



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- 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.

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

Sonntag ab 12:00 Uhr bis 20:00 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

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



L A M M E R S H O F

Brandneu das BISON

.... unsere Cocktailbar in historischen Gemäuern.

Dort werden Sie nach dem Essen oder einfach so, von unserem Barmanager Tom, mit einer feinen Auswahl von Cocktails erwartet.

Ein gutes Gespräch, ein schöner Drink. Vielleicht ein zweiter? Eine klassische Linie mit dem gewissen Dreh ist das Ziel von Tom, eine feine Auswahl, weg vom Standard.

Auch Nachhaltigkeit wird hier großgeschrieben. Das verbaute Eichenholz stammt aus den eigenen Wäldern, das Leder von den Tieren unserer Weiden. Idee und Gestaltung stammen vom Eigentümer, sogar die Ledersitze hat er selbst genäht.

Lassen Sie sich überraschen!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag – Samstag, jeweils von 17:00 – 01:00 Uhr





L A M M E R S H O F

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

HAUPTGANG

SAUERBRATEN

VOM LAMMERSHOF WEIDERIND 19,00 €

Mit Schwarzbrot-Rosinensauce und Bandnudeln

DREIERLEI VOM BISON 28,00 €

Herzragout, Zunge und Bäckchen mit Schmorgemüse und Spätzle

DRY AGE BISONRUMPSTEAK 78,00 €

8- Wochen gereift

mit geschmortem Birnen-Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen





L A M M E R S H O F

Vorspeisen

GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 6,50 €

zusätzlich mit Hüttenthaler Kräuter-Zickli 12,00 €

(milder, halbfester Schnittkäse aus 100% Ziegenmilch mit pikanter Kräuternote durch Oregano, Basilikum, Rosmarin, Estragon, Thymian und buntem Pfeffer)

zusätzlich mit Bisonstreifen 14,00 €

RAHMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

mit Kernöl 7,50 €

KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern 8,00 €

mit Flädle & Grießnockerl 9,50 €

ODENWÄLDER KARTOFFELSUPPE

mit gebackener Leberwurst 8,00 €

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Grana Padano, getrockneten 14,00 €

Tomaten & Pinienkernen

HAUSGERÄUCHERTE LACHSFORELLE

mit Brunnenkresseschaum & Wildkräutersalat 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

Hauptgänge

TAGLIATELLE mit eingelegtem Kürbis & dessen Kernen	16,00 €
ODENWÄLDER GULASCH VOM EIGENEN GALLOWAY RIND mit Zwiebeln geschmort & Bandnudeln	19,00 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffel-Rucola-Salat, Preiselbeeren & Zitronenschnitz	24,00 €
KALBSLEBER „BERLINER ART“ mit karamellisierten Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Jus	24,00 €
BRATEN VON UNSERER EIGENEN HIRSCHKEULE mit Portweinbirne, Preiselbeer-Jus & Spätzle	28,00 €
FANG DES TAGES mit Schmandsauerkraut & Kartoffelstampf	28,00 €
RINDER-RUMPSTEAK mit Timut-Pfefferrahm & Spätzle	28,00 €
GESCHMORTE BISONSHULTER VON DER EIGENEN WEIDE mit Steinpilzen, Kohlrabi & gebackene Semmelknödel	31,00 €
BISON-RUMPSTEAK mit Speckbohnen, Bratkartoffeln & Jus	54,00 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

BISON BURGER KLASSIK 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €

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 €

BISON BURGER LAMMERSHOF 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €

im Brioche Bun, knusprigem Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, Kochkäse, Eisbergsalat, mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, BBQ Sauce & Mayonnaise

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken 22,50 €

VEGETARISCHER BURGER 15,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 12,00 €

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

BEILAGEN	4,00 €
Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat / hausgemachte Spätzle	
TRÜFFEL-KARTOFFELECKEN	7,50 €
mit Grana Padano, Trüffel-Mayonnaise, Sommertrüffel & Frühlingslauch	
GALLOWAY-FLEISCHKÜCHLE	12,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken / hausgemachter Kartoffelsalat oder hausgemachte Spätzle	
NUDELN	7,00 €
mit Tomatensoße	
SPÄTZLE	7,00 €
mit Soße	
CHICKEN NUGGETS	7,00 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
BRATWURST	7,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken	
KINDER-WIENER SCHNITZEL	
mit Lammershof Kartoffelecken	8,50 €
mit Kochkäse	10,50 €



L A M M E R S H O F

Desserts

HIMBEER PANNA COTTA 7,00 €
mit Kokos-Vanillesauce

CRÈME BRÛLÉE 7,00 €
mit frischen Beeren

SCHOKOLADENTARTE 7,50 €
mit Heidelbeeren

KARAMELLISIERTES
WALNUSSEIS-PARFAIT 7,50 €
mit Birne & Crumble

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



L A M M E R S H O F



Odenwälder Bier

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

Wasser	0,25 l	0,75 l
Odenwald Quelle Gourmet	2,40 €	5,90 €
Classic / Medium / Naturelle		
Softgetränke	0,2 l	0,4 l
Odenwald Quelle Orangenlimonade / Zitronenlimonade	2,30 €	4,20 €
Coca Cola TM / Coca Cola Zero TM	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		
Limonaden	0,33 l	0,35 l
Bionade Holunder	3,00 €	
Almdudler Kräuterlimonade		3,50 €
Eistee	4,20 €	
Peach / Pomegranate		
Säfte	0,2 l	0,4 l
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

Weiß		0,1 l	0,2 l
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmler, 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 €
Rosé		0,1 l	0,2 l
Portugieser Rosé	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	8,50 €
Rot		0,1 l	0,2 l
Spätburgunder	trocken Weinheimer Rittersberg, Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße	4,50 €	8,50 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel	4,50 €	9,00 €

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten.

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

Spirituosen

Gin

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

Whiskey

The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	4 cl	12,00 €
Oban 14 Years		13,00 €
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 th Anniversary		11,00 €

Cognac & Armagnac

Armagnac Samalens VSOP	4 cl	7,50 €
Cognac Hennessy VSOP		11,00 €
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 / Sauerkirschlikör		6,00 €
Lantenhammer		
Williams / Mirabelle / Haselnuss		9,00 €
Vallendar		
Quittenbrand		7,00 €
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
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 €