



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 aufgeschlossenen 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
Samstag und an Feiertagen ab 12:00 bis 21:00 Uhr,
sowie 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 € 1000,-.

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

Zur Begrüßung

BISONSKUSS	0,25 l	8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin und Limette		
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER	0,2 l	32,00 €
Imperial Brut		
PINOT BLANC DE NOIR	0,1 l	6,90 €
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
PINOT BLANC DE NOIR ROSÉ	0,1 l	7,10 €
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
APEROL SPRITZ	0,25 l	7,10 €
Aperol, Sekt, Wasser, Orangenscheibe und Eis		
HUGO	0,25 l	7,10 €
Holundersirup, Sekt, Wasser, Minze und Eis		
LILLET WILD BERRY	0,25 l	7,10 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry und frisches Obst		
SAN BITTER AUF EIS	0,25 l	5,20 €
Soda / Orangensaft / Bitter Lemon		
EINS-ZWEI-ZERO SEKT	0,1 l	7,10 €
ALKOHOLFREI Weingut Leitz		
CAMPARI AUF EIS	5 cl	6,20 €
Orange / Soda		
PERNOD	5 cl	6,00 €
MARTINI BIANCO	5 cl	5,20 €
BELSAZAR VERMOUTH	5 cl	6,50 €
Weiß / Rosé		
Sherry Emilio Lustao "Capataz"	5 cl	5,50 €



L A M M E R S H O F

Saisonkarte

SPARGELCREMESUPPE mit seiner Einlage & frischen Kräutern	7,50 €
WILDKRÄUTERSALAT mit weißem und grünem Spargel, und Bisonschinken	13,50 €
FRISCHER WEISSER STANGENSPARGEL AUS DER REGION mit Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln traditionell weich oder bissfest	22,00 €
mit eigengereiftem Bisonschinken	27,00 €
mit kleinem Wiener Schnitzel	29,00 €
mit geschmortem Bisonbraten	30,00 €
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL AUS DER REGION mit Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln	22,00 €
mit Fang des Tages	31,00 €
mit Bison Rumpsteak, Sauce Béarnaise und Rosmarinkartoffeln	54,50 €



L A M M E R S H O F

Saisonkarte

GROSSMUTTERS SPARGELGEMÜSE 19,50 €

Grüner und weißer Spargel

in einer Riesling Velouté Sauce

mit geschmorte Galloway Schulter und Kartoffeln

**FRANKFURTER GRÜNE SOSSE
UND NEUE KARTOFFELN**

mit gesottenem Galloway Rind

19,50 €

mit Fang des Tages

25,00 €

**BREITE NUDELN
MIT BÄRLAUCHPESTO**

mit Kirschtomaten, Grana Padano, Pinienkernen und Rucola

16,50 €

und 5 gebratenen Garnelen

27,00 €



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

GEMISCHTER BLATTSALAT	5,50 €
mit Lammershof-Hausdressing, Croutons und Walnusskernen	
mit Bisonstreifen	14,00 €
mit 3 gebratenen Garnelen	13,00 €
KRAFTBRÜHE VOM BISON	7,00 €
mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern	
mit Flädle und Grießnockerl	9,00 €
RINDERCARPACCIO	14,00 €
mit Rucola, Grana Padano, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	
LAMMERSHOF HAPPEN	14,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, Aufstrich, eingelegtes Gemüse und hausgebackenes Brot	



L A M M E R S H O F

Klassiker

ODENWÄLDER GULASCH VOM EIGENEN
GALLOWAY RIND 19,00 €

mit Zwiebeln geschmort und Bandnudeln

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 21,00 €

mit Kartoffel-Gurkensalat,

Preiselbeeren und Zitronenschnitz

KALBSLEBER „BERLINER ART“ 23,00 €

mit Zwiebelschmelze, karamellisierten

Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln,

Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Jus

ZWIEBELROSTBRATEN 28,00 €

ca. 200g, hausgemachte Spätzle,

Schmelzzwiebeln und Röstzwiebeln



L A M M E R S H O F

Specials

BISON BURGER KLASSIK	19,00 €
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €	
im Brioche Bun, Hüttenthal Nibelungen Käse, rohen Zwiebeln, eingelegten Gurken, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Senf, Ketchup, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	22,50 €
BISON BURGER LAMMERSHOF	19,00 €
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €	
im Brioche Bun, knusprigem Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, knusprigen mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce und Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	22,50 €
BRISKET BURGER VOM BISON	19,00 €
im Brioche Bun, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln, Kochkäse, Weißkrautsalat, karamellisierten Zwiebeln, BBQ Sauce, Kartoffelrösti, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce und Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	22,50 €
VEGETARISCHER BURGER	15,00 €
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €	
Patti bestehend aus Süßkartoffel, Kichererbsen, Mais, Blumenkohl, Karotte im Mehrkornbrötchen, Mango-Chutney, Avocado, Erdnusssoße, Röstzwiebeln, Salat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce und Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	18,50 €



L A M M E R S H O F

Für den kleinen Hunger

BEILAGEN	3,00 €
Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat / hausgemachte Spätzle	
BRATWURST VOM SCHWEIN	5,50 €
VON DER „ODENWÄLDER METZGEREI“	
mit Weck	
mit Lammershof Kartoffelecken	8,00 €
CHICKEN NUGGETS, 6 STÜCK	7,00 €
mit Mango-Dip ohne Pommes, ein zusätzlicher Dip zur Auswahl: BBQ Sauce, Mayonnaise oder Ketchup	
mit Lammershof Kartoffelecken	10,00 €
TRÜFFEL-KARTOFFELECKEN	7,50 €
mit Grana Padano, Trüffel-Mayonnaise, Sommertrüffel und Frühlingslauch	
GALLOWAY-FLEISCHKÜCHLE	12,50 €
Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat / hausgemachte Spätzle	



L A M M E R S H O F

Kinderkarte

NUDELN 7,00 €
mit Tomatensoße

SPÄTZLE 7,00 €
mit Soße

CHICKEN NUGGETS 7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken

BRATWURST 7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken

WIENER SCHNITZEL 7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken

mit Kochkäse 9,00 €

GEMISCHTES EIS **JE KUGEL** 2,50 €
Schokolade / Vanille / Erdbeere



L A M M E R S H O F

Desserts

HEISSE LIEBE 6,00 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

CRÈME BRULÉE 7,00 €
mit frischen Beeren

ANIS PANNA COTTA 7,00 €
mit Rhabarberkompott und Espressoschaum

SORBET UND EIS JE KUGEL 2,50 €
Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter

FRISCH GEBACKENE WAFFEL 4,50 €

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAGEN

mit geschlagener Sahne

mit Puderzucker

mit Zimt & Zucker

mit Nutella +0,90 €

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

mit „Heiße Liebe“ +2,90 €

(Vanille-Eis, heißen Himbeeren und Sahne)





L A M M E R S H O F

Odenwälder Bier

Vom Fass	0,31	0,51
MEISTER PILS	2,90 €	4,20 €
untergäriges, malziges Bier		
HEFEWEIZEN		4,20 €
obergäriges, fruchtig-hefiges Vollbier		
RADLER	2,90 €	4,20 €
Meister Pils mit Zitronenlimonade		
Aus der Flasche		0,51
KRISTALLWEIZEN		4,20 €
klares, erfrischendes Weizenbier		
DUNKLES HEFEWEIZEN		4,20 €
kräftiges Weizenbier mit Röstmalz-Aromen		
SCHWARZBIER		4,20 €
untergäriges, dunkles Vollbier mit 4,8% Volumen		
Alkoholfrei	0,33 l	0,51
PILS	3,20 €	
alkoholfreies Vollbier Pilsener Brauart		
HEFEWEIZEN		4,40 €
bernsteinfarbenes, spritziges Weizenbier		

Alkoholfreie Getränke



L A M M E R S H O F

Wasser	0,25 l	0,75 l
ODENWALD QUELLE GOURMET	2,40 €	5,90 €
Classic / Medium / Naturelle		
LIZ QUELLE		8,50 €
Classic / Naturelle		
Premium-Mineralwasser aus einer Quelle mit Ursprung in der Biosphäre Wetterau		
Softgetränke	0,2 l	0,5 l
ODENWALD QUELLE	2,20 €	4,00 €
Orangenlimonade / Zitronenlimonade		
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 WATER	3,00 €	
	0,33 l	0,35 l
ICE TEA	4,20 €	
Peach / Pomegranate		
BIONADE HOLUNDER	3,00 €	
ALMDÜDLER KRÄUTERLIMONADE		3,30 €
	0,2 l	0,4 l
FRUCHTSÄFTE / SCHORLEN	2,60 €	4,90 €
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Orange / Rhabarber / Ananas		



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,1l	0,2l
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmeler, Weingut Amthor Er schmeckt nach grünem Apfel und Pfirsich.	3,60 €	7,20 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz Besitzt ein frisches fruchtiges Bouquet nach Apfel und exotischer Ananas. In der Nase findet man eine feine Note von Zitronengras.	4,00 €	8,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz Ein Wein mit dezenten Zitrus- und Apfelaromen.	4,00 €	8,00 €
Chardonnay	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz Aromen von Apfel, Aprikose und Melisse.	3,90 €	7,80 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Slowine, Südafrika Er schmeckt sehr frisch, durch Passionsfrucht, Kiwi, frisch gemähtem Gras und weißem Pfeffer Im Glas.	3,90 €	7,80 €

Weine



L A M M E R S H O F

Rosé		0,1l	0,2l
Portugieser Rosé trocken		3,50 €	7,00 €
Weingut Bender, Eschbach, Pfalz Anklänge von Beerendüften, wie Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere.			
Rot		0,1l	0,2l
Spätburgunder trocken		3,50 €	7,00 €
Weinheimer Rittersberg, Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße Mit frischen Aromen von Sauerkirschen.			
Bordeaux trocken		4,50 €	9,00 €
Sirius, Familie Sichel Sehr angenehme Aromen von kleinen roten Früchten (Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere), und einem Hauch von Vanille.			
Zinfandel trocken		5,10 €	10,20€
Epicuro, Puglia Rubinrot, Aromen von Zwetschgen, leicht würzig mit Noten von Schokolade.			
Apfelwein		0,25 l	0,5 l
Pur / Schorle		3,50 €	7,00 €
Weinschorle		0,2 l	
Süß / Sauer		4,70 €	



L A M M E R S H O F

Cocktails

	0,25 l
Bison Love	7,90 €
Gin, Chambord, Angosturabitter, Holundersirup, Limettensaft	
Fruchtcocktail alkoholfrei	6,70 €
Fruchtsäfte mit Grenadinesirup	
Pina Colada	7,80 €
Rum, Cream of Coconut, Ananassaft und Sahne	
Tequila Sunrise	8,90 €
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine	
Whisky Sour	8,90 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup mit Eiweiß auf Wunsch	
Mojito	8,90 €
Rum, Limette, brauner Zucker, Sodawasser und Minze	
Espresso Martini	7,90 €
Vodka, Kaffeelikör und Espresso	
Moscow Mule	7,20 €
Vodka, Limette, Ginger Beer und Eiswürfel	

Longdrinks



LAMMERSHOF

Gin Tonic	7,20 €
Gin, Schweppes Tonic Water und Eiswürfel	
Whiskey Cola	7,50 €
Whiskey, Cola und Eiswürfel	
Cuba Libre	7,50 €
Rum, Zitronensaft, Cola und Eiswürfel	

Spirituosen

Gin	4 cl
Tanqueray / Tanqueray Sevilla	6,00 €
Bombay Sapphire	7,00 €
Citadelle Reserve	9,00 €
Monkey 47 Dry	11,00 €
Whiskey	4 cl
Bunnahabhain 12 Years	12,00 €
The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	12,00 €
Oban 14 Years	13,00 €
Hibiki Japanese Harmony	14,00 €
The Macallan 12 Y.o. Double Cask	14,00 €
Four Roses Single Barrel	10,00 €
Blantons Gold Straight Bourbon Single Barrel	14,00 €

Spirituosen



L A M M E R S H O F

Rum	4 cl
Mount Gay „Black Barrel“	9,00 €
Zacapa Solera 23 Jahre	11,00 €
Plantation XO 20 th Anniversary	11,00 €
Cognac & Armagnac	4 cl
Armagnac Samalens VSOP	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP	11,00 €
Cognac Delamain „Pale & Dry“ XO	14,50 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Calvados	4 cl
Château du Breuil 15 Ans d'Age	13,00 €
Schnäpse	2 cl
Brennerei Prinz	3,50 €
Obstler / Williams / Marille / Kirsch / Zwetschge	
Alte Marille	3,70 €
Brennerei Vallendar	7,00 €
Ingwer / Quittenbrand	
Brennerei Lantzenhammer	9,00 €
Williams / Mirabelle / Haselnuss	
Brennerei Vallendar	7,00 €
Ingwer / Quittenbrand	

Spirituosen



LAMMERSHOF

Tequila	2 cl	
1800 Silver	3,50 €	
	2 cl	
Grappa	4,70 €	
Bianca, Nardini		
Nonino Antica Cuvée Riserva	9,00 €	
Torcolato Jacopo Poli	9,00 €	
Bitter & Liköre	2 cl	4 cl
Limoncello	3,00 €	
Ouzo 12	3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,00 €	
Jägermeister	3,50 €	
Fernet Branca	3,50 €	
Chambord	4,00 €	
Ramazotti		5,50 €
Baileys		5,50 €
Frangelico		5,50 €
Licor 43		5,50 €

Heißgetränke

ESPRESSO	2,50 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,60 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,60 €
KAFFEE CREMA	2,50 €
CAPPUCCINO	2,50 €
MILCHKAFFEE	3,60 €
LATTE MACCHIATO	
HEIßE SCHOKOLADE	3,60 €
TEE	3,60 €
English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeeren	