



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.



L A M M E R S H O F

Küchenzeiten

Montag ab 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr,
sowie Samstag und an Feiertagen ab 12:00 bis 21:00 Uhr
und Sonntag ab 12:00 bis 20:00 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

Sanbitter mit Soda, Orangensaft oder Bitter Lemon 0,25l	5,20 €
Eins-Zwei-Zero Sekt alkoholfrei 0,12l Weingut Leitz	7,10 €
Champagner MOËT & CHANDON Impérial Brut 0,2l	32,00 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt extra trocken 0,12l 2019 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	6,90 €
Pinot – Blanc de Noir, Sekt Brut Rosé 0,12l 2019 Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	7,10 €
BISONKUSS 0,25l Sekt mit Johannisbeersaft, Rosmarin, Limette & Martini Bianco	8,50 €
GRÜSS DICH 0,25l Unsere Tagesempfehlung	7,10 €
Aperol Spritz 0,25l	7,10 €
Hugo 0,25l	7,10 €
Campari Orange / Soda 0,15l	6,20 €
Pernod 0,4cl	6,00 €
Martini Bianco 5cl	5,20 €
Belsazar Vermouth Weiss 5cl	6,30 €
Belsazar Vermouth Rosé 5cl	6,50 €
Carpano Antica Formula Rot 5cl	6,50 €
Emilio Lustao Papyrusa Sherry dry 5cl	5,20 €
Emilio Lustao Los Arcos Sherry medium dry 5cl	5,20 €



L A M M E R S H O F

Nur für kurze Zeit

Vorspeise

GÄNSERILETTE 7,80 €

GEBRATENE HIRSCHLEBER

mit Feldsalat, Walnussdressing, Croutons & Walnüssen 14,50 €

Hauptgang

RUMPSTEAK CA. 200G

gebraten vom eigenen Bison,
Dry Age 6 Wochen, mit Jus & Trüffelpommes 68,00 €

HIRSCHLEBER

gebraten von unseren Weiden 24,00 €
mit Jus, Rote Beete, Kürbis & Rosenkohl

Dessert

KNUSPRIGES BRATAPFEL SORBET

im Glas serviert 6,00 €

WARMER OFENSCHLUPFER

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



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 5,50 €

und Bisonstreifen 14,00 €

KÜRBISSUPPE

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

KARTOFFELSUPPE

mit gebratener Leberwurst aus der eigenen Manufaktur & Croutons 6,50 €

KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern 7,00 €

und Flädle & Grießnockerl 9,00 €

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 €

SPINAT-BERGGÄSE-KNÖDEL

mit Rahmpilzen & frischen Kräutern 19,00 €

HIRSCHGULASCH

mit Spätzle & Preiselbeerbirne 19,00 €

HIRSCHBRATEN

mit Spätzle, Rahmwirsing & Preiselbeerbirne 21,00 €

BRATEN AUS DER KEULE VOM EIGENGEREIFTEN BISON

mit Spätzle & Rotkohl 29,00 €

BISON RUMPSTEAK

ca. 200g von der Weide mit Speckbohnen,
Kartoffelgratin & Jus 49,00 €



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 €

GEBRATENER ROTBARSCH

mit Perlgraupen-Risotto, Waldpilzen, konfierten
Kirschtomaten, Kräutern & Beurre Blanc 28,00 €



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 €

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 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 €

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 0,25l Fruchtsäfte mit Grenadinesirup	6,70 €
Lyre's Italian Orange, Tonic alkoholfrei 0,25l	6,70 €
Lillet Wild Berry 0,25l Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & frisches Obst	7,20 €
Lillet Roses Lillet Blanc, Whisky, Ginger Ale & Orangenspalte	7,90 €
Gin Tonic 0,25l Gin & Schweppes Tonic	7,20 €
Moscow Mule Wodka, Limette, Eiswürfel & Ginger Beer	7,20 €
Whiskey Cola 0,25l Cola & Whiskey	7,50 €
Cuba Libre Rum, Zitronensaft & Cola	7,50 €
Pina Colada Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne & Rum	7,80 €



L A M M E R S H O F

Cocktails & Longdrinks

Blauer Mond Gin, Parfait Amour & Zitronensaft	6,90 €
Blaue Dame Vodka, Parfait Amour & Zitronensaft	6,90 €
Bison Love Gin, Chambord, Holundersirup, Limettensaft & Angosturabitter	7,90 €
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör & Espresso	7,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	8,90 €
Whisky Sour Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup & mit Eiweiß auf Wunsch	8,90 €
Negroni Gin, Campari & roter Wermut	8,90 €
Mojito Rum, Limette, brauner Zucker, Minze & Sodawasser	8,90 €



L A M M E R S H O F

Weine im offenen Ausschank

Weiß

0,1l 0,2l

Heppenheimer Stemmeler Weißer Riesling
trocken 3,60 € 7,20 €
Weingut Amthor, Heppenheim

2020 Weißburgunder Bischofskreuz
trocken 4,00 € 8,00 €
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

2020 Grauburgunder Bischofskreuz
trocken 4,00 € 8,00 €
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz

2020 Chardonnay trocken 3,90 € 7,80 €
Weingut Bender Eschbach/Pfalz

2021 Slowine Sauvignon Blanc 3,90 € 7,80 €
Südafrika

Rosé

0,1l 0,2l

2020 Portugieser Rosé 3,50 € 7,00 €
Weingut Bender Eschbach/Pfalz



L A M M E R S H O F

Weine im offenen Ausschank

Rot

0,1l 0,2l

2018 Spätburgunder Weinheimer
Rittersberg trocken
Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße

3,50 € 6,90 €

2015 Sirius
Appellation Bordeaux controlée, Famille Sichel

4,50 € 8,90 €

2018 Epicuro Zinfandel
IGP Puglia

5,10 € 10,10€

Apfelwein

0,25l 0,5l

Apfelwein pur
Apfelwein-Schorle

3,50 € 7,00 €
3,00 € 6,00 €

Weinschorle

0,25l

Weinschorle süß oder sauer

4,70 €



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
Tanqueray / Tanqueray Sevilla	6,00 €
Bombay Sapphire	7,00 €
Citadelle Reserve	9,00 €
Monkey 47 Dry	11,00 €

Wodka

	2 cl	4cl
Russian Standard	2,10 €	4,20 €
Kauffmann	4,00 €	8,00 €

Tequila

	2 cl
1800 Silver	3,50 €

Rum

	4cl
Mount Gay „Black Barrel“	9,00 €
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
Plantation XO 20 th Anniversary	11,00 €

Whiskey

	4cl
Bunnahabhain 12 Years	12,00 €
The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	12,00 €
Oban 14 Y.o.	13,00 €
Hibiki Japanese Harmony	14,00 €
The Macallan 12 Y.o. Double Cask	14,00 €

Bourbon

Four Roses Single Barrel	10,00 €
Blantons Gold Straight Bourbon Single Barrel	14,00 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Cognac & Armagnac

	4cl
Armagnac Samalens V.S.O.P.	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP	11,00 €
Cognac Delamain „Pale & Dry“ XO	14,50 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €

Calvados

	4cl
Château du Breuil 15 Ans d'Age	13,00 €

Obstbrände / Schnäpse

	2 cl
Obstler / Birne / Kirsch / Zwetschge / Mirabelle (nach Verfügbarkeit) Brennerei Prinz	3,50 €
Odenwälder Mädchen	3,50 €
Alte Marille Brennerei Prinz	3,70 €
Löhrpflaume / Odenwald Birne Brennerei Apfelwalzer	6,00 €
Ingwergeist / Quittenbrand Brennerei Vallendar	7,00 €
Haselnussgeist / Williams / Mirabelle Brennerei Lantenhammer	9,00 €

Grappa

	2cl
Nibbio Grappa di Barbera Berta Distillatori	4,70 €
Grappa di Prosecco 8 Y Andrea di Ponte Distillatori	4,70 €
Grappa Nardini Bianca Nardini Distillatori	4,70 €
Grappa Nonino Antica Cuvée Riserva	9,00 €
Grappa Torcolato Jacopo Poli	9,00 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Bitter & Liköre	2cl	4cl
Limoncello	3,00 €	
Ouzo 12	3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,00 €	
Jägermeister	3,50 €	
Fernet Branca Bitter	3,50 €	
Amaro di Berta	3,50 €	
Chambord	4,00 €	
Sauerkirsch / Holunder / Himbeer / Mispel	4,00 €	
Brennerei Apfelwalzer		
Ramazotti Amaro		5,50 €
Bailey Irish Cream		5,50 €
Frangelico		5,50 €
Licor 43		5,50 €

Port- und Süßwein/ Sherry	5cl
Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese	4,00 €
Emilio Lustao "Capataz"	5,50 €
Niepoort Senior Tawny 5 Y	5,50 €
Stonewell Merlot "Felice" 2016	9,00 €



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 €
Liz Quelle – Naturelle / Classic		
Premium-Mineralwasser aus einer Quelle mit Ursprung in der Biosphäre Wetterau		8,50 €

Fruchtsäfte

0,2l 0,4l

Fruchtschorlen

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

Softgetränke

0,2l 0,4l

Odenwald Quelle Zitronenlimonade / Orangenlimonade	2,20 €	4,00 €
Coca-Cola™ (auch Zero)	2,40 €	4,60 €
Spezi	2,40 €	4,60 €
Schweppes	2,50 €	
Bitter Lemon / Indian Tonic Water		
American Ginger Ale		
Thomas Henry Tonic	3,00 €	

Limonaden

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

Ice Tea Trade Island Peach/ Pomegranate	4,20 €		
Bionade Holunder	3,00 €		
Almdudler Kräuterlimonade			3,30 €



L A M M E R S H O F

Heißgetränke

Kaffee

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Café Crème	2,50 €
Cappuccino	3,60 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,60 €
------------------	--------

Tee

English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeeren	3,60 €
---	--------