



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

## Wir danken für Ihr Verständnis

Auch den Lammershof hat die Corona-Pandemie nicht verschont. Service- und Küchenpersonal ist in den Lockdowns der letzten Monate in andere Branchen abgewandert. Unser Stammpersonal haben wir zwar größtenteils halten und beschäftigen können, jedoch haben unseren Mitarbeitern Einnahmen durch die Kurzarbeit oder dem kompletten Beschäftigungsentfall gefehlt. Zudem sind ein paar Servicekräfte bei uns neu, und da viele Hochzeiten oder große Feiern nachgeholt werden, stellt auch uns dies vor eine Herausforderung.

Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass es etwas länger bei Ihrem Besuch heute dauern kann.

Wir versprechen Ihnen, alles daran zu legen, bald wieder in gewohnter Montur für Sie da zu sein!

## Wir suchen...

... **Service- und Küchenpersonal** für unser Restaurant STUBEN und das Gourmet-Restaurant WILD X BERG.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem motivierten und aufgeschlossenem Team, geregelte Arbeitszeiten und faire Bezahlung in einer der schönsten Regionen Deutschlands!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an [direktion@lammershof.de](mailto:direktion@lammershof.de).



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 & 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, Limette & Holunderblütensirup	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 €

### BLUMENKOHLCREMESUPPE

mit seiner Einlage nach „polnischer Art“ & frischen Kräutern 6,50 €

### KARTOFFELSUPPE

mit Bisonblutwurst & Croutons 6,50 €

### KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern 7,00 €

und Flädle & Grießnockerl 9,00 €

und Bison-Leberspätzle 10,50 €

### RINDERCARPACCIO

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



L A M M E R S H O F

## Klassiker

### ODENWÄLDER KÄSSPÄTZLE

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

### HOHE RIPPE VOM RIND

mit Kartoffelsalat & Soße 16,50 €

### KALBSGULASCH VOM GALLOWAY RIND

nach Szegediner Art mit Kartoffeln 17,50 €

### GAISBURGER MARSCH (SCHWÄBISCHER EINTOPF)

mit Brühe und Siedfleisch vom Bison,  
Wurzelgemüse, Kartoffeln, hausgemachten  
Spätzle, Schmelzzwiebeln & Petersilie 18,50 €



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 mit Spätzle, Schmelzzwiebeln &  
Röstzwiebeln 28,00 €

### SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“

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

### BISON RUMPSTEAK

ca. 200g von der Weide mit kleinem Blattsalat,  
Bratkartoffeln & Jus 49,00 €



L A M M E R S H O F

# Nur für kurze Zeit

## BISON FILET

ca. 200g mit getrüffeltem Kartoffelstampf & Jus 72,00 €

## FILETSTEAK VOM GALLOWAY RIND

mit Timut-Pfeffer, Kartoffelecken & Cognacsoße 42,00 €







L A M M E R S H O F

# Saisonkarte

## RAHMPFIFFERLINGE

mit Laugenknödeln & frischen Kräutern	19,00 €
mit Bison-Fleischküchle	25,00 €
mit Hoher Rippe vom Galloway Rind	26,00 €
mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	26,00 €
mit Bisonbraten aus der Nuss	27,00 €
mit Kalbsfiletmedaillons	34,00 €

## 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 €

### PULLED BISON WRAP

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

19,00 €



L A M M E R S H O F

## Kinderkarte

NUDELN MIT TOMATENSOÛE	7,00 €
SPÄTZLE MIT SOÛE	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 €

### KOKOSNUSSMILCHREIS

mit frischer Mango 7,50 €

### SORBET UND EIS

Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere  
Servicemitarbeiter 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 Zwetschgenröster + 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:  
BBQ Sauce, Mayonnaise oder Ketchup 6,00 €

mit Pommes 10,00 €

TRÜFFEL POMMES

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



L A M M E R S H O F

## Kleine Karte

**FLEISCHKÄSE VOM SCHWEIN  
VON DER „ODENWÄLDER  
METZGEREI“**

mit Spiegelei & Kartoffelsalat 8,50 €

**BISONESE ®**

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

**BISON-FLEISCHKÜCHLE**

Kartoffelsalat, Kartoffelecken oder Spätzle 12,50 €



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

<b>Gin</b>	<b>4cl</b>
Bombay Dry	6,00 €
Tanqueray	8,00 €
Monkey 47 Sloe Gin and Dry	14,00 €
<b>Wodka</b>	<b>4cl</b>
Smirnoff	4,00 €
<b>Rum</b>	<b>2cl</b>
Havana Club Anejo 3 Jahre	6,00 €
Mount Gay „Black Barrel“	8,00 €
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
<b>Whisky</b>	<b>4cl</b>
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 €
<b>Brandy</b>	<b>2cl</b>
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 €
--	--------