



Liebe Gäste,

neue Sinneseindrücke erleben, andere Dinge probieren, sich überraschen lassen – von Zutaten, Handwerk, Qualität und Geschmack. Denn die Wertschätzung gegenüber unseren Gästen und den Produkten, die wir verarbeiten, stehen an oberster Stelle.

Eingebunden in ein gesamtheitliches Konzept mit dem verbundenen Bisonhof und zusammen mit regionalen Lieferanten setzen wir alles daran, Ihnen mit unseren frisch zubereiteten Gerichten von den eigenen Weiden und einem leckeren Glas Wein ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern und Ihnen die beste Zeit bei uns im Lammershof zu bescheren.

Genießen Sie dabei den Blick auf die direkt angrenzenden Weiden mit den imposanten Bison- und Rotwild-Herden. Auf unseren 30 Hektar Weiden ernähren sich unsere Tiere das ganze Jahr über natürlich. Vom Altholz unserer Wälder stellen wir Holzhackschnitzel her. Mit diesen erzeugen wir ganzjährig das Warmwasser für den Lammershof und im Winter heizen wir damit.

Sehr gerne richten wir auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten aus - sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen nun hier im Lammershof schöne Stunden!

Ihr Lammershof Team



L A M M E R S H O F

ÖFFNUNGSZEITEN STUBEN — ganzjährig geöffnet —

Montag Bison-Burger-Tag
17:30 bis 21:30 Uhr
letzte Küchenbestellung 20:00 Uhr

Dienstag bis Donnerstag
17:30 bis 23:00 Uhr
letzte Küchenbestellung 20:30 Uhr

Freitag
17:30 bis 23:00 Uhr
letzte Küchenbestellung 21:30

Samstag
12:00 bis 23:00 Uhr
durchgehend warme Küche, letzte Küchenbestellung 21:30

Sonntag und Feiertage
ab 12: 00 bis 21:30 Uhr
durchgehend warme Küche, letzte Küchenbestellung 20:00

*** Gruppen-Reservierungen nehmen wir auf Anfrage außerhalb der Öffnungszeiten gerne entgegen. ***

Zahlungsinformation

Bitte beachten Sie, dass wir keine 500€-Scheine entgegennehmen können.

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarten (Visa & Master) bis zu einem Rechnungsbetrag von € 1000,-.

Allergene & Zusatzstoffe

Die Allergene und Zusatzstoffe unserer Gerichte und Getränke finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. Gerne können Sie auch unser Servicepersonal ansprechen, sollten Sie hierzu Fragen haben.



L A M M E R S H O F

Zur Begrüßung

WINZERSEKT	0,1l	7,50 €
PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
BISONKUSS		8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		
APEROL SPRITZ		7,90 €
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
HUGO		7,90 €
Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		
LILLET WILD BERRY		7,90 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		
HENDRICKS GIN		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurke		
MARTINI BIANCO		6,50 €
LAURENT PERRIER	Fl. 0,2l	38,00 €
Champagner Brut		

Alkoholfrei

APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1l	6,90 €
HUGO ALKOHOLFREI		6,90 €
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		
RHABARBERRY		7,50 €
Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

LAMMERSHOF HAPPEN AB 2 PERSONEN P.P. 10,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,
variierende Käse Sorten, Aufstrich,
eingelegtes Gemüse

BISON CARPACCIO 18,90 €
Kirschtomaten, Parmesan, Rucola,
Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz

BISON ROLLE 14,50 €
gezupftes Bisonfleisch im Frühlingsrollenteig,
Sellerie, Karotte & kleiner Salat

CEASAR SALAT LAMMERSHOF ART 16,50 €
Romana Salat, Kirschtomaten, Parmesan,
Croutons & Kapern

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT GERNE MIT:

~ Crispy Chicken + 8,00 €

SALATTELLER 10,90 €
mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat,
Kerne, Croutons & Lammershof-Hausdressing

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT GERNE MIT:

~ Crispy Chicken + 8,00 €

KLEINER BEILAGENSALAT 5,90 €
mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat,
Kerne & Lammershof-Hausdressing

Suppen

BISONKRAFTBRÜHE -48 STUNDEN REDUZIERT- 9,50 €
mit Wurzelgemüse, Grießnocken & Liebstöckel



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

BISON BRATWURST mit Kartoffel-Sellerie-Stampf & Gemüse der Saison	15,50 €
BISONGULASCH mit hausgemachten Spätzle	28,90 €
MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN mit hausgemachten Spätzle, Gemüse der Saison & Champignonrahmsauce	21,50 €
KALBSSCHNITZEL WIENER ART mit Lammershof-Kartoffelecken, Zitrone & kleinem Salat	25,50 €
ERGÄNZEN SIE IHR SCHNITZEL GERNE MIT:	
~ Champignonrahmsauce	+ 4,00 €
ZWIEBELROSTBRATEN mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Jus	31,50 €
BISON-SCHMORBRATEN ~48 STUNDEN GEGART~ mit Kartoffel-Sellerie-Stampf & Gemüse der Saison	34,90 €
BISONSCHNITZEL Mit Röstkartoffeln, kleinem Salat & Sour Cream	34,90 €
BISONRUMPSTEAK mit Röstkartoffeln, Gemüse der Saison & Jus	49,50 €
KALBSLEBER BERLINER ART gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebel & Kartoffel-Sellerie-Stampf	24,00 €
GEGRILLTER LACHS mit Tagliatellen, Babyspinat, Kirschtomaten & Riesling Sauce	26,50 €
KLEINER BEILAGENSALAT mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat, Kerne & Lammershof-Hausdressing	5,90 €



L A M M E R S H O F

Vegetarisch

TAGLIATELLE mit Bergkäse, Babyspinat, Kirschtomaten & Riesling Sauce	15,50 €
KÄSE-SPINAT-SPÄTZLE mit Bergkäse & Kirschtomaten	16,90 €
VEGGI BURGER 140 GR. PATTY MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,00 € Gemüse-Patty, im Brioche Bun, mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse,	17,00 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream	+ 4,50 €
mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken Sour Cream	+ 6,50 €
mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken	+ 8,50 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,00 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Salat, Tomate, Gurke,
Röstzwiebeln, Bacon & Cheddar Käse,

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

CRISPY CHICKEN BURGER 17,50 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,50 €

Hähnchenbrustfilet in Panko Panade im Brioche Bun,
mit hausgemachtem Mango-Ananas-Chutney, Salat, Gurke,
Tomate, Cheddar Käse,

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

VEGGI BURGER 140 GR. PATTY 17,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,00 €

Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,
Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse,

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €



L A M M E R S H O F

Für Kinder

PORTION LAMMERSHOF-KARTOFFELECKEN mit Ketchup oder Mayo	4,50 €
PORTION SPÄTZLE mit Champignon Sauce oder Brauner Sauce	6,50 €
KINDER BURGER MIT CRISPY CHICKEN	9,50 €
CHICKEN NUGGETS -5 STÜCK- mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
KALBSSCHNITZEL mit Lammershof-Kartoffelecken & Ketchup	10,50 €



L A M M E R S H O F

Desserts

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	7,50 €
EISSCHOKOLADE	7,90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT mit eingelegten Kirschen & Vanille-Crumble	9,50 €
KOKOSSORBET auf mit Chili marinierter Ananas	9,50 €
KUGEL SORBET & EIS ~PRO KUGEL~ (Vanille, Schokolade, Zitrone, Mango)	3,50 €

Heißgetränke

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Kaffee Crema	3,70 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,70 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Teesortiment:	4,20 €
English Breakfast/ Earl Grey/ Rooibos/ Grüner Tee Asia/ Pfefferminze/ Kräutergarten/ Kamille/ Sommerbeeren	



L A M M E R S H O F

Alkoholfreie Getränke

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Bad Camberger Taunusquelle Classic/Naturelle	3,50 €	7,50 €

Softgetränke

		Fl. 0,33 l
Coca-Cola™/ Coca-Cola Zero™/ Mezzo Mix/ Fanta/ Sprite		4,20 €
Eistee Pfirsich		4,50 €

	0,2 l	0,4 l
Schweppes	3,20 €	5,50 €
Bitter Lemon/ Indian Tonic/ American Ginger Ale/ Wildberry		

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Fruchtsäfte	3,50 €	5,90 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber		
	0,2 l	0,4 l
Saftschorlen	3,10 €	4,60 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber		

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds



Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	3,80 €	4,80 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €
Schlappeseppel "Bayrisch Hell"		4,80 €

Alkoholfrei

	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils	3,80 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,2 l	0,75 l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,60 €	26,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,90 €	28,00 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Rosé		0,2 l	0,75 l
Luberon	trocken Familie Perrin, Frankreich	7,90 €	28,00 €
Rot		0,2 l	0,75 l
Bordeaux (Lammershof Direkt-Import)	trocken, harmonisch Sirius, Familie Sichel, Frankreich 55 % Merlot	7,90 €	28,00 €
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	8,50 €	30,00 €
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €	30,00 €
Alkoholfrei		0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc	trocken Weingut, Goodvines, Heidelberg	8,90 €	31,00 €

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten. Alle Weine enthalten Sulfite

Apfelwein		0,25 l	0,5 l
Pur/ Schorle		3,00 €	5,50 €
Weinschorle		0,2 l	
Süß/ Sauer		5,50 €	



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Schnäpse

2 cl

Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch

3,90 €

Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser ~im Eichenfass gereift~

4,90 €

Lantenhammer Haselnuss

5,50 €

Aquavit

2 cl

Malteserkreuz Aquavit

3,50 €

Grappa

2 cl

Nonino Monovitigno lo Chardonay

4,50 €

Bitter & Liköre

2 cl

Ouzo 12

3,50 €

Odenwälder Bub Kräuterbitter

3,90 €

Pernod

3,50 €

Jägermeister

3,50 €

Fernet Branca

3,50 €

Ramazzotti

3,50 €



L A M M E R S H O F

Whiskey

Scotland blended

	4 cl
Black Bottle	8,00 €
Dewar´s 12 Special reserve	9,00 €
Big Peat	10,00 €

American

Rittenhouse	8,00 €
Buffalo Trace	8,00 €
Wild Turkey 101	8,50 €
Old Forester	10,00 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Blackpitts	12,00 €

Rum

White Rum

	4 cl
Remedy spiced rum	5,50 €
Havana 3	6,00 €
Ron Varadero 5	7,00 €
Ron Varadero blanco 3	6,50 €

Dark Rum

	4 cl
Gosling´s black seal	6,00 €
Gosling´s 151 overproof	7,00 €

Aged Rum

	4 cl
Plantation XO anniversary	7,50 €
Plantation	10,00 €
Doorly´s Fine Old 5	10,00 €