



L A M M E R S H O F

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 mit eigenen Maschinen 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 in unserem 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 Küchen 17:30 bis 20:00 Uhr

Dienstag bis Donnerstag
warme Küchen 17:30 bis 21:00 Uhr

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

Alkoholfrei

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



L A M M E R S H O F

Burgerauswahl

BERGS BISON BURGER 175 GR PATTY

18,00 €

Bisonfleisch im hausgemachten Hefe Bun
mit hausgemachter Burger Sauce, Scarmorza, Sojasauce
& karamellisierten Zwiebeln

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

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

mit getrüffelten Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY

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

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

Vorspeise

KLEINER BEILAGEN SALAT	6,50 €
mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat, Kerne & Lammershof-Hausdressing	

Für Kinder

PORTION LAMMERSHOF-KARTOFFELECKEN	4,50 €
mit Ketchup oder Mayo	
KINDER NUGGET BURGER	9,50 €
CHICKEN NUGGETS -5 STÜCK-	8,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise	

Desserts

TAGESDESSERT AUF ANFRAGE

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

	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

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 €
-----------	----------------------------------	--------

Apfelwein

Pur/ Schorle

0,25 l

3,00 €

0,5 l

5,50 €

Weinschorle

Süß/ Sauer

0,2 l

5,50 €