemüseeinlage und Eierstich ^(G)	
Hausgemachte Soljanka ^{G, I, J}	€ 8,90
mit Brötchen ^(A)	
Ungarische Gulaschsuppe ⁽⁴⁾	
Portion mit Brötchen ^(A)	€ 9,50

Pasta

Spaghetti Bolognese	€ 16,30
mit hausgemachter Hackfleischsauce (rein Rind) ⁽¹⁾	
Nudeln Asia „Um-lei-tung“ ⁽¹⁾	
Spaghetti süß-sauer mit frischem Wokgemüse (vegan)	€ 15,70
und mit Putenbruststreifen	€ 18,90
Tagliatelle mit Lachsfilet	€ 24,50
Bandnudeln mit gegrilltem Lachs ⁽¹⁾ in Senf-Dillsauce ^(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⁽⁴⁾ mit Kochwurst ^(G, I, J) und Brötchen ^(A)	€ 13,50
Strammer Max frisches Brot ^(A) mit geräuchertem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 15,70
Strammer Willi frisches Brot ^(A) mit gekochtem Schinken und 3 Spiegeleiern	€ 15,70
Strammer Micha frisches Brot ^(A) mit Salami ⁽¹⁴⁾ und 3 Spiegeleiern	€ 15,70
Pfeffertoast mit zwei kleinen gegrillten Rindermedaillons ^(G) an Pfefferrahm, Pfefferonen und Toast ^(A2)	€ 19,50
Ofenkartoffel mit hausgebeizten Lachs und hessischen Schmanddressing ^(D,A) und Salatbeilage	€ 15,50
Geräucherter Fjordlachs^(D) mit 2 Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich ^(I,K,G)	€ 16,70

Vegetarische Gerichte

Nudeln Asia „Um-lei-tung“ Spaghetti, süß-sauer mit frischem Wok-gemüse ^(A,F,G)	€ 15,70
Spinat - Semmelknödel mit Pilzrahmsauce und Parmesan und Salat ^(4,G)	€ 18,60
Gebackener Camembert^(G) mit Toast ^(A) , Preiselbeeren und gebackener Petersilie	€ 14,20
Gebackener Schafskäse^(G) mit süß-saurer Sauce, Pfefferonen, dazu Baguettebrötchen ^(A) mit Salatbeilage	€ 14,20

-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 Bratkartoffeln	€ 18,80
Schweinebraten ^(I, J) mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	€ 17,80
Kasseler Nacken ^(14, G) mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 17,80
„Bremsklotz“ Boulette mit Zwiebelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^(G, I)	€ 17,80
Medaillons „Norwegisch“ 3 Medaillons aus der Lende vom Schwein, mit Lachs ^(d) und Sauce Bearnaise® überbacken, Röstitaler und Salat ^(D, C)	€ 22,50
Schweinemedailions „Hubertus“ ^(G, A) Drei Medaillons aus der Lende an Preiselbeer-Champignonrahm mit Pfifferlingen und Kroketten	€ 22,90

Renner der Landstraße

Riesencurrywurst ^(7, 14) mit Pommes frites	€ 15,50
Bauernpfanne Bratkartoffeln mit Ei, Zwiebeln, Schinken und Gewürzgurken ^(M)	€ 15,50
Bayrischer Leberkäse ^(2, 4, 14, I, J) 2 Scheiben mit 2 Spiegeleiern ^(C) und Bratkartoffeln	€ 15,70
Hähnchen – Gyros ^(4, J) mit Weißkraut, Tsatsiki ^(G) und Pommes frites oder Reis	€ 20,50
Doppeldecker ^(G) 2 Putensteaks überbacken mit gekochtem Schinken und Käse dazu Paprika-Sauce und Bandnudeln und Salat	€ 20,90
Sattelschlepper gebratener Leberkäse ^(2, 4, 14, I, J) , Putensteak, gegrilltes Schweinesteak Würstchen ^(G, I, J) , Spiegelei, Kräuterbutter ^(J) und Bratkartoffeln	€ 22,90

-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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

„Schnitzel“ ^(A, C)

frisch vom Schwein, paniert und in der Pfanne ausgebacken

Wiener Art	ca. 100 gr.	€ 11,80
Schnitzel paniert, mit Zitronenecke	XL ca. 200 gr.	€ 15,70
	XXL ca. 300 gr.	€ 19,50
Jäger	ca. 100 gr.	€ 13,40
mit einer Rahmsoße aus	XL ca. 200 gr.	€ 18,80
frischen Champignons ^(4, G)	XXL ca. 300 gr.	€ 22,30
Zigeuner	ca. 100 gr.	€ 13,30
mit einer Paprika-Zwiebel-	XL ca. 200 gr.	€ 18,00
Tomatensoße ⁽⁴⁾	XXL ca. 300 gr.	€ 21,70
Schmand	ca. 100 gr.	€ 13,30
mit einer warmen Speck-Zwiebel	XL ca. 200 gr.	€ 18,00
Schmandsoße ^(G)	XXL ca. 300 gr.	€ 21,70
Griechen	ca. 100 gr.	€ 13,40
mit Tomate, Schafskäse ^(G) , Pfefferonen ⁽²⁾	XL ca. 200 gr.	€ 18,80
und Knoblauchhollandaise® überbacken	XXL ca. 300 gr.	€ 22,30
Holzfäller	ca. 100 gr.	€ 13,40
mit Zwiebeln und Champignons	XL ca. 200 gr.	€ 18,80
	XXL ca. 300 gr.	€ 22,30
Bolognese	ca. 100 gr.	€ 14,50
mit hausgemachter Rinderbolognese und	XL ca. 200 gr.	€ 19,90
Mozzarella überbacken	XXL ca. 300 gr.	€ 23,50
Madagaskar	ca. 100 gr.	€ 14,50
mit einer Pfefferahmsauce, Pfefferonen ^(G, 2)	XL ca. 200 gr.	€ 19,90
	XXL ca. 300 gr.	€ 23,50
Lyoner	ca. 100 gr.	€ 14,50
mit französischen Camembert, Preiselbeeren und	XL ca. 200 gr.	€ 19,90
Sauce Hollandaise überbacken ^(G, C)	XXL ca. 300 gr.	€ 23,50

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 € 1,50

Cordon bleu

Schweineschnitzel, gefüllt mit Kochschinken ⁽¹⁴⁾ und Käse, dazu Kartoffelkroketten und Salat € 22,60

Special:



Freitags ist Schnitzeltag,
alle XL-Schweine-Schnitzel
mit einer Beilage nur:

€ 14,50

-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 ^(A,B,C,D,E,F,G) | € 16,70 |
| Gegrilltes Lachssteak^(D) auf Senf-Dillsauce ^(G,J) ,
dazu Basmatireis und Salat | € 25,80 |

Steaks

- | | |
|---|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten
200 Gramm vom Rind, mit Jus, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^(I,J) | € 26,50 |
| Rumpsteak „Cafe de Paris“
200g Angussteak gegrillt, mit Knoblauchhollandaise® gratiniert, Kroketten
und Salat ^(C,G) | € 34,20 |
| Frisches Rumpsteak vom argentinischen Angusrind
300 Gramm mit Pfefferrahmsauce und Pommes oder Kroketten ^(G,G) | € 38,50 |
| Reinhardswälder Wildschweinkeule^(G,I,J)
An Wacholderjus, Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Röstitaler | € 22,90 |



Desserts

Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 7,60
Eis-Schokolade mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 7,60
Sanfter Engel Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
Eisbecher pro Kugel Portion Sahne	€ 2,70 € 1,50
Früchte-Eisbecher mit frischem Obst und 3 Kugeln Eis und Sahne	€ 11,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 8,90
Schoko-Soufflé Kleiner Schokokuchen mit warmen flüssigen Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ⁽⁹⁾	€ 8,90
Kuchen vom Buffet, Stück	€ 4,80

Heiße Getränke



Tasse Kaffee Crème	€ 4,10
Filter „Pott Kaffee“	€ 3,80
-jede weitere Auffüllung	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,30
Cappuccino Grosse Tasse	€ 5,30
Milchkaffee	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 5,20
Heisse Schokolade	€ 5,50
Espresso	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 5,50
Verschiedene Teesorten	€ 3,50

-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	€ 3,90
0,4l Glas	€ 4,60
0,5l Glas	€ 5,30

Jetzt Zischt`s

Schweppes

Bitter Lemon ³	0,2l	€ 4,50
Ginger Ale ³	0,2l	€ 4,50
Tonic Water ³	0,2l	€ 4,50

Fruchtschorlen

Bionade Holunder - Red	0,33l	€ 4,80
------------------------	-------	--------

Wasser

Mineralwasser 0,3l Glas		€ 3,10
0,4l Glas		€ 3,70
0,5l Glas		€ 4,30
Waldecker Gourmet naturell	0,25l	€ 3,60
Gerolsteiner medium / naturell	0,50l	€ 7,50
Waldecker Gourmet / naturell	0,75l	€ 7,50

Säfte

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Multivitaminsaft	0,2l	€ 4,30
Orangensaft	0,2l	€ 4,30
Apfelsaft	0,2l	€ 4,30
Johannisbeere	0,2l	€ 4,40
Tomatensaft	0,2l	€ 4,40

-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	€ 8,20
Piccolo	0,2l	€ 7,20
Henkel trocken	0,75 l	€ 27,50

Frisch vom Fass

Bitburger Pils	0,3l	€ 4,00
Bitburger Pils	0,5l	€ 5,70
Bitburger Radler	0,3l	€ 4,00
Bitburger Radler	0,5l	€ 5,70
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 4,00
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 5,70
Benediktiner Weizen, hell	0,3l	€ 4,00
Benediktiner Weizen, hell	0,5l	€ 5,70
Benediktiner Weizen, hell mit Bananensaft	0,5l	€ 6,20

Biere aus der Flasche

Bitburger Radler 0,0%	0,33l	€ 4,40
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,50l	€ 5,70
Erdinger Kristallweizen	0,50l	€ 5,70
Bitburger 0,0%	0,33l	€ 4,40
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 5,70
Kandi Malz	0,33l	€ 4,40



-Preisänderungen vorbehalten-

Speisen enthalten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

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

Weine

Gau-Odernheimer Petersberg

Weiss

Grauburgunder Kabinett, trocken	0,2l	€ 6,00
Bacchus Spätlese feinherb	0,2l	€ 6,00
Riesling Spätlese, Gau-Odernheimer Petersberg trocken	0,2l	€ 6,30
Riesling Spätlese, Gau-Odernheimer Petersberg trocken	0,75l	€ 23,70

Rosé

Portugieser Weißherbst, feinherb	0,2l	€ 6,00
----------------------------------	------	--------

Rot

Portugieser Rotwein, trocken	0,2l	€ 6,00
St.Laurent Rotwein, feinherb	0,2l	€ 6,00
Dornfelder Rotwein, kräftig, vollmundig	0,2l	€ 6,30
Dornfelder Rotwein, kräftig, vollmundig	0,75l	€ 23,70

Possmann Apfelwein	0,25l	€ 4,50
--------------------	-------	--------

Spirituosen

Jack Daniel's	43%	4cl	€ 6,20
Jim Beam	40%	4cl	€ 5,70
Wodka Gorbatschow	37,5%	2cl	€ 3,40
Ramazzotti	30%	2cl	€ 3,40
Fernet Branca	42%	2cl	€ 3,40
Jägermeister	35%	2cl	€ 3,40
Underberg	35%	2cl	€ 3,40
Asbach Uralt	38%	2cl	€ 3,40
Weizen Korn	32%	2cl	€ 3,40
Malteser Aquavit	40%	2cl	€ 3,40
Linie Aquavit	42%	2cl	€ 3,40
Obstler, Williams Birne	40%	2cl	€ 3,40
Obstler, Kirschwasser	40%	2cl	€ 3,40
Grappa Fratina	40%	2cl	€ 3,40
Campari- Orangensaft	25%	4cl	€ 8,50
Campari- Soda	25%	4cl	€ 8,50



-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, Kaffeeeweisser,...
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.