



L i e b e G ä s t e ,

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!

I h r L a m m e r s h o f T e a m



L A M M E R S H O F

Ö F F N U N G S Z E I T E N S T U B E N

— g a n z j ä h r i g g e ö f f n e t —

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. ***

Z a h l u n g s i n f o r m a t i o n

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

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

A l l e r g e n e & Z u s a t z s t o f f e

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.



Zur Begrüßung

W I N Z E R S E K T P I N O T B L A N C D E N O I R O D E R R O S É Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	0,1l	7,50 €
B I S O N K U S S Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
A P E R O L S P R I T Z Aperol, Sekt, Soda & Orange		7,90 €
H U G O Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		7,90 €
L I L L E T W I L D B E R R Y Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		7,90 €
H E N D R I C K S G I N mit Thomas Henry Tonicwater & Limette		8,90 €
M A R T I N I B I A N C O		6,50 €
L A U R E N T P E R R I E R Champagner Brut	Fl. 0,2l	38,00 €

Alkoholfrei

H U G O A L K O H O L F R E I Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		6,90 €
R H A B A R B E R R Y Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		7,50 €

V o r s p e i s e n

L A M M E R S H O F H A P P E N A B 2 P E R S O N E N P.P. 10,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,
variierende Käse Sorten, Butter,
eingelegtes Gemüse

B I S O N C A R P A C C I O 18,90 €
Kirschtomaten, Parmesan, Rucola,
Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz

B I S O N M A U L T A S C H E 13,50 €
gezupftes Bisonfleisch, Bisonbrühe & Wurzelgemüse

F E I G E N C A R P A C C I O 14,50 €
Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen &
Traubenkernöl

S A L A T T E L L E R 11,50 €
mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat,
Kerne, Croutons & Lammershof-Hausdressing

K L E I N E R B E I L A G E N S A L A T 6,50 €
mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat,
Kerne & Lammershof-Hausdressing

S u p p e n

B I S O N K R A F T B R Ü H E ~48 S T U N D E N R E D U Z I E R T~ 10,50 €
mit Wurzelgemüse, Grießnocken & Liebstöckel



Hauptgänge

B I S O N B R A T W U R S T mit Kartoffel-Pastinaken-Püree & Gemüse der Saison	15,50 €
B I S O N G U L A S C H mit hausgemachten Serviettenknödel & Preiselbeeren	28,90 €
M E D A I L L O N S V O M L A N D S C H W E I N mit hausgemachten Spätzle, Gemüse der Saison & Champignonrahmsauce	21,50 €
W I E N E R S C H N I T Z E L (V O M K A L B) mit Lammershof-Kartoffelecken, Sardellen, Preiselbeeren Zitrone & kleinem Salat	26,90 €
E R G Ä N Z E N S I E I H R S C H N I T Z E L G E R N E M I T:	
~ Champignonrahmsauce	+ 4,00 €
Z W I E B E L R O S T B R A T E N mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Jus	32,50 €
B I S O N - S C H M O R B R A T E N ~48 S T U N D E N G E G A R T~ mit Kartoffel-Pastinaken-Püree & Gemüse der Saison	35,50 €
B I S O N S C H N I T Z E L mit Lammershof-Kartoffelecken, Malzbrotpanade, kleinem Salat, Zitrone & Preiselbeeren	34,90 €
B I S O N R U M P S T E A K mit Kartoffel-Pastinaken-Püree, Gemüse der Saison & Jus	49,50 €
K A L B S L E B E R B E R L I N E R A R T gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebel & Kartoffel-Pastinaken-Püree	24,00 €
G E G R I L L T E R L A C H S mit Tagliatellen, Spinat, Kirschtomaten & Riesling Sauce	26,50 €



L A M M E R S H O F

V e g e t a r i s c h

T A G L I A T E L L E mit Bergkäse, Spinat, Kirschtomaten & Riesling Sauce	14,90 €
G E F Ü L L T E T E I G T A S C H E N mit Ricotta-Kürbis-Füllung, Salbeibutter & Walnuss	16,50 €
O F E N P F Ä N N C H E N mit Fetakäse, Tomaten, Rote Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Oregano & Rucola	17,50 €
S E R V I E T T E N K N Ö D E L mit Champignonrahmsauce & Preiselbeeren	12,90 €
V E G G I B U R G E R 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

L a m m e r s h o f B u r g e r

B I S O N B A C O N B U R G E R 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 €

P U L L E D B I S O N B U R G E R 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,00 €

Gezupftes Bisonfleisch von unseren Weiden,
im Laugen Bun, mit Ahornsirup, Salat, eingelegte Gurken,
Tomate, geschmorten Zwiebel

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

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

mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

V E G G I B U R G E R 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

F ü r K i n d e r

P O R T I O N L A M M E R S H O F - K A R T O F F E L E C K E N 4,50 €
mit Ketchup oder Mayo

P O R T I O N S P Ä T Z L E 6,50 €
mit Champignon Sauce oder Brauner Sauce

K I N D E R N U G G E T B U R G E R 9,50 €

C H I C K E N N U G G E T S ~ 5 S T Ü C K ~ 8,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise

K A L B S S C H N I T Z E L
mit Lammershof-Kartoffelecken & Ketchup 10,50 €

Desserts

A F F O G A T O Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	7,50 €
K Ü R B I S C R E M E B R Ô L É E	9,90 €
M O U S S E A U C H O C O L A T mit marinierten Pflaumen & Vanille-Crumble	9,50 €
H E I ß E L I E B E mit Vanille Eis, heißen Himbeeren & Sahne	10,50 €
K U G E L S O R B E T & E I S ~ P R O K U G E L ~ (Vanille, Schokolade, Heidelbeere)	3,50 €

H e i ß g e t r ä n k e

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	

Alkoholfreie Getränke

Wasser

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

Softgetränke

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

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

Säfte

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

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds



Vom Fass

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

Alkoholfrei

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

W e i n e

W e i ß		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 €
Weißburgunder	trocken, leicht Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Sauvignon Blanc	trocken, fruchtig Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
R o s é		0,2 l	0,75 l
Merlot	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
R o t		0,2 l	0,75 l
Merlot	trocken, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,50 €	26,50 €
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	8,50 €	30,00 €
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €	30,00 €
A l k o h o l f r e i		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

A p f e l w e i n		0,25 l	0,5 l
Pur/ Schorle		3,00 €	5,50 €
W e i n s c h o r l e		0,2 l	
Süß/ Sauer		5,50 €	



L A M M E R S H O F

S p i r i t u o s e n

S c h n ä p s e

2 cl

Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch

3,90 €

Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser ~im Eichenfass gereift~

4,90 €

Lantenhammer Haselnuss

5,50 €

A q u a v i t

2 cl

Malteserkreuz Aquavit

3,50 €

G r a p p a

2 cl

Nonino Monovitigno lo Chardonay

4,50 €

B i t t e r & L i k ö r e

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

W h i s k e y

Scotland blended

4 cl

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

A m e r i c a n

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 €

R u m

W h i t e R u m

4 cl

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

D a r k R u m

4 cl

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

A g e d R u m

4 cl

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