



♥-lich willkommen !

Wir lieben unseren Beruf und unseren Gasthof! Erleben Sie, was wir unter herzlicher Gastlichkeit und HeimatKüche verstehen. Und das schon seit 1536!



HeimatKüche

Keine Sterneküche und keinen Standard.

Sondern liebevoll zubereitete Gerichte. Einer der wichtigsten Grundsätze unseres Küchenteams: **Wir respektieren die Jahreszeiten.**

Unser HeimatGlück bietet die Möglichkeit, mit tollen Produzenten aus unserer Umgebung unkompliziert zusammenzuarbeiten - und so das Sauerland auf Ihren Teller zu bringen. Bei uns ist fast jeder Teller ein **Klimateller**, da z.B. die Nudeln aus Fleckenberg, die Kartoffeln aus Berge, Teile des Gemüses und Salat aus Ainkhausen kommen und das Wild sogar vor der Haustür gelebt hat ☺ Also unterstützen auch Sie unsere Umwelt und lassen es sich bei uns gut gehen!

HeimatGlück für Zuhause

Unsere HeimatGlück Produkte und auch alle Gerichte aus der Speisekarte können Sie zum direkten Verzehr mit nach Hause nehmen.

Unser Eingemachtes versenden wir auch gern per Post, zum selbst genießen oder verschenken.

Auf www.seemer.de/shop finden Sie unser Angebot.

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie die Produkte direkt mitnehmen möchten!



Herzensangelegenheiten



ÖKOPROFIT
Soest-Sauerland
Zertifiziertes Unternehmen 2023

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer mit unserem motivierten Team

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns über Kartenzahlungen.

a-Eier b-Fisch c-Krebstiere d-Lactose e-Sellerie f- Sesamsamen g-Schwefeldioxid und Sulphite, a-Eier b-Fisch c-Krebstiere d-Lactose e-Sellerie f- Sesamsamen g-Schwefeldioxid und Sulphite,



Allgemeine Allergenhinweise

Unsere Mayonnaise enthält modifizierte Stärke
Die Wildbratwürste sind glutenfrei
In unserer Fritteuse werden AUSSCHLIEßLICH Fritten gebacken

Auf eine schöne Zeit

Rhabarbara Streisand

4cl licor 43, Sekt, Lütts
Rhabarberschorle 0,2l - 7,20

Rosy Tonic alkoholfrei

Spritzig-herber Sommerdrink aus Pink
Grapefruit, feinperligen Tonic,
Rosmarin und eisgekühlter Frische
leicht, belebend und ideal als
alkoholfreier Aperitif 0,2l - 6,90

Sunny Spritzz alkoholfrei

Exotisch-frischer Drink aus Mango &
Maracuja, verfeinert mit alkoholfreiem
Sekt und Gartenminze
prickelnd, fruchtig und
ideal für den Sommer 0,2l - 6,90

LEIBSspeisen

1 dicke Scheibe
Roggen-Landbrot
mit herzhafter Kruste
von der Bäckerei Franzes
aus Berge 2,00 i

NEU:

2 Scheiben **glutenfreies** Brot
von der Bäckerei Resch & Frisch
frisch in Folie gebacken 4,00

Portion knusprige
GOLDGELBE FRITTEN 4,90

- Mayonnaise / Ketchup je +0,60
- hausgemachte Currysoße +1,90

Ordentliche Portion
Ofenkartöffelchen
mit unserem Kräutersalz
vom Hof Kayser
aus Berge 5,40

dazu unsere leckeren hausgemachten Aufstriche und Dips: + je 2,00

► Apfel-Zwiebel-Schmalz

► Schnittlauchquark d

► Bärlauchpesto d

► Rotes Zwiebel Relish



► Apfelchutney



► Rote-Bete Meerrettich Aufstrich



Sauerländer BROTSALAT Erfrischend leicht!
Sommerlicher Gemüsesalat mit Knusper-Brot
und Basilikumöl aus der Ölmühle Sauerland 11,90 i



Und noch was Leckerer dazu:

► zum Salat: **Burrata** aus Sauerländer Kuhmilch,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 7,00 d

► zum Salat: gebratenes **Lachsforellenfilet**
von der Fischerei Linn aus Oberelspe, hausgemachte Tomatenmarmelade + 13,90 d

Dazu empfehlen wir Baden **Grauburgunder** Zeller Abtsberg, QbA, trocken, Gengenbacher Winzer

a-Eier b-Fisch c-Krebstiere d-Lactose e-Sellerie f-Sesamsamen g-Schwefeldioxid und Sulphite,
h-Erdnüsse i-Glutenhaltiges Getreide j-Lupine k-Schalenfrüchte l-Senf m-Sojabohnen n-Weichtiere

Der Käser Luigi Murrone aus Sundern
stellt die **Burrata** jede Woche für uns frisch her.
Der große Bruder des Mozzarellas mit super
cremigem Kern aus 100% regionaler Milch



Herzhaft glücklich

Sauerländer WURSTSALAT Geht immer:
mit Zwiebeln, Gurke und Hofkäse von der Käserei Wellie,
dazu Landbrot von der Bäckerei Franzes mit guter Butter 11,90 d,i

 Dazu empfehlen wir **Bosch Weizen Hell**. In der Flasche gereift. Sehr fruchtaromatisch und leicht säuerlich
mit Anklängen von Pfirsich und Gewürznelke. Aus Bad Laasphe, Wittgensteiner Land

Klassischer Matjes-Stipp Cremig würzig!
mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahnesoße im Glas, dazu Butterkartoffeln vom Hof Kayser aus Berge 14,60
b,d,

das macht es komplett:

► zum Matjes: grüne **Bohnen** mit krossem Speck, roten Zwiebeln und unserem Bohnenkraut + 5,30 d

 Dazu empfehlen wir **Vellins Pils** frisch vom Fass

Ein Paar Wenholthäuser **Wildknacker**
mit eingelegten Zwiebeln, Gewürzgurken, Landbrot und guter Butter 9,60 L

 Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**

Geröstete BAUERNSANDWICHES - die machen satt 😊

2 Scheiben luftiges Landbrot von der Bäckerei Franzes mit:

► **Fröndenberger Hofkäse** und rotem Zwiebel-Relish 7,90 d,i,

ODER

► **Sauerländer Pastrami**

gepökelt und leicht geräucherte regionale Rinderbrust

und **Fröndenberger Hofkäse** mit Gurken- und rotem Zwiebel-Relish 13,80 d,i

Unsere Empfehlung zum Sandwich: ► **Rote-Bete-Apfelsalat** +4,40

Schüttel dein GLÜCK!

Liebevoll zubereitete **Blatt- und Gemüse-SALATE**,
geröstete Kerne, Sprossen,
HeimatGlück Balsamicodressing 13,40
Die Blattsalate kommen vom Bioland-Tiggeshof in Ainkhausen



Hat das Dressing geschmeckt?
Gibt's auch für Zuhause
→ Balsamico-Dressing vegan
0,25l – 4,90

Und noch was Leckeres dazu:

- ▶ zum Salat: warmes **Gartengemüse**
mit rotem Zwiebelrelish + 9,90
- ▶ zum Salat: **Burrata** von Luigi Murrone aus Sundern
mit hausgemachter Tomatenmarmelade + 7,-
- ▶ zum Salat: gebratenes **Lachsforellenfilet** von der Fischerei Linn aus Oberelspe
mit hausgemachter Tomatenmarmelade + 13,90



Der Käser Luigi Murrone aus Sundern
stellt die **Burrata** jede Woche für uns frisch her.
Der große Bruder des Mozzarellas mit super
cremigem Kern aus 100% regionaler Milch

🍷 Dazu empfehlen wir Pfalz **Rosé Cuvée Rosalinde** QbA, halbtrocken, Weingut Ellermann-Spiegel



Als Beilage gibt's:

1 dicke Scheibe
Roggen-Landbrot
mit herzhafter Kruste
von der Bäckerei Franzes
aus Berge 2,00 i
NEU:
2 Scheiben **glutenfreies** Brot
von der Bäckerei Resch & Frisch
frisch in Folie gebacken 4,00

Portion knusprige
GOLDGELBE FRITTEN 4,90

- ▶ Mayonnaise / Ketchup je +0,60
- ▶ hausgemachte Currysoße +1,90

Ordentliche Portion
Ofenkartöffelchen
mit unserem Kräutersalz
vom Hof Kayser
aus Berge 5,40

dazu unsere leckeren hausgemachten Aufstriche und Dips: + je 2,00

- ▶ Apfel-Zwiebel-Schmalz
- ▶ Schnittlauchquark d
- ▶ Bärlauchpesto d▶

- ▶ Rotes Zwiebel Relish



- ▶ Apfelchutney



- ▶ Rote-Bete Meerrettich Aufstrich





Pures Glück

In der heißen Eisenpfanne serviert

Würziges **Linsen-Gemüseragout**
mit cremigem Kartoffelpüree
und gerösteten Haselnüssen 17,90 e,k



Wilde Wenholthäuser Kartoffelpfanne

Unsere **Wildbolo** mit sahnigem Kartoffelpüree
und FröndenBergkäse gratiniert 18,90 d,e

Wildbolo

Kennst du nicht? Legendär! Ein Muss in jedem Vorrat.

Die Bolognese wird nur aus Wildfleisch
aus den heimischen Wäldern rund um Wenholthausen
im Sauerland verarbeitet!

Zum Mitnehmen für zuhause Glas Wildbolo 700g

→ Das vegane Linsengemüse
gibt's natürlich auch für zuhause 😊
Würziger Linsentopf 380g

Seelenspeisen

Julias momentane Leibspeise

Spirelli vom Hof Rörig-Plenz mit unserem **Bärlauchpesto**,
hausgemachte Tomatenmarmelade und Burrata von Herrn Murrone 17,80 a,d,i

 Dazu empfehlen wir Baden **Grauburgunder** Zeller Abtsberg, QbA, trocken, Gengenbacher Winzer

Champignon-Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken,
gebratene Champignons, rote Zwiebeln in Landbiersoße,
krosser Speck, Fritten rot/weiß 19,80 a,d,i

 Dazu empfehlen wir **Grevensteiner Landbier** frisch vom Fass i

Hausgemachte geschmorte **Rinderroulade**
gefüllt mit Thomas-Senf, Speck, Zwiebeln und Gurken
dazu kräftige Rotweinsauce,
roter Kohlsalat und Kartoffel-Kräuterstampf 23,90 d,L

 Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**

Ein Paar **Wildbratwürste**
mit hausgemachter Currysoße, Fritten rot/weiß 15,70

Passend zu Ihrem Hauptgang:

Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate
in Alexandras
Balsamicodressing,
geröstete Kerne 7,30 L





Kinderkarte

RAUPE NIMMERSATT A,D,I

Knusperschnitzel (ca. 100g) mit Fritten rot/weiß
9,00

FEUERWEHRMANN SAM

Nudeln vom Hof Rörig-Plenz
in Fleckenberg mit Alexandras Tomatensoße a,d,i
7,00

+ geriebenem FröndenBergKäse +0,60 d

PAW PATROL D,E,L – die Wildwürste sind Glutenfrei

Eine Wildbratwurst mit Butterkartoffeln
8,50

+ hausgemachte Currysoße +1,90

CAPTAIN HOOK B,D

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Ofenkartöffelchen
10,00

NINJAGO

PASST ZU JEDEM HAUPTGANG

Portion superleckerer Möhrensalat
2,90

RÄUBERTELLER

klaut euch das Beste vom Teller der Anderen 0,00



Süßes Glück

Herrencreme gekocht aus Wenholthauser Biomilch
mit ordentlich Rum, Sahne und Schokostücken 3,90 d

Apfel-Nuss-Kuchen vegan 4,60 i
+ Schlagsahne + 1,00

Gebackener Käsekuchen 4,60 a,d,i
+ Schlagsahne + 1,00

Baiser-Torte nach Omas Rezept 4,80 a,d,i

Glutenfreier Muffin
von der Bäckerei Resch & Frisch
frisch in Folie gebacken – Dauer ca. 15 Minuten 5,40 a,d

Erfrischend: Eiskaffee und Eisschokolade je 5,30 a,d

Leckeres Eis von der Manufaktur HITZEFREI

im Portionsbecher 165ml – 4,00
Oma's Brownie – seeehr schokoladig a,d
Vanille – der leckere Klassiker a,d
Mango – vegan
Erdbeer – vegan

Eis am Stiel

Nogger - 2,30 d,h,i
Flutschfinger – vegan und glutenfrei - 2,30

Snack-Attack

Haribo Colorado 175 g – 2,90 i
Ültje Erdnüsse 180g – 3,80 h
funny-frisch Chips ungarisch 40g – 2,90
Pick up – 1 Riegel – 0,90 a,d,i