



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-, Galloway- und Rotwild-Herden. Auf unseren 45 Hektar Weiden und Wäldern werden weder Kunstdünger noch Gülle genutzt. Auch auf chemische Stoffe wird gänzlich verzichtet. Unsere Tiere sind das ganze Jahr in der freien Natur und ernähren sich absolut natürlich. Wir arbeiten nach ökologischen Grundsätzen.

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

Küchenzeiten

Wochentags ab 17 Uhr, sowie samstags, sonn- und feiertags
ab 11:30 - 21 Uhr durchgehend warme Küche

Zwischen März und Oktober ist unser
Terrassengarten bei schönem Wetter geöffnet

Zahlungsinformation

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

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarten (Visa & Master) bis
zu einem Rechnungsbetrag von € 500,-.

Für einen reibungslosen Ablauf beim Bezahlen, lassen Sie uns
bitte vor Ihrer Bestellung wissen, wenn Sie getrennte
Rechnungen wünschen.

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

Getränke zur Begrüßung

Champagner MOËT & CHANDON "Mini" Impérial Brut 0,2l	26,00 €
Champagner MOËT & CHANDON "Mini" Impérial Brut Rosé 0,2l	29,00 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt extra trocken 0,1l 2017 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	6,50 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt Brut Rosé 0,1l 2017 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	6,50 €
GRÜSS DICH 0,2l Unsere Tagesempfehlung	6,90 €
BISONKUSS 0,2l Prosecco mit Cassis-Limonade und Martini Bianco auf Eis mit Limette und Rosmarin	8,50 €
Apfel-Secco oder Trauben-Secco alkoholfrei 0,1l vom roten Wildapfel oder weiß	5,90 €
Aperol Spritz 0,2l Prosecco auf Eis mit Soda und Aperol Bitter	6,90 €
Campari Orange Bestellen Sie ihn auch als Campari Soda!	6,00 €
Martini Bianco 5cl auf Eis mit Zitrone	4,90 €
Hugo 0,2l Prosecco auf Eis mit Soda & Aperol Bitter	6,90 €
Sherry Vino de Jerez Medium 5cl Sandeman	4,20 €



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

BLATTSALAT

mit Lammershof Dressing, Croutons &
Walnusskernen 5,50 €

und Bisonstreifen 14,00 €

KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern 7,00 €

und Grießnockerl 9,00 €

und Flädle & Markklößchen 9,00 €

und Bison-Leberknödel 12,00 €

LAMMERSHOF HAPPEN

Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,
dazu Aufstrich, eingelegtes Gemüse &
hausmacher Brot 12,00 €

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Grana Padano, getrockneten
Tomaten & Pinienkernen 12,00 €



L A M M E R S H O F

Klassiker

KÖTTBULAR VOM ROTWILD mit Kartoffeln, Preiselbeeren & Jus	11,50 €
ODENWÄLDER KÄSSPÄTZLE mit Nibelungenkäse, Kochkäse und Handkäse, Zwiebelschmelze & Röstzwiebeln	12,00 €
KALBSRAHMBRATEN vom Galloway Kalb mit Bandnudeln	17,50 €
GAISBURGER MARSCH (SCHWÄBISCHER EINTOPF) mit Brühe und Siedfleisch vom Bison, Wurzelgemüse, Kartoffeln, hausgemachten Spätzle, Schmelzzwiebeln & Petersilie	18,50 €
HIRSCHGULASCH VOM ROTWILD nach Jäger Art mit Waldpilzen, Spätzle & Preiselbeeren	19,00 €



L A M M E R S H O F

Klassiker

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren &
Zitronenschnitz 21,00 €

KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Zwiebelschmelze, karamellisierten
Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln,
Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Jus 23,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN

ca. 200g 28,00 €
mit Spätzle, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln

BISON HÜFTE

ca. 200g von der Weide mit kleinem Blattsalat,
Bratkartoffeln mit Jus 42,00 €

SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“

mit Zitronensaft, gehackter Petersilie, Nussbutter
& Butterkartoffeln 48,00 €



L A M M E R S H O F

Pfifferlingskarte

PFIFFERLINGSRAHM- SÜPPCHEN

mit seiner Einlage & frischen Kräutern 7,50 €

BLATTSALAT

mit Pfifferlingen, Schnittlauch & Croutons 9,50 €

und Bisonschinken 13,50 €

und Bisonstreifen 18,00 €

FRISCHE RAHMPFIFFERLINGE

mit Laugenknödeln & frischen Kräutern 19,00 €

mit hausgemachten Bisonschinken 24,00 €

mit Galloway Fleischküchle 25,00 €

mit Galloway Kalbsbraten aus der Nuss 26,00 €

mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb 26,00 €

mit Bisonbraten aus der Nuss 27,00 €

mit „Fang des Tages“ 28,00 €

TAGLIATELLE

mit Rahmpfifferlingen, Grana Padano, Rucola & frischen Kräutern 24,00 €



L A M M E R S H O F

Specials

VEGETARISCHER BURGER

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 12,00 €

Patti bestehend aus Süßkartoffel, Kichererbsen, Mais, Blumenkohl, Karotte im Mehrkornbrötchen mit Mango-Chutney, Avocado, Erdnusssoße, Röstzwiebeln und Salat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu BBQ Sauce & Mayonnaise	15,00 €
optional mit Trüffel-Pommes	18,50 €

BISON BURGER KLASSIK

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €

im Brioche Bun mit Hüttenthal Nibelungen Käse, rohen Zwiebeln, eingelegten Gurken, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Senf, Ketchup, knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu Ketchup & Mayonnaise	19,00 €
optional mit Trüffel-Pommes	22,50 €

BISON BURGER LAMMERSHOF

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €

im Brioche Bun mit, knusprigem Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu BBQ Sauce & Mayonnaise	19,00 €
optional mit Trüffel-Pommes	22,50 €



L A M M E R S H O F

Specials

PULLED BISON HOT DOG

mit Pulled Bison Fleisch im Seed and Grain Bun, 17,00 €
mit Sauerkraut, eingelegten Gurken, rohen
Zwiebeln, Röstzwiebeln, Ketchup, Senf,
knusprigen Lammershof Kartoffelecken, dazu
BBQ Sauce & Mayonnaise

optional mit Trüffel-Pommes 20,50 €

PULLED BISON WRAP

Weizenwrap mit eingelegten Gurken, Tomaten, 19,00 €
Eisbergsalat, Nibelungen-Käse, knusprigen
Lammershof Kartoffelecken, dazu Mayonnaise &
BBQ Sauce



L A M M E R S H O F

Kinderkarte

NUDELN MIT
TOMATENSAUCE 7,00 €

SPÄTZLE MIT SOSSE 7,00 €

CHICKEN NUGGETS MIT
POMMES 7,00 €

BRATWURST MIT POMMES 7,00 €

WIENER SCHNITZEL MIT
POMMES 7,00 €

gerne auch mit Kochkäse

GEMISCHTES EIS 2,50 €
Schokolade / Vanille / Erdbeere je Kugel



L A M M E R S H O F

Desserts

HEISSE LIEBE

mit Vanille-Eis, heißen Himbeeren & Sahne 6,00 €

PANNA COTTA

mit Erdbeeren & Minze 7,00 €

SORBET UND EIS

Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere
Servicemitarbeiter 2,50 €
je Stück

ERDBEERKUCHEN VOM BLECH AM SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGEN

mit Erdbeeren aus der Region von „Karl
Weingärtner“ & Rührteig 2,50€
je Stück

FRISCH GEBACKENE WAFFEL AM SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGEN

2,50 €
je Stück

verschiedene Toppings bestellbar:

mit Puderzucker

mit Zimt & Zucker

mit geschlagener Sahne

mit Nutella + 0,90 €

mit Erdbeeren von „Karl Weingärtner“ + 1,60 €

mit 1 Kugel: Vanille-, Erdbeer- oder
Schokoladeneis + 1,90 €

mit „Heiße Liebe“
(Vanille-Eis, heißen Himbeeren & Sahne) + 2,90 €



L A M M E R S H O F

Kleine Karte

LAMMERSHOF 3,00 €
KARTOFFELECKEN,
KARTOFFELSALAT ODER
SPÄTZLE in Beilagenportion

BRATWURST VOM SCHWEIN
VON DER „ODENWÄLDER
METZGEREI“
mit Weck 5,00 €
mit Kartoffelecken 7,50 €

CHICKEN NUGGETS, 6 STÜCK,
MIT MANGO-DIP
ohne Pommes, ein zusätzlicher Dip zur Auswahl: 6,00 €
BBQ Sauce, Mayonnaise oder Ketchup
mit Pommes 10,00 €

KOCHKÄSE MIT MUSIK
mit hausmacher Brot 6,50 €

HANDKÄSE MIT MUSIK
mit hausmacher Brot 7,20 €

TRÜFFEL POMMES
mit Grana Padano, Trüffel- Mayonnaise,
Sommertrüffel & Frühlingslauch 7,50 €



L A M M E R S H O F

Kleine Karte

FLEISCHKÜCHLE

vom Galloway Rind mit Kartoffelsalat,
Kartoffelecken oder Spätzle 8,50 €

BISON-MAULTASCHEN

mit Kartoffelsalat 8,50 €

ODENWÄLDER KÄSSPÄTZLE

mit Nibelungenkäse, Kochkäse, Handkäse,
Zwiebelschmelze & Röstzwiebeln 12,00 €

BISONESE®

Bison-Bolognese mit Tagliatelle & Grana Padano 12,00 €



L A M M E R S H O F

Cocktails & Longdrinks

Fruchtcocktail alkoholfrei 0,2l Fruchtsäfte mit Grenadinensirup	6,00 €
Lammershof Haus Spritz 0,2l Prosecco mit Aperol & Mandarinensaft	6,90 €
Lillet Wild Berry 0,2l Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & frisches Obst	6,90 €
Gin Tonic 0,2l Gin & Schweppes Tonic	6,90 €
Whiskey Ginger 0,2l Whiskey, Eiswürfel & Schweppes American Ginger Ale	6,90 €
Aperol Spritz Prosecco auf Eis mit Soda & Aperol Bitter	6,90 €
Martini Schweppes Tonic Martini Bianco, Eiswürfel & Schweppes Indian Tonic Water	6,90 €
Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Eiswürfel & Ginger Beer	6,90 €



L A M M E R S H O F

Cocktails & Longdrinks

Whiskey Cola Cola, Whiskey & Eiswürfel	6,90 €
Malibu Maracuja Malibu & Maracujasaft	7,50 €
Tonka Gin Bombay Gin mit Schweppes Tonic & frisch geriebenen Tonkabohnen	7,50 €
Pina Colada Ananassaft, Zitronensaft, Cream of Coconut, Sahne & Rum	7,50 €
Cuba Libre Rum, Zitronensaft & Cola	7,50 €
Mojito Rum, Limette, brauner Zucker, Minze & Sodawasser	8,90 €
Caipirinha Pitù Cachaça, Limette & brauner Zucker	8,90 €



L A M M E R S H O F

Weine im offenen Ausschank

... bei uns gibt es noch echte „Viertel“!

Weiß	0,1l	0,25l
2018 Heppenheimer Stemmeler, Riesling trocken Bergsträßer Winzer eG/ Hessische Bergstraße	3,50 €	6,90 €
2020 Heppenheimer Schlossberg Grauburgunder trocken Bergsträßer Winzer eG/ Hessische Bergstraße	3,50 €	6,90 €
2019 Heppenheimer Weißburgunder Kabinett trocken Weingut H. Freiburger, Heppenheim / Hessische Bergstraße	3,50 €	6,90 €
2018 Riesling Silberberg trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,10 €	9,00 €
2020 Grauburgunder trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	3,80 €	7,50 €
2019 Sauvignon Blanc trocken Bischofskreuz Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	3,70 €	7,30 €
2020 Pinot Grigio trocken Cantina Castelnuovo, Veneto, Italien	3,40 €	6,70 €
2020 Chardonnay trocken Cantina Castelnuovo, Veneto, Italien	3,80 €	7,50 €



L A M M E R S H O F

Weine im offenen Ausschank

... bei uns gibt es noch echte „Viertel“!

Rosé

0,1l 0,25l

2019 Heppenheimer Schlossberg
Spätburgunder lieblich Rosé
Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße

3,50 € 6,90 €

2020 Pink Vineyard Rosé
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

3,80 € 7,50 €

Rot

0,1l 0,25l

2016 Weinheimer Rittersberg
Spätburgunder trocken
Bergsträßer Winzer eG/ Hessische Bergstraße

3,60 € 7,90 €

2016 Spätburgunder Silberberg
trocken, Barrique
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

4,90 € 9,70 €

Apfelwein

0,25l 0,5l

Apfelwein pur
Apfelwein-Schorle

4,50 € 6,50 €

3,50 € 6,80 €

Weinschorle

0,25l

Weinschorle süß oder sauer

4,50 €



L A M M E R S H O F



Odenwälder Bier

Vom Fass 0,3l 0,5l

Meister Pils 2,90 € 4,20 €
untergäriges, malziges Bier

Radler 2,90 € 4,20 €
Meister Pils mit Zitronenlimonade

Hefeweizen 4,20 €
obergäriges, fruchtig-hefiges Vollbier

Aus der Flasche 0,5l

Kristall-Weizen 4,20 €
klares, erfrischendes Weizenbier

Dunkles Hefeweizen 4,20 €
kräftiges Weizenbier mit Röstmalz-Aromen

Schwarzbier 4,20 €
untergäriges, dunkles Vollbier mit 4,8% Vol.

Alkoholfrei 0,33l 0,5l

Pils 3,20 €
alkoholfreies Vollbier Pilsener Brauart

Hefeweizen 4,40 €
bernsteinfarbenes, spritziges Weizenbier



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Gin	4cl
Bombay Dry	6,00 €
Tanqueray	8,00 €
Monkey 47 Sloe Gin and Dry	14,00 €
Wodka	4cl
Smirnoff	4,00 €
Rum	2cl
Havana Club Anejo 3 Jahre	6,00 €
Mount Gay „Black Barrel“	8,00 €
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
Whisky	4cl
Tullamore Dew Irish Whisky	7,00 €
Jack Daniels Whisky	9,00 €
The Dalmore Highland Single Malt Scotch Whisky 12 Years	12,00 €
Blantons Gold Straight Bourbon Single Barrel Whisky	14,00 €
Brandy	2cl
Tequila mit Salz und Zitrone	3,50 €
Obstler / Birne / Marille (nach Verfügbarkeit) – Brennerei Prinz	3,50 €
Malteser Aquavit – Malteserkreuz	3,50 €
Odenwälder Mädchen	3,50 €
La Vieille Mirabelle – Pascall	3,50 €
Nr.1 Wildkirsche – Brennerei Ziegler	14,50 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Cognac & Armagnac 4cl

Armagnac Samalens V.S.O.P.	7,50 €
Cognac Hennessy VS	8,50 €
Cognac Delamain „Pale & Dry“ XO	14,50 €
Cognac Hennessy XO	16,00 €

Grappa 2cl

Chardonnay Monovitigno - Nonino Distillatori	4,70 €
Merlot Monovitigno - Nonino Distillatori	4,70 €
Grappa Rossy-Bass-Angelo Gaja	7,00 €

Bitter & Liköre 2cl 4cl

Meloner Likör		3,50 €
Jägermeister		6,00 €
Fernet Branca Bitter		6,00 €
Odenwälder Bub Kräuterbitter	4,00 €	
Pernod		4,50 €
Ramazotti Amaro		5,50 €
Ouzo 12		4,50 €
Bailey Irish Cream		5,50 €
Frangelico		5,50 €
Licor 43		5,50 €



L A M M E R S H O F

Alkoholfreie Getränke

Wasser

0,25l 0,75l

Odenwald Quelle Gourmet - Classic	2,50 €	5,90 €
Odenwald Quelle Gourmet - Medium		5,90 €
Odenwald Quelle Gourmet - Naturelle	2,50 €	5,90 €

Fruchtsäfte

Fruchtschorlen

0,2l 0,4l

Apfel / Johannisbeere		
Maracuja / Orange / Rhabarber / Traube	2,60 €	4,90 €

Softgetränke

0,2l 0,4l

Odenwald Quelle Zitronenlimonade / Orangenlimonade	2,20 €	4,00 €
Coca-Cola™ (auch Light oder Zero)	2,40 €	4,50 €
Spezi	2,40 €	4,50 €
Schweppes	2,50 €	
Bitter Lemon / Indian Tonic Water		
Russian Wildberry / American Ginger Ale		

Limonaden

0,25l 0,33l 0,35l

Granini „Die Limo“ Dark Berries	2,50 €		
Bionade Holunder		3,00 €	
Almdudler Kräuterlimonade			3,30 €



L A M M E R S H O F

Heißgetränke

Kaffee

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Café Crème	2,50 €
Cappuccino	3,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Irish Coffee (gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey)	10,50 €

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Rum	6,50 €

Tee

English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Assam / Rooibos Vanilla / Grüner-Sencha / Pfefferminze / Forest Fruit / 8 Kräuter / Hagebutte / Kamille / Fenchel / Früchte- Mischung	3,00 €
--	--------