



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 21:00 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 20:00 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

PILAHO BLANC DE BLANC Weingut Pellehaut, Familie Beraut	0,1l	7,50 €
BISONKUSS Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Sekt, Soda & Limette		8,50 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda & Orange		8,50 €
HUGO Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		8,50 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		8,50 €
GIN TONIC mit Tonicwater & Limette		9,50 €
MARTINI BIANCO		6,50 €

Alkoholfrei

HUGO ALKOHOLFREI Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		7,50 €
RHABARBERRY Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		7,50 €
APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1l	7,00 €



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, Butter, eingelegtes Gemüse	
BISON NACH VITELLO TONNATO ART	19,50 €
Thunfisch Sauce, Salatbouquet & Kapern	
BISON CARPACCIO	18,90 €
Kirschtomaten, Parmesan, Rucola, Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz	
ROTE-BEETE-CARPACCIO	14,50 €
Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen & Traubenkernöl	
ODENWÄLDER KARTOFFELECKEN	9,50 €
Lammershof-Kartoffelecken mit hausgemachten Kochkäse & Zwiebeln	
GROSSER SALATTELLER	12,50 €
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke Rohkostsalat, Croutons & Lammershof-Hausdressing	
KLEINER BEILAGEN SALAT	6,50 €
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke Rohkostsalat, Croutons & Lammershof-Hausdressing	

Suppen

BISONKRAFTBRÜHE -48 STUNDEN REDUZIERT-	10,50 €
mit Wurzelgemüse, Grießnocken & Liebstöckel	



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

BISON BRATWURST mit Bratkartoffel, Sauerkraut & Jus	15,50 €
MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN mit hausgemachten Spätzle, Gemüse der Saison & Champignonrahmsauce	21,50 €
WIENERSCHNITZEL (VOM KALB) mit Lammershof-Kartoffelecken, Zitrone & kleinem Salat	26,90 €
ERGÄNZEN SIE IHR SCHNITZEL GERNE MIT:	
~ Champignonrahmsauce	+ 4,50 €
~ hausgemachtem Kochkäse	+ 5,00 €
SPARE RIPS mit Ofenkartoffel, Coleslaw & Sour Cream	26,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Jus	35,90 €
BISON-SCHMORBRATEN ~48 STUNDEN GEGART~ mit hausgemachten Spätzle, glaciertes Gemüse & Jus	35,50 €
BISONSCHNITZEL mit Bratkartoffel, Malzbrotpanade, Zitrone & kleinem Salat	34,90 €
BISONRUMPSTEAK mit Kartoffel-Püree, Speckbohnen & Kräuterbutter	49,50 €
KALBSLEBER mit Kartoffel-Püree, Röstzwiebeln, gegrillter Apfel, & Jus	26,90 €
WOLFSBARSCHFILET mit Tagliatelle, Bergkäse, Kirschtomaten, Spinat & Riesling-Sauce	32,50 €



L A M M E R S H O F

Vegetarisch

TAGLIATELLE mit Bergkäse, Kirschtomaten, Spinat & Riesling Sauce	17,90€
OFENKARTOFFEL mit Salatbouquet & Sour Cream	12,90 €
GEMÜSE SCHNITZEL (VEGAN) mit Kartoffel-Püree & Marktgemüse	18,50€



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY 19,50 €

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 Urkorn Burger 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 140 GR. 19,50 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,00 €

Roastbeef tranchen im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Salat, Tomate, Gurke,
Röstzwiebeln, Jalapenos

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 Brauner Sauce	6,50 €
KINDER NUGGET BURGER	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 €
MOUSSE AU CHOCOLAT mit marinierten Früchten & Vanille-Crumble	9,50 €
KAISERSCHMARNN mit Apfelmus	9,90 €
KUGEL SORBET & EIS -PRO KUGEL- (Vanille, Schokolade, Heidelbeere)	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 €
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

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

Hausweine

vom Lammershof direkt aus Frankreich importiert

0,2 l

Weiss	trocken, leicht & frisch	7,20 €
Rosé	trocken, fruchtig & elegant	7,20 €
Rot	trocken, leicht & geschmeidig	7,20 €

Weiß

0,2 l

Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,90 €
Grauburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,60 €
Sauvignon Blanc	trocken, fruchtig Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	8,20 €

Rot

0,2 l

Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €
-----------	----------------------------------	--------

Für deutsche und internationale Flaschenweine fragen Sie bitte nach der Weinkarte. Alle Weine enthalten Sulfite.

Apfelwein

Pur/ Schorle

0,25 l

3,00 €

0,5 l

5,50 €

Weinschorle

Süß/ Sauer

0,2 l

5,50 €



L A M M E R S H O F

Whiskey/ Cognac

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

American

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

Dark Rum

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

Aged Rum

	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 €