



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 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 im Lammershof schöne Stunden!

Ihr Lammershof Team



L A M M E R S H O F

ÖFFNUNGSZEITEN STUBEN — ganzjährig geöffnet —

Montag Bison-Burger-Tag
warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Dienstag bis Donnerstag
warme Küche 17:30 bis 20:00 Uhr

Freitag
warme Küche 17:30 bis 21:00 Uhr

Samstag
durchgehend warme Küche 12:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag und Feiertage
durchgehend warme Küche 12:00 bis 19:00 Uhr

*** Gruppen-Reservierungen nehmen wir auf Anfrage außerhalb der Öffnungszeiten gerne entgegen. ***

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 PINOT BLANC DE NOIR ODER ROSÉ Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz	0,1l	7,50 €
BISONKUSS Martini Bianco, Sekt, Johannisbeersaft, Rosmarin & Limette		8,50 €
SARTI SPRITZ Sarti, Sekt, Soda & Limette		8,50 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda & Orange		7,90 €
HUGO Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & Limette		7,90 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		7,90 €
HENDRICKS GIN mit Thomas Henry Tonicwater & Limette		8,90 €
MARTINI BIANCO		6,50 €

Alkoholfrei

HUGO ALKOHOLFREI Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze & Limette		6,90 €
RHABARBERRY Grenadine-Sirup, Rhabarbersaft, Wild Berry, Soda, Minze & Limette		7,50 €



L A M M E R S H O F

Vorspeisen

LAMMERSHOF HAPPEN <small>AB 2 PERSONEN</small> Spezialitäten aus unserer Fleischmanufaktur, variierende Käse Sorten, Butter, eingelegtes Gemüse	P.P. 10,50 €
BISON CARPACCIO Kirschtomaten, Parmesan, Rucola, Oliven Öl-Mayonnaise & Maldonsalz	18,90 €
ROTE-BEETE-CARPACCIO Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen & Traubenkernöl	14,50 €
SALATTELLER mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat, Kerne, Croutons & Lammershof-Hausdressing	11,50 €
KLEINER BEILAGEN SALAT mit knackigem Blattsalat, Kirschtomaten, Rohkostsalat, Kerne & Lammershof-Hausdressing	6,50 €

Suppen

BISONKRAFTBRÜHE <small>~48 STUNDEN REDUZIERT~</small> mit Wurzelgemüse, Grießnocken & Liebstöckel	10,50 €
---	---------



L A M M E R S H O F

Hauptgänge

BISON BRATWURST mit Kartoffel-Püree, Rotkohl & Jus	15,50 €
MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN mit hausgemachten Spätzle, Gemüse der Saison & Champignonrahmsauce	21,50 €
WIENERSCHNITZEL (VOM KALB) mit Lammershof-Kartoffelecken, Zitrone & kleinem Salat	26,90 €
ERGÄNZEN SIE IHR SCHNITZEL GERNE MIT:	
- Champignonrahmsauce	+ 4,00 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN mit Kartoffel-Püree, Rotkohl & Jus	28,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle & Jus	32,50 €
BISON-SCHMORBRATEN <small>-48 STUNDEN GEGART-</small> mit Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison & Jus	35,50 €
BISONSCHNITZEL mit Lammershof-Kartoffelecken, Malzbrotpanade, Zitrone & kleinem Salat	34,90 €
BISONRUMPSTEAK mit Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison & Jus	49,50 €
WOLFSBARSCHFILET mit Kartoffel-Püree, Gemüse der Saison & Riesling-Sauce	31,50 €



L A M M E R S H O F

Vegetarisch

RAVIOLI 17,90€
mit Ricotta-Spinat-Füllung, Kirschtomaten,
Parmesan & Walnuss Crumble

OFENPFÄNNCHEN 15,90 €
mit Fetakäse, Tomaten, Rote Zwiebeln, Peperoni,
Oliven, Oregano & Rucola

VEGGI BURGER 140 GR. PATTY 17,00 €
MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,00 €
Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,
Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €



L A M M E R S H O F

Lammershof Burger

BISON BACON BURGER 175 GR. PATTY 19,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 17,00 €

Bisonfleisch im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln,
Bacon & Cheddar Käse

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €

VEGGI BURGER 140 GR. PATTY 17,00 €

MONTAGS: BURGER-SPECIAL FÜR NUR 15,00 €

Gemüse-Patty, im Brioche Bun,
mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten,
Gurken, Salat, Röstzwiebeln, Cheddar Käse

mit Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 4,50 €

mit Parmesan Lammershof-Kartoffelecken & Sour Cream + 6,50 €

mit getrüffeltem Parmesan Lammershof-Kartoffelecken + 8,50 €



L A M M E R S H O F

Für Kinder

PORTION LAMMERSHOF-KARTOFFELECKEN 4,50 €
mit Ketchup oder Mayo

PORTION SPÄTZLE 6,50 €
mit Champignon Sauce oder Brauner Sauce

KINDER NUGGET BURGER 9,50 €

CHICKEN NUGGETS -5 STÜCK- 8,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & Mayonnaise

KALBSSCHNITZEL 10,50 €
mit Lammershof-Kartoffelecken & Ketchup



L A M M E R S H O F

Desserts

AFFOGATO	7,50 €
Espresso mit Vanilleeis & Amaretto Schaum	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9,50 €
mit marinierten Pflaumen & Vanille-Crumble	
VANILLE CREME BRÛLÉE	9,90 €
KUGEL SORBET & EIS -PRO KUGEL-	3,50 €
(Vanille, Schokolade, Heidelbeere)	

Heißgetränke

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Kaffee Crema	3,70 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,70 €
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 €	5,50 €
Bitter Lemon/ Indian Tonic/ American Ginger Ale/ Wildberry		

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

	0,2 l	0,4 l
Saftschorlen	3,10 €	4,60 €
Apfel/ Johannisbeere/ Maracuja/ Orange/ Rhabarber		

Bier

vom Rande des bayrischen Odenwalds



Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils/ Radler	3,80 €	4,80 €
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €
Schlappeseppel "Bayrisch Hell"		4,80 €

Alkoholfrei	0,3 l	0,5 l
Schlappeseppel Pils	3,80 €	
Schlappeseppel Hefeweizen		5,20 €



L A M M E R S H O F

Weine

Weiß		0,21	0,75l
Weißer Riesling	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,60 €	26,00 €
Grauburgunder	trocken Weingut Amthor, Hessische Bergstraße	7,90 €	28,00 €
Weißburgunder	trocken, leicht Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Sauvignon Blanc	trocken, fruchtig Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Rosé		0,21	0,75 l
Merlot	trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	7,90 €	28,00 €
Rot		0,21	0,75 l
Merlot	trocken, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	8,00 €	28,00 €
Bordeaux	trocken Sirius, Familie Sichel, Frankreich	9,00 €	29,00 €
Primitivo	trocken, Salento IGP, Apulien	8,50 €	30,00 €
Spätburgunder	trocken Heppenheimer Steinkopf, Bergsträßer Winzer eG	8,50 €	
Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte, die Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal gern erhalten. Alle Weine enthalten Sulfite			
Apfelwein		0,25 l	0,5 l
Pur/ Schorle		3,00 €	5,50 €
Weinschorle		0,21	
Süß/ Sauer		5,50 €	

Spirituosen



L A M M E R S H O F

Schnäpse

	2 cl
Kreiswald Kleinbrennerei Obstler/ Williams/ Kirsch	3,90 €
Kreiswald Kleinbrennerei Zwetschgenwasser ~im Eichenfass gereift~	4,90 €
Lantenhammer Haselnuss	5,50 €

Aquavit

	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Grappa

	2 cl
Nonino Monovitigno lo Chardonay	4,50 €

Bitter & Liköre

	2 cl
Ouzo 12	3,50 €
Odenwälder Bub Kräuterbitter	3,90 €
Pernod	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Ramazotti	3,50 €



L A M M E R S H O F

Whiskey/ Cognac

	4 cl
Black Bottle	8,00 €
Pierre Ferrand Cognac	9,00 €

American

Rittenhouse	8,00 €
Wild Turkey 101	8,50 €
Old Forester	10,00 €
Yellow Rose Harris County	10,00 €
Blackpitts	12,00 €

Rum

White Rum

	4 cl
Remedy spiced rum	5,50 €
Havana 3	6,00 €
Ron Varadero 5	7,00 €
Ron Varadero blanco 3	6,50 €
Saint James Rhum Agricole Pure Canne	7,50 €

Dark Rum

	4 cl
Gosling's black seal	6,00 €
Gosling's 151 overproof	7,00 €
Austrian Empire Navy Reserva	6,50 €

Aged Rum

	4 cl
Saint James Rhum Vieux Agricole	7,50 €
Ron Varadero Anejo 7 Anos	7,50 €
Ron Matusalem Gran Reserva 15	9,00 €
Ron Abuelo Anejo 12 Anos	8,50 €