



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
warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Dienstag bis Donnerstag
warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Freitag
warme Küche 17:30 bis 21:00 Uhr

Samstag
durchgehend warme Küche 12:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag und Feiertage
durchgehend warme Küche 12:00 bis 19:00 Uhr

*** 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		
SARTI SPRITZ		8,50 €
Sarti, Sekt, Soda & 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		8,90 €
mit Thomas Henry Tonicwater & Limette		
MARTINI BIANCO		6,50 €

Alkoholfrei

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

V orspeisen

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

R O T E - B E E T E - 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 uppen

B I S O N K R A F T B R Ü H E - 4 8 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-Püree, Rotkohl & Jus	15,50 €
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, 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 €
G E S C H M O R T E O C H S E N B Ä C K C H E N mit Kartoffel-Püree, Rotkohl & Jus	28,50 €
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 - 4 8 S T U N D E N G E G A R T - mit Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison & Jus	35,50 €
B I S O N S C H N I T Z E L mit Lammershof-Kartoffelecken, Malzbrotpanade, Zitrone & kleinem Salat	34,90 €
B I S O N R U M P S T E A K mit Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison & Jus	49,50 €
W O L F S B A R S C H F I L E T mit Kartoffel-Püree, Gemüse der Saison & Riesling-Sauce	31,50 €



L A M M E R S H O F

V e g e t a r i s c h

R A V I O L I	17,90€
mit Ricotta-Spinat-Füllung, Kirschtomaten, Parmesan & Walnuss Crumble	
O F E N P F Ä N N C H E N	15,90 €
mit Fetakäse, Tomaten, Rote Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Oregano & Rucola	
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 €



Lammershof Burger

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,00 €

Bisonfleisch 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 €

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

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 mit Ketchup oder Mayo	4,50 €
P O R T I O N S P Ä T Z L E mit Champignon Sauce oder Brauner Sauce	6,50 €
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 - mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
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	7,50 €
Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	
M O U S S E A U C H O C O L A T	9,50 €
mit marinierten Pflaumen & Vanille-Crumble	
V A N I L L E C R E M E B R Û L É E	9,90 €
K U G E L S O R B E T & E I S - P R O K U G E L -	3,50 €
(Vanille, Schokolade, Heidelbeere)	

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	

A l k o h o l f r e i e G e t r ä n k e

W a s s e r

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

S o f t g e t r ä n k e

	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		

S ä f t e

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

B i e r

vom R a n d e d e s b a y r i s c h e n O d e n w a l d s



V o m F a s s

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

A l k o h o l f r e i

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

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 €
Weißburgunder	trocken, leicht Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Sauvignon Blanc	trocken, fruchtig Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €

Rosé

		0,2 l	0,75 l
Merlot	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €

Rot

		0,2 l	0,75 l
Merlot	trocken, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	8,00 €	28,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	9,00 €	29,00 €
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €	30,00 €
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	8,50 €	

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 Io 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 €

Ramazotti

3,50 €



L A M M E R S H O F

W h i s k e y / C o g n a c

	4 cl
Black Bottle	8,00 €
Pierre Ferrand Cognac	9,00 €

A m e r i c a n

Rittenhouse	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 €
Saint James Rhum Agricole Pure Canne	7,50 €

D a r k R u m

	4 cl
Gosling´s black seal	6,00 €
Gosling´s 151 overproof	7,00 €
Austrian Empire Navy Reserva	6,50 €

A g e d R u m

	4 cl
Saint James Rhum Vieux Agricole	7,50 €
Ron Varadero Anejo 7 Anos	7,50 €
Ron Matusalem Gran Reserva 15	9,00 €
Ron Abuelo Anejo 12 Anos	8,50 €