



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
Mittagstisch: Dienstag bis Freitag ab 12:00 Uhr bis 14:00 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

WINZERSEKT	0,1 l	7,50 €
PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz		
BISONKUSS		8,50 €
Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		
AMALFI SPRITZ		8,50 €
Campari, Bitter Lemon, Sekt & Limette		
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		
HENDRICKS GIN		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurken		
MARTINI (BIANCO/ROSSO)		6,50 €
SHERRY EMILIO LUSTAO (Trocken/Medium)		7,50 €
PORTWEIN GRAHAM`S Blend No. 5 Weiß		7,50 €
PORTWEIN GRAHAM`S Malvedos Vintage		10,00 €

Alkoholfrei

APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1 l	6,50 €
HUGO ALKOHOLFREI Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Minze & Limette		
SAN BITTER AUF EIS		5,50 €



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

GETRÜFFELTE MARONENSUPPE mit Croûtons und frischen Kräutern	8,50€
BISONKRAFTBRÜHE mit Wurzelgemüse & Flädle	9,50 €
LAMMERSHOF HAPPEN FÜR 2 PERSONEN Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, variierende Käse Sorten, Aufstrich, eingelegtes Gemüse & Brötchen	17,50 €
BLATTSALAT LAMMERSHOF-ART mit Lammershof- Hausdressing, Romanasalat, Fenchel, Radieschen und Kernen	7,50 €
ZUCCHINI- KAROTTEN- SALAT mit gehobeltem Manchego Käse, Basilikumöl und Zitronen-Vinaigrette	12,50€
BUNTER TOMATENSALAT mit P.X. Balsamico-Dressing und geaschtem Ziegenkäse	14,50 €



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

WILD GULASCH VON UNSEREM HIRSCH mit Pilzen, Preiselbeeren, Maronen und Spätzle	22,50€
RINDERSCHMORBRATEN VON UNSERER WEIDE mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Jus	26,50€
LAMMERSHOF CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN gefüllt mit Bergkäse und Bisonschinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone	28,50€
GESOTTENE BISONBRUST mit Meerrettichsauce, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse	36,50€
BISON RUMPSTEAK mit wilden Brokkoli, Preiselbeeren und Bratkartoffeln	58,00€
KARTOFFEL-TRÜFFEL- GNOCCHI mit Maronen-Trüffelsauce und Röstzwiebeln	21,50€
FILET VON DER LACHSFORELLE mit Kartoffel-Gnocchi, Gemüse und Meerrettichsauce	26,50 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Gerichte

BISON HAMBURGER

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 16,50 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,
Essiggurke, Salat & knusprigen Lammershof Kartoffelecken
Ketchup & Mayonnaise 23,50 €
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken + 4,50€

BISON BACON BURGER

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,50 €

Bisonfleisch von unseren Weiden, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Röstzwiebeln,
Bacon, Cheddar Käse, knusprige Kartoffelecken,
Ketchup & Mayonnaise 24,50 €
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken + 4,50 €

VEGI BURGER

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 14,00 €

Süßkartoffel-Kichererbsen-Bratling, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,
Essiggurke, Salat & knusprigen Lammershof Kartoffelecken,
Ketchup & Mayonnaise 19,00 €
mit Trüffel-Lammershof Kartoffelecken + 4,50 €



L A M M E R S H O F

Für Kinder

KALBSSCHNITZEL mit Kartoffelecken & Ketchup	9,50 €
CHICKEN BURGER mit Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
ODENWÄLDER BRATWURST mit Kartoffelecken & Ketchup	6,50 €
PORTION SPÄTZLE mit Sauce	5,00 €
PORTION KARTOFFELECKEN mit Ketchup oder Mayo	4,50 €



L A M M E R S H O F

Desserts

WALNUSS PARFAIT mit Birne & Vanille Crumble	8,50 €
KOKOS CRÈME BRÛLÉE mit Vanille & Physalis	7,50 €
AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	6,50 €
KINDERBECHER mit 2 Kugeln Eis & Waffel	5,00 €
KUGEL SORBET (Zitrone, Cassis, Pfirsich)	3,00 €



L A M M E R S H O F

Heißgetränke

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Kaffee Crema	3,00 €
Cappuccino	3,60 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €

Kaffee Blend: Muntermacher der regionalen Kaffeerösterei „kaffeestopp“ aus Birkenau. Klassischer Arabica / Robusta-Blend. Die Röstung besteht zu 80% aus Arabica- und 20% Robusta-Bohnen und zeigt sich vielschichtig und komplex. Die dunklen Bohlen sind nur mit vereinzelt Öltröpfchen bedeckt und bieten eine erstklassige Crema. Eine feine Säure ist im Moment des Trinkens zu schmecken, danach mischt sich ein weicher Karamellgeschmack in den angenehm langen Abgang. Der Espresso Blend Muntermacher ist einfach und tolerant in der Zubereitung und eignet sich auch hervorragend in Milchgetränken.

Geschmacksprofil: Dunkle Schokolade, Karamell, erstklassige Crema.

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

Alkoholfreie Getränke

Wasser		0,35 l	0,75 l
Liz Wasser	Classic / Naturelle	3,50 €	7,00 €

Softgetränke		Fl.0,33 l	Fl.0,35 l
Coca Cola TM / Coca Cola Zero TM /Mezzo Mix/Fanta/Sprite		3,80 €	
Elephant Bay Eistee Peach/Lemon/Pomegranate		3,80 €	
Almdudler Kräuterlimonade			3,50 €

		0,2 l	0,4 l
Schweppes		2,50 €	4,80 €
(Bitter Lemon / Indian Tonic / American Ginger Ale / Wildberry)			

Säfte			
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 Weingut Amthor	3,50 €	7,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor	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
Luberon	trocken Famille Perrin, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Rot		0,1 l	0,2 l
Spätburgunder	trocken Happenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	3,50 €	7,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	4,50 €	9,00 €
Primitivo	trocken, fruchtig Salento IGP, Apulien	4,50 €	9,00 €
<p>Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten. Alle Weine enthalten Sulfite.</p>			
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

Whiskey

Scotland Single malt

	4 cl
Arran 10	13,00 €
The Macallan triple cask 12	14,00 €
The Dalmore 12	12,00 €
Bunnahabain 12	12,00 €
Benriach 10	12,00 €
Tomintoul single malt 16	15,00 €
Laphroaig 10	10,00 €
Talisker 10	9,00 €
Port Charlotte 10	10,00 €
The Glenrothes 10	13,00 €

Scotland blended

Big Peat	10,00 €
Dewar`s 12 Special reserve	9,00 €
Black Bottle	8,00 €
Old Perth original	9,00 €

Irish

Jameson	8,50 €
Green Spot	8,50 €
Redbreast 15	13,00 €

American

Wild Turkey 101	8,50 €
Woodford Reserve	10,50 €
Rittenhouse Rye 100proof	13,00 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Maker`s Mark Handmade Kentucky	15,00 €
Blackpitts	12,00 €

Rum

White Rum

	4 cl
Ron Varadero blanco 3	6,50 €
Havana 3	6,00 €

Dark Rum

Gosling`s black seal	6,00 €
Gosling`s 151 overproof	7,00 €



L A M M E R S H O F

Aged Rum

Zacapa 23	9,50 €
Plantation	10,00€
Plantation XO anniversary	7,50 €
El Dorado 15	10,00€
Doorly's Fine Old 5	
10,00€	

Spirituosen

Schnäpse

	2 cl
Odenwaldbirne	4,50 €
Löhrpflaume / Sauerkirschlikör	6,00 €
Lantenhammer Williams / Mirabelle / Haselnuss	9,00 €
Vallendar Quittenbrand/Banane/Pfirsich	7,50 €
Prinz Obstler / Williams / Marille / Kirsch	3,50 €
Faude Aprikose/Mango/Rote beete/Gurke/Bergamotte	7,50 €
Schladerer Mirabelle	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Grappa

	4 cl
Bianca, Nardini	5,00 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay	9,00 €
Diciotto lune	10,00 €

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 €