



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 suchen...

... Mitarbeiter für **Service und Küche** 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](mailto:direktion@lammershof.de).

## Küchenzeiten

Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 12:00 bis 21:00 Uhr,  
durchgehend warme Küche

## Zahlungsinformation

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

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarten (Visa & Master) bis zu einem Rechnungsbetrag von € 1000,-.

## 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

<b>BISONKUSS</b> Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
<b>PINOT BLANC DE NOIR, WINZERSEKT</b> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	0,1 l	6,90 €
<b>PINOT BLANC DE NOIR ROSÉ, WINZERSEKT</b> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	0,1 l	7,10 €
<b>EINS-ZWEI-ZERO SEKT</b> ALKOHOLFREI Weingut Leitz	0,1 l	7,10 €
<b>APFEL / TRAUBENSECCO</b>	0,1 l	5,90 €
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Sekt, Wasser & Orange		7,50 €
<b>AMALFI SPRITZ</b> Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette		7,50 €
<b>HUGO</b> Holundersirup, Sekt, Wasser, Minze & Limette		7,50 €
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		7,50 €
<b>SAN BITTER AUF EIS</b> Soda, Orangensaft & Bitter Lemon		5,50 €
<b>CAMPARI AUF EIS</b> Orange / Soda		6,50 €
<b>PERNOD</b>		6,00 €
<b>MARTINI BIANCO</b>		6,90 €
<b>BELSAZAR VERMOUTH</b> Weiß / Rosé		6,90 €



L A M M E R S H O F

# Besondere Empfehlungen des Küchenchefs

## HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE KALBSHAXE  
VON UNSERER WEIDE 22,00 €  
mit Blumenkohl & Kartoffelstampf

## DESSERT

MINZ-PANNA COTTA 7,50 €  
mit frischen Erdbeeren



L A M M E R S H O F

# Saisonkarte

## VORSPEISEN

**PFIFFERLINGGRAHMSUPPE** 8,00 €  
mit frischen Kräutern

**MARINIERTER PFIFFERLINGE** 10,50 €  
mit Cherrytomaten & Wildkräutersalat  
zusätzlich mit Bisonschinken 15,00 €  
zusätzlich mit Hüttenthaler Kräuter-Zickli 15,00 €  
(milder, halbfester Schnittkäse aus 100% Ziegenmilch mit pikanter Kräuternote  
durch Oregano, Basilikum, Rosmarin, Estragon, Thymian & buntem Pfeffer)

## HAUPTGÄNGE

**FRISCHE PFIFFERLINGE**  
im Speck-Kräuterrahm mit gebratenen Semmelknödelscheiben 19,00 €

**PFIFFERLING-TAGLIATELLE**  
mit Cherrytomaten, Rucola & Grana Padano 17,50 €

**FANG DES TAGES**  
mit Pfifferling-Graupenrisotto & Limette 24,50 €

**GESCHMORTE SCHULTER VOM  
EIGENGEREIFTEN BISON**  
mit Pfifferlingsrahm & Spätzle 29,50 €

**BISONFILET**  
mit Balsamico-Pfifferlingen, Kartoffelstampf &  
schwarzen Nüssen 79,00 €



L A M M E R S H O F

## Vorspeisen

### GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen	5,50 €
zusätzlich mit Bisonstreifen	14,00 €
zusätzlich mit 3 gebratenen Garnelen	13,00 €

### KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern	8,00 €
mit Flädle & Grießnockerl	9,50 €

### GELBE PAPRIKASUPPE

mit frischen Kräutern	7,50 €
-----------------------	--------

### RINDERCARPACCIO

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

### LAMMERSHOF HAPPEN

(für 2 Personen)	16,00 €
------------------	---------

Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur,  
einheimischem Käse von der Molkerei Hüttenthal  
Aufstrich, eingelegtes Gemüse & hausgebackenes Brot



L A M M E R S H O F

## Klassiker

<b>ODENWÄLDER GULASCH VOM EIGENEN GALLOWAY RIND</b>	19,00 €
mit Zwiebeln geschmort & Bandnudeln	
<b>GESCHMORTE KEULE VOM WEIDEKALB</b>	20,00 €
mit Thymian-Rahmsauce, Kohlrabi & Bandnudeln	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	23,00 €
mit Kartoffel-Rucola-Salat, Preiselbeeren & Zitronenschnitz	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	24,00 €
mit Zwiebelschmelze, karamellisierten Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Jus	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	28,00 €
ca. 200g, hausgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln	
<b>BISON-RUMPSTEAK</b>	51,00 €
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter & Jus	



L A M M E R S H O F

## Specials

<b>BISON BURGER KLASSIK</b>	19,00 €
<b>MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €</b>	
im Brioche Bun, Hüttenthal Nibelungen Käse, rohen Zwiebeln, eingelegten Gurken, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Senf, Ketchup, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, Ketchup & Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	22,50 €
<b>BISON BURGER LAMMERSHOF</b>	19,00 €
<b>MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €</b>	
im Brioche Bun, knusprigem Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce & Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	22,50 €
<b>BRISKET BURGER VOM RIND</b>	17,50 €
im Brioche Bun, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln, Kochkäse, Weißkrautsalat, karamellisierten Zwiebeln, BBQ Sauce, Kartoffelrösti, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce & Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	21,00 €
<b>VEGETARISCHER BURGER</b>	15,00 €
<b>MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 13,90 €</b>	
Patti bestehend aus Süßkartoffel, Kichererbsen, Mais, Blumenkohl, Karotte im Mehrkornbrötchen, Mango-Chutney, Avocado, Erdnusssoße, Röstzwiebeln, Salat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce & Mayonnaise	
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken	18,50 €





L A M M E R S H O F

# Für den kleinen Hunger & für Kinder

<b>BEILAGEN</b>	4,00 €
Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat / hausgemachte Spätzle	
<b>TRÜFFEL-KARTOFFELECKEN</b>	7,50 €
mit Grana Padano, Trüffel-Mayonnaise, Sommertrüffel & Frühlingslauch	
<b>GALLOWAY-FLEISCHKÜCHLE</b>	12,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat oder hausgemachte Spätzle	
<b>NUDELN</b>	7,00 €
mit Tomatensoße	
<b>SPÄTZLE</b>	7,00 €
mit Soße	
<b>CHICKEN NUGGETS</b>	7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
<b>BRATWURST</b>	7,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
<b>KINDER-WIENER SCHNITZEL</b>	
mit Lammershof Kartoffelecken	
mit Kochkäse	



L A M M E R S H O F

## Desserts

<b>HEISSE LIEBE</b>	6,00 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>SCHOKOLADENTARTE</b>	7,50 €
mit Erdbeeren	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,00 €
mit frischen Beeren	
<b>EISKAFFEE</b>	6,50 €
mit Vanilleeis	
<b>SORBET UND EIS</b>	<b>JE KUGEL</b> 2,50 €
Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter	
<b>FRISCH GEBACKENE WAFFEL</b>	4,50 €
<b>SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN</b>	
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

<b>Vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Meister Pils	3,50 €	4,60 €
Hefeweizen		4,60 €
Radler	3,50 €	4,60 €
<b>Aus der Flasche</b>		<b>0,5l</b>
Kristallweizen		4,60 €
Dunkles Hefeweizen		4,60 €
Schwarzbier		4,60 €
<b>Alkoholfrei</b>		<b>0,33l</b>
Pils	3,50 €	
Hefeweizen		4,60 €

## Longdrinks

Fruchtcocktail alkoholfrei Fruchtsäfte mit Grenadinesirup	7,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	8,90 €
Mojito Havana Club 3 anos, Limette, brauner Zucker, Sodawasser & Minze	8,90 €
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer & Limette	7,90 €
Gin & Tonic Gordon's Gin, Schweppes Tonic Water & Zitrone	7,90 €
Cuba Libre Havana Club 3 anos, Coca Cola & Limette	7,90 €
Vermouth Tonic Belsazar Rosé Vermouth & Tonic Water	7,90 €



L A M M E R S H O F

## Alkoholfreie Getränke

<b>Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Odenwald Quelle Gourmet	2,40 €	5,90 €
Classic / Medium / Naturelle		
<b>Softgetränke</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Odenwald Quelle Orangenlimonade / Zitronenlimonade	2,30 €	4,20 €
Coca Cola <sup>TM</sup> / Coca Cola Zero <sup>TM</sup>	2,50 €	4,80 €
Spezi	2,40 €	4,60 €
Thomas Henry Tonic Water	3,00 €	
Schweppes	2,50 €	
Bitter Lemon / Indian Tonic Water / American Ginger Ale		
<b>Limonaden</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,35 l</b>
Bionade Holunder	3,00 €	
Almdudler Kräuterlimonade		3,50 €
Eistee	4,20 €	
Peach / Pomegranate		
<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Fruchtsäfte und -schorlen	2,60 €	4,90 €
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Orange / Rhabarber / Ananas		

## Heißgetränke

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Kaffee Crema	3,00 €
Cappuccino	3,60 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Teesortiment:	3,60 €
English Breakfast / Earl Grey / Rooibos / Grüner Tee Asia / Pfefferminze / Kräutergarten / Kamille / Sommerbeeren	



L A M M E R S H O F

## Weine

<b>Weiß</b>		<b>0,11</b>	<b>0,21</b>
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmeler, Weingut Amthor	3,60 €	7,20 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Chardonnay	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
<b>Rosé</b>		<b>0,11</b>	<b>0,21</b>
Portugieser Rosé	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
<b>Rot</b>		<b>0,11</b>	<b>0,21</b>
Spätburgunder	trocken Weinheimer Rittersberg, Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße	4,50 €	8,50 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel	4,50 €	9,00 €
<b>Apfelwein</b>		<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Pur / Schorle		3,50 €	7,00 €
<b>Weinschorle</b>		<b>0,21</b>	
Süß / Sauer		4,70 €	



L A M M E R S H O F

## Spirituosen

### Gin

Tanqueray	4 cl	6,00 €
Monkey 47 Dry		11,00 €

### Whiskey

Bunnahabhain 12 Years	4 cl	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 €

### Rum

Zacapa Solera 23 Jahre	4 cl	11,00 €
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary		11,00 €

### Cognac & Armagnac

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

### Calvados

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

### Schnäpse

Apfelwalzer	2 cl	
Odenwaldbirne		4,50 €
Löhrpflaume / Himbeerlikör / Sauerkirschlikör		6,00 €
Lantehammer		
Williams / Mirabelle / Haselnuss		9,00 €
Vallendar		
Ingwer / Quittenbrand		7,00 €
Faude		
Gurkengeist		6,00 €
Prinz		
Obstler / Williams / Marille / Kirsch		3,50 €
Alte Marille / Alte Zwetschge		3,70 €
Schladerer		
Mirabelle		3,50 €
Malteserkreuz		
Aquavit		3,50 €



L A M M E R S H O F

## Spirituosen

### Grappa

Bianca, Nardini	2 cl	4,70 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay		9,00 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco		9,00 €

### Bitter & Liköre

	2 cl	4 cl
Molinari Sambuca	3,50 €	
Limoncello	3,00 €	
Ouzo 12	3,00 €	
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,00 €	
Jägermeister		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Ramazotti		5,50 €
Baileys		5,50 €