



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 30 Hektar Weiden ernähren sich unsere Tiere das ganze Jahr über natürlich. Vom Altholz unserer Wälder stellen wir mit eigenen Maschinen Holzhackschnitzel her. Mit diesen erzeugen wir ganzjährig das Warmwasser für den Lammershof und im Winter heizen wir damit.

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 bis Freitag, 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Samstag von 12:00 bis 21:00 Uhr sowie
Sonntag und an Feiertagen von 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	0,1l	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 €
Campani, Bitter Lemon, Sekt & Limette		
APEROL SPRITZ		7,90 €
Aperol, Sekt, Soda & Orange		
HUGO		7,90 €
Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		
LILLET WILD BERRY		7,90 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		
HENDRICKS GIN		8,50 €
mit Schweppes Tonicwater & Gurke		
MARTINI BIANCO		6,50 €
SHERRY EMILIO LUSTAO (trocken/medium)		7,50 €
LAURENT PERRIER	Fl. 0,2l	38,00 €
Champagner Brut		

Alkoholfrei

APFELSECCO ALKOHOLFREI	0,1l	6,90 €
HUGO ALKOHOLFREI		6,90 €
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		
SAN BITTER AUF EIS		5,50 €



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

LAMMERSHOF HAPPEN <small>AB 2 PERSONEN</small>	P.P. 10,50 €
Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, variierende Käse Sorten, Aufstrich, eingelegtes Gemüse & Brötchen	
FEIGEN CARPACCIO	16,50 €
mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen & Olivenöl	
HAUSGEBEITZTE FJORDFORELLE	16,50 €
mit Wildkräutersalat, Senfkaviar, Gurke & Salz-Zitronen	
ROASTBEEF VOM WEIDE-RIND	18,50 €
mit Kräuter-Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	
BLATTSALAT LAMMERSHOF-ART	8,50 €
mit Lammershof- Hausdressing, Kirschtomaten, Walnüssen, Granatapfel & Croutons	
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT GERNE MIT:	
~Maishähnchenbrust	+9,00 €
~Gratiniertem Ziegenkäse	+9,00 €
~Gebratenen Garnelen (3Stück)	+9,00 €

Suppen

HOKKAIDOKÜRBIS SÜPPCHEN	9,00 €
mit Kürbiskern Öl & Kürbiskernen	
BISONKRAFTBRÜHE <small>-48 STUNDEN REDUZIERT-</small>	10,50 €
mit Wurzelgemüse & Flädle	



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

HERBSTLICHER GEMÜSEEINTOPF mit Rindfleisch	18,50 €
ODENWÄLDER RINDERGULASCH mit hausgemachten Spätzle	22,50 €
FILET VOM LANDSCHWEIN -200 GR.- mit hausgemachten Spätzle, Morchelrahmsauce & herbstlichem Gemüse	26,50 €
WIENER SCHNITZEL -VOM KALB- mit Lammershof-Kartoffelecken, Gurkensalat & gebackener Petersilie	28,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN ~CA. 230 GR.- mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Perlzwiebelsauce	34,50 €
BISON-SCHMORBRATEN -48 STUNDEN GEGART- mit Sellerie-Kartoffelpüree, jungem Senfkohl & Preiselbeersauce	38,50 €
BISONRUMPSTEAK VON DER WEIDE -200 GR.- mit Sellerie-Kartoffelpüree, Mangold, saisonalen Pilzen & Perlzwiebelsauce	59,50 €
BISONFILET VON DER WEIDE -180 GR.- mit Sellerie-Kartoffelpüree, Mangold, saisonalen Pilzen & Perlzwiebelsauce	79,50 €
RICOTTA-PILZ-RAVIOLI in Salzeibutter mit herbstlichen Pilzen & Salz-Zitronen	23,50 €
SCHWERTFISCH STEAK 180 GR. mit Ricotta-Pilz-Ravioli in Salzeibutter & Herbstpilzen	32,50 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Gerichte

HERBST-WINTERBURGER 175 GR. PATTY
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,50 €

Bisonfleisch von unseren Weiden im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce,
Hokkaidokürbis, Ziegenkäse,
Preiselbeeren, karamellisierten Zwiebeln,
knusprigen Lammershof Kartoffelecken
Ketchup & Mayonnaise 24,50 €
mit getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY
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 getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €

VEGGI BURGER 140 GR. PATTY
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,50 €

Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce,
Hokkaidokürbis, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln,
Preiselbeeren, knusprigen Lammershof- Kartoffelecken,
Ketchup & Mayonnaise 22,50 €
mit getrüffelten Lammershof Kartoffelecken +4,50 €



L A M M E R S H O F

Für Kinder

CHICKEN NUGGETS ~5 Stück~ mit Kartoffelecken & Mayonnaise	8,50 €
KALBSSCHNITZEL mit Kartoffelecken & Ketchup	9,50 €
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

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	7,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Pflaumen und Vanille-Crumble	9,50 €
KOKOS CRÈME BRÛLÉE <small>-VEGAN-</small> mit Limette und Kokosblütenzucker	10,00 €
KUGEL SORBET & EIS <small>-PRO KUGEL-</small> (Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Mango, Erdbeere)	3,50 €



L A M M E R S H O F

Heißgetränke

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,60 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Kaffee Crema	3,50 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €

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 Bohnen 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

Heiße Schokolade	4,50 €
Teesortiment:	4,20 €
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	0,25 l	0,75 l
Bad Camberger Taunusquelle	Classic/Naturelle 3,50 €	7,50 €

Softgetränke		Fl. 0,33 l
Coca-Cola™/ Coca-Cola Zero™/ Mezzo Mix/ Fanta/ Sprite		4,20 €
Eistee Pfirsich		4,50 €

	0,2 l	0,4 l
Schweppes	3,20 €	5,90 €
Bitter Lemon/ Indian Tonic/ American Ginger Ale/ Wildberry		

Säfte	0,2 l	0,4 l
Fruchtsäfte und -schorlen	3,50 €	5,90 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber/ Ananas		

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds



Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	4,50 €	5,50 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,50 €
Schlappeseppel "Bayrisch Hell"		5,50 €

Alkoholfrei	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils	4,50 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,50 €



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,1l	0,2l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	4,10 €	8,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	4,60 €	9,00 €
Weißburgunder	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	4,60 €	9,00 €
Blanc de Noir	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	4,60 €	9,00 €
Sauvignon Blanc	trocken Weingut Bender, Pfalz	4,60 €	9,00 €
Rosé		0,1l	0,2l
Luberon	trocken Familie Perrin, Frankreich	4,60 €	9,00 €
Rot		0,1l	0,2l
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	4,10 €	8,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	4,60 €	9,00 €
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	4,60 €	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		0,25l	0,5l
Pur/ Schorle		3,80 €	7,50 €
Weinschorle		0,2l	
Süß/ Sauer		4,70 €	



L A M M E R S H O F

Whiskey

Scotland Single malt

4 cl

Port Charlotte 10	10,00 €
Bunnahabain 12	12,00 €
Benriach 10	12,00 €
The Glenrothes 10	13,00 €
Arran 10	13,00 €

Scotland blended

4 cl

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

Irish

4 cl

Green Spot	8,50 €
------------	--------

American

Wild Turkey 101	8,50 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Woodford Reserve	10,50 €
Blackpitts	12,00 €

Rum

White Rum

4 cl

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

Dark Rum

4 cl

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

Aged Rum

4 cl

Plantation XO anniversary	7,50 €
Plantation	10,00 €
El Dorado 15	10,00 €
Doorly´s Fine Old 5	10,00 €



L A M M E R S H O F

Spirituosen

Schnäpse

	2 cl
Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch	4,50 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser ~im Eichenfass gereift~	5,00 €
Lantenhammer Haselnuss	9,00 €
Vallendar Banane	7,50 €
Faude Aprikose/ Rote Beete/ Gurke	7,50 €

Aquavit

	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Grappa

	4 cl
Bianca, Nardini	5,00 €
Nonino Monovitigno lo Chardonay	9,00 €
Diciotto lune	10,00 €
Poli Morbida Smooth	12,50 €

Bitter & Liköre

	2 cl
Limoncello	3,50 €
Ouzo 12	3,50 €
Odenwälder Bub Kräuterbitter	4,00 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenlikör	4,50 €

	4 cl
Jägermeister	5,50 €
Fernet Branca	5,50 €
Ramazzotti	5,50 €
Baileys	5,50 €
Amaro Montenegro	5,50 €