



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 12:00 - 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

# Gänsekarte

## Vorspeisen

**GÄNSEKLEIN**  
in Königinpastete 8,50 €

**GEBRATENE GÄNSELEBER**  
mit Feldsalat 14,50 €

## Hauptgänge

**BRUST UND KEULE VON  
DER GANS**  
mit Kartoffelknödel & Rotkohl 28,00 €

**GANZE GANS \***  
**Deutsche Freilandgänse**  
am Tisch tranchiert 34,00 €  
mit Kartoffelknödel & glasierten Maronen pro Person

\* nur per Vorbestellung ein Tag im Voraus möglich, ab 4  
Personen, Reservierungszeit verbindlich

## Dessert

**KNUSPRIGES BRATAPFEL  
SORBET**  
im Glas serviert 6,00 €





L A M M E R S H O F

# Vorspeisen

## GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof Dressing, Croutons & Walnusskernen 5,50 €

und Bisonstreifen 14,00 €

## KÜRBISSUPPE

mit Curry, Kokosnussmilch, Kürbiskernen & Öl 7,00 €

und gebratenen Garnelen 9,50 €

## KARTOFFELSUPPE

mit Bisonblutwurst & Croutons 6,50 €

## KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern 7,00 €

und Flädle & Grießnockerl 9,00 €

und Galloway-Leberspätzle 10,50 €

## RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Grana Padano, getrockneten Tomaten & Pinienkernen 14,00 €

## LAMMERSHOF HAPPEN

Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, dazu Aufstrich, eingelegtes Gemüse & hausgebackenes Brot 14,50 €



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 Kartoffelknödel, Rotkohl & Soß 16,50 €

### RINDERGULASCH

mit Bandnudeln 16,50 €

### SPINAT-BERGGÄSE-KNÖDEL

mit Rahmpilzen & frischen Kräutern 19,00 €

### HIRSCHBRATEN

mit Spätzle, Rahmwirsing & Jus 21,00 €

### BRATEN AUS DER KEULE VOM EIGENGEREIFTEN BISON

mit Spätzle & Blaukraut 29,00 €



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 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 Speckbohnen,  
Kartoffelgratin & Jus 49,00 €





L A M M E R S H O F

# Nur für kurze Zeit

## GEBRATENER SAIBLING

**von der Forellenzucht Burkhard-Heilmann**

28,00 €

mit Perlgraupen-Risotto, Apfel, Meerrettich, Rote  
Beete, Kräutern & Meerrettichschaum

## FILETSTEAK VOM GALLOWAY RIND

mit Timut-Pfeffer, Lammershof Kartoffelecken &  
Cognacsoße

42,00 €



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-Lammershof Kartoffelecken 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-Lammershof Kartoffelecken 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-Lammershof Kartoffelecken 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  
TOMATENSOSSE 7,00 €

SPÄTZLE MIT SOSSE 7,00 €

CHICKEN NUGGETS MIT  
LAMMERSHOF  
KARTOFFELECKEN 7,00 €

BRATWURST MIT  
LAMMERSHOF  
KARTOFFELECKEN 7,00 €

WIENER SCHNITZEL MIT  
LAMMERSHOF  
KARTOFFELECKEN 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 €

### CRÈME BRULÉE

mit frischen Beeren 7,00 €

### WARMER OFENSCHLUPFER

mit Äpfel, Rosinen, Zimt & kalter Vanillesoße 7,00 €

### SORBET UND EIS

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

### FRISCH GEBACKENE WAFFEL AM SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGEN

4,50 €  
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 Beilagen-Portion

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 Lammershof Kartoffelecken 10,00 €

TRÜFFEL-  
KARTOFFELECKEN

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

BISONESE ®

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

GALLOWAY-  
FLEISCHKÜCHLE

mit Kartoffelsalat, Kartoffelecken oder Spätzle 12,50 €

mit Kartoffelstampf & Rahmwirsing 15,50 €



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



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

0,2l 0,4l

## Fruchtschorlen

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 €
--	--------