



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 beschenken.

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

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

PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ	0,1l	7,10 €
WINZERSEKT Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
BISONKUSS		8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		
DEER DRINK		8,50 €
Amaro Montenegro, Rosésekt & Orangensaft		
HENDRICKS GIN TONIC		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurken		
AMALFI SPRITZ		8,50 €
Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette		
LIMONCELLO SPRITZ		7,50 €
Limoncello, Sekt & Soda		
APEROL SPRITZ		7,50 €
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
HUGO		7,50 €
Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		
LILLET WILD BERRY		7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		
BELSAZAR ROSÉ TONIC		7,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Orange		

Alkoholfrei

APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1l	5,90 €
SAN BITTER AUF EIS		5,50 €
BANJO		5,50€
Banane-Johannisbeersaft		
MANAMANA		5,50€
Maracuja-Ananassaft		
HUGO ALKOHOLFREI		6,50 €
Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Minze & Limette		



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

Vorspeisen

GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 7,00 €

zusätzlich mit Hüttenthaler Kräuter-Zickli 12,50 €

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

FELDSALAT

mit Lammershof-Hausdressing, Croutons & Walnusskernen 8,50 €

KRAFTBRÜHE VOM BISON

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern 8,00 €

mit Flädle & Grießnockerl 9,50 €

mit Bisonleberknödel 13,00 €

SCHWARZWURZELRAHMSUPPE

mit gerösteten Walnüssen 7,50 €

HAUSGERÄUCHERTE LACHSFORELLE

mit Rote-Beete-Meerrettich & 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

BISON-ROASTBEEF

mit schwarzer Nuss & Feldsalat 18,00 €



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

WIRSINGKRAUTWICKEL mit Hirsch-Steinpilz-Füllung, Preiselbeeren & Kartoffelstampf	16,00 €
BRATEN VON UNSEREM WEIDERIND mit Wurzelgemüse in Burgunder geschmort & Semmelknödel	17,50 €
ODENWÄLDER GULASCH VOM EIGENEN GALLOWAY RIND mit Zwiebeln geschmort & Bandnudeln	19,00 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffelecken, Preiselbeeren & Zitronenschnitz	24,00 €
KALBSLEBER „BERLINER ART“ mit karamellisierten Balsamico-Apfelspalten, Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Jus	24,00 €
LINSENGEMÜSE MIT FENCHELKNÖPFLE gern auch mit Fang des Tages	16,00 € 28,00 €
RINDER-RUMPSTEAK mit Spätzle & Portwein-Zwiebel-Jus	28,00 €
GESCHMORTE BISONSCHULTER VON DER EIGENEN WEIDE mit Grünkohl-Birnengemüse & Spätzle	32,00 €
BISON-RUMPSTEAK mit geschmortem Lauch, Bratkartoffeln & Jus	54,00 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

LAMMERSHOF BURGER 23 19,90 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun, mit hausgemachter Burgersauce, Tomatenscheiben, Kochkäse, Röstzwiebeln, Eisbergsalat mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, Ketchup & Mayonnaise

vegetarisch mit Grünkern-Gemüse-Bratling 15,00 €

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken + 3,50 €

STUBEN BURGER 23 19,90 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,90 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun, mit Hüttenthal Nibelungen Käse, Austernpilze, Äpfel, Sauerrahm, Eisbergsalat mit knusprigen Lammershof Kartoffelecken, Ketchup & Mayonnaise

vegetarisch mit Grünkern-Gemüse-Bratling 15,00 €

mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken + 3,50 €



L A M M E R S H O F

Für den kleinen Hunger & für Kinder

BEILAGEN	4,00 €
Lammershof Kartoffelecken oder hausgemachte Spätzle	
TRÜFFEL-KARTOFFELECKEN	7,50 €
mit Grana Padano, Trüffel-Mayonnaise, Sommertrüffel & Frühlingslauch	
GALLOWAY-FLEISCHKÜCHLE	12,50 €
mit Lammershof Kartoffelecken oder hausgemachten Spätzle	
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

GRIESSFLAMMERIE	7,00 €
mit Apfelkompott & Schokostreusel	
CRÈME BRÛLÉE	7,00 €
ZITRONENTARTE	8,00 €
mit Milcheis und Tonkabohne	
HONIG-KROKANTPARFAIT	7,50 €
mit Clementine	
SORBET UND EIS	JE KUGEL 2,50 €
Die aktuellen Sorten empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter	

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 €
Affogato mit Vanilleeis und Kaffeebohnen	4,50 €
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

Aperitif

CAMPARI AUF EIS Orange / Soda	6,50 €
PERNOD	6,00 €
MARTINI BIANCO	6,90 €
BELSAZAR VERMOUTH Weiß / Rosé	6,90 €

Alkoholfreie Getränke

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

Odenwälder Bier

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





L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,1 l	0,2 l
Weißer Riesling	trocken Heppenheimer Stemmeler, Weingut Amthor	3,60 €	7,20 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Rosé		0,1 l	0,2 l
Portugieser Rosé	trocken Weingut Bender, Eschbach, Pfalz	4,50 €	9,00 €
Rot		0,1 l	0,2 l
Spätburgunder	trocken Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstraße	4,00 €	8,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Chianti	halbtrocken Poggio del Sasso, Toskana	4,50 €	9,00 €
Primitivo	trocken, fruchtig Salento IGP, Apulien	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

Whiskey	4 cl	
The Dalmore Highland Single Malt 12 Years	12,00 €	
Oban 14 Years	13,00 €	
The Macallan 12 Y.o. Double Cask	14,00 €	
Four Roses Single Barrel	10,00 €	
Rum	4 cl	
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 Hennessy XO	18,00 €	
Calvados	4 cl	
Château du Breuil 15 Ans d'Age	13,00 €	
Schnäpse	2 cl	
Apfelwalzer		
Odenwaldbirne	4,50 €	
Löhrpflaume / Sauerkirschlikör	6,00 €	
Lantehammer 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 €	
Grappa	2 cl	
Bianca, Nardini	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 €
Amaro Montenegro		5,50 €