



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Lammershof. 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 und einem 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 Holzhack-schnitzel 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

Montag

Burger-Montag

warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Dienstag bis Freitag

warme Küche 17:30 bis 20:30 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

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

Zur Begrüßung

FRANZÖSISCHER SEKT

„BLANC DE BLANC“, EXTRA BRUT
aus der Gascogne, Familienweingut 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 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 €

SECCO ALKOHOLFREI

0,1l 7,00 €



L A M M E R S H O F

Empfehlungskarte

VORSPEISE

Kürbissuppe
mit Kernen & Kürbis-Öl
8,90 €

Wildterriner
mit gepickeltem Kürbis & Cumberland Gel
15,90 €

HAUPTGANG

Kürbisgnocchi
mit Ziegenkäse & Kürbiskern
20,90 €

Hirschfilet
mit Kartoffeltaler, Rotkraut & Jus
39,50 €

Wildgulasch
mit hausgemachten Spätzle, gebratenen Champignons,
Birne & Preiselbeeren
28,90 €

DESSERT

Walnusseis
mit lauwarmen Glühweinpflaumen
6,50 €

Kürbis Crème Brûlée
11,50 €



Bison für Neugierige

Wer Bison probiert, begibt sich auf eine Reise zwischen Wildromantik und feiner Küche. Unser Küchen Team interpretiert das kraftvolle, aromatische Fleisch jeden Monat neu. Überraschend, saisonal & kreativ. Mal geräuchert, mal geschmort, begleitet von raffinierten Vorspeisen und süßen Ideen zum Abschluss. Ideal für alle, die sich nicht entscheiden und lieber genießen möchten.

BISON-TATAR

gepickelte rote Zwiebel & Knäckebrot

BISON ROULADE

mit Kartoffel-Püree, Speckbohnen & Jus

Kürbiscrème-Brûlée

57,00 €

Vorspeisen

LAMMERSHOF HAPPEN AB 2 PERSONEN	P.P. 10,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, variierende Käse Sorten, Butter & eingelegtes Gemüse	
BISON CARPACCIO	18,90 €
Kirschtomaten, Parmesan, Rucola, Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz	
KNÖDEL CARPACCIO	13,90 €
rote Zwiebeln, Kirschtomaten & Salatbouquet	
GERÄUCHERTE FORELLE	16,90 €
mit Sahne-Meerrettich, Senf-Kaviar & gepickeltem Gemüse	
KLEINER BEILAGEN SALAT	6,50 €
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke, Kerne, Croutons & Lammershof-Hausdressing	

Suppen

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

Hauptgänge

MAISHÄHNCHENBRUST mit hausgemachten Spätzle, geschmortem Gemüse & Jus	19,90 €
WIENERSCHNITZEL (VOM KALB) mit Lammershof-Kartoffelecken, Zitrone & kleinem Salat	27,50 €
RAHMSCHNITZEL (VOM KALB) mit hausgemachten Spätzle, Zitrone & kleinem Salat	29,90 €
OCHSENBÄCKCHEN mit hausgemachten Spätzle, glasierten Karotten & Jus	26,90 €
RINDER HÜFTSTEAK mit Lammershof-Kartoffelecken & Schmorzwiebel	27,90 €
BISON BRATWURST mit Semmelknödel, Rahmgemüse & Jus	15,50 €
BISON SHORT RIPS mit Kartoffelgratin & Schmorzwiebel	34,90 €
BISON-SCHMORBRATEN ~48 STUNDEN GEGART~ mit hausgemachten Spätzle, glasiertem Gemüse & Jus	35,50 €
BISONRUMPSTEAK ~CA.200G ROHGEWICHT~ mit Kartoffelgratin, Speckbohnen & Jus	49,50 €
BISONSCHNITZEL mit Lammershof-Kartoffelecken, Malzbrotpanade, Zitrone & kleinem Salat	36,50 €
BISONFILET ~CA.200G ROHGEWICHT~ mit Kartoffelgratin, Speckbohnen & Jus (NACH VERFÜGBARKEIT)	69,90 €
SONNTAGSBRATEN Immer sonntags im Lammershof	



L A M M E R S H O F

Fisch & Vegetarisch

EDELFISCH mit Tagliatelle, Kirschtomaten, Riesling Sauce & Spinat	31,90 €
GEBRATENE MAULTASCHEN mit Brokkoli, Sellerie, Karotte, Zwiebeln & Fetakäse	19,50 €
TAGLIATELLE mit Kirschtomaten, Riesling Sauce & Spinat	17,50 €
SELLERIE SCHNITZEL mit Lammershof-Kartoffelecken & kleinem Salat	19,90 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY 20,50 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 18,00 €

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 18,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 16,00 €

Gemüse-Patty, im Urkorn Burger Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomate, Gurke,
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 Rahmsauce	6,50 €
KINDER NUGGET BURGER	9,50 €
CHICKEN NUGGETS -5 STÜCK- mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
KALBSSCHNITZEL mit Lammershof-Kartoffelecken & Ketchup	10,50 €

Desserts

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	7,50 €
VANILLE Crème Brûlée	9,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT mit marinierten Früchten & Vanille-Crumble	10,90 €
KAISERSCHMARREN mit Apfelmus (ZUBEREITUNGSZEIT MIND. 15 MINUTEN)	11,50 €

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	

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 €

Weine

Hausweine

0,2 l

vom Lammershof direkt aus Frankreich importiert

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

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 €

Für besondere Whisky-, Cognac- und Rumsorten fragen Sie unser
Servicepersonal nach der Bar-Karte.