



♥ -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 nur aus Fleckenberg, die Kartoffeln aus Berge, der Spargel aus Greven 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.

Landgasthof Seemer | Südstraße 4 | 59889 Wenholthausen
T 02973 570 | www.seemer.de | post@seemer.de



Teile und zeige uns deine Momente mit
[#landgasthof.seemer](#) [#heimatglück](#)

**Alle unterstrichenen Produkte gibt es
in unserem Shop – Sprechen Sie uns an!**



Auf eine schöne Zeit

Rhabarbara Streisand

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

Glücks-Spritz 0,0% – herrlich erfrischend

Laori Rubi No4 aus Berlin (Geschmack von Zitrusfrüchten mit Kräutern - erinnert an Aperol)
mit alkoholfreiem Sekt 0,2l - 6,90

Vorweg

Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Flädle,
und Gartenkräuter 8,40

+ Edis Rehleberknödel Stück + 2,60

Würzige Zwiebelsuppe

gratiniert mit FröndenBergkäse auf Weißbrot 8,40
ohne Käse ist die Suppe auch vegan zu genießen

Scharfe Stulle

Rote-Bete-Merrettichaufstrich

auf einer dicken Scheibe Landbrot
Sprossen, Kresse, gerösteten Kernen
und Apfelspalten 7,80



Julias Vorspeisen-Empfehlung

Cremige **Burrata** von Herrn Murrone aus Sundern
auf würzigem **Kürbisragout**
mit unseren Walnüssen 14,80

Dazu oder einfach nur so ...

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

Apfel-Zwiebel-Schmalz

Schnittlauchquark

Rotes Zwiebel Relish vegan

Apfelchutney vegan

Rote-Bete-Meerrettichaufstrich vegan

+ je 2,00

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





Mehr Heimat geht nicht

Wenholthausener Wildgulasch (Wildschwein und Reh)

mit geschmorten Champignons und handgedrehten Kartoffelklößen 28,90

+ Portion Rahmwirsing + 3,80



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

Königsberger Klopse vom Wenholthausener Wild

mit Schnittlauchkartoffeln und hausgemachtem Rote-Bete-Apfelsalat 18,90

Gegrilltes **Wildschweinerückensteak**

gratiniert mit Iserlohner Thomas-Senfkruste,

hausgemachtes rotes Zwiebelrelish und knusprige Fritten 33,60

dazu empfehlen wir:



Dazu empfehlen wir Pfalz **Spätburgunder**, Kabinett, trocken, Weingut Winzerhof Ebringen

Ein Paar Wenholthausener Wildbratwürste

mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln vom Hof Kayser 19,60

Würzige Rehsülze

cremige Preißeelbeersöße, Ofenkartoffeln vom Hof Kayser 18,90



PuresGlück

In der heißen Eisenpfanne serviert

Würziges Linsen-Gemüseragout

mit cremigem Kartoffelpüree
und gerösteten Haselnüssen 17,90



Wilde Wenholthausener Kartoffelpfanne

Unsere Wildbolo mit sahnigem Kartoffelpüree
und FröndenBergkäse gratiniert 18,80

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 - 11,50

→ Das vegane Linsengemüse
gibt's natürlich auch für zuhause 😊
Würziger Linsentopf 380g - 8,20





SeelenSpeisen

Auf der Haut gebratenes **Lachsforellenfilet**
von der Fischerei Linn aus Oberelspe
mit unserer Gartenkräuterbutter,
Tomatenmarmelade
und Ofenkartoffeln aus Berge vom Hof Kayser 19,80
+ hausgemachten Schnittlauchquark + 2,00

 Dazu empfehlen wir Mosel **Riesling**, QbA, trocken, Weingut Ludwig

Passend zu Ihrem Hauptgang:

Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate
in Alexandras
Balsamicodressing,
geröstete Kerne 7,20

Champignon-Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken,
gebratene Champignons, rote Zwiebeln in Landbiersoße,
krosser Speck, Fritten rot/weiß 19,60

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

Hausgemachte geschmorte **Rinderroulade**
gefüllt mit Thomas-Senf, Speck, Zwiebeln und Gurken
dazu kräftige Rotweinsoße,
roter Kohlslaw und Kartoffel-Kräuterstampf 23,90

 Dazu empfehlen wir **Pott's Landbier alkoholfrei** < 0,5% Vol Alk. 0,33l Flasche

Julias momentane Leibspeise:

Hausgemachte **Kartoffelklöße** mit Kürbis-Champignon-Ragout,
frischer Petersilie und rotem Zwiebelrelish 16,90



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

Hausgemachte **Rote-Bete-Quiche** mit **Burrata**
dazu ein Salatsträußchen in Balsamicodressing mit Kernen und Sprossen 19,80

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





Schüttel dein GLÜCK!

Liebevoll zubereitete **Blatt- und Gemüse-SALATE**,
geröstete Kerne, Sprossen, HeimatGlück Balsamicodressing 13,20



Und noch was Leckeres dazu:

- ▶ zum Salat: gebratene **Gemüsemaultaschen**
mit hausgemachtem roten 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

 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

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

▶ Rotes Zwiebel Relish 

▶ Apfelchutney 

▶ Rote-Bete Meerrettich Aufstrich 





Kinderkarte

RAUPE NIMMERSATT

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

OLAF DER SCHNEEMANN

Zwei Kartoffelklöße mit Bratensoße
7,50

PAW PATROL

Eine Wildbratwurst mit Butterkartoffeln
8,50

+ hausgemachte Currysoße +1,90

CAPTAIN HOOK

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Ofenkartöffelchen
10,00

NINJAGO

PASST ZU JEDEM HAUPTGANG

Portion superleckerer Möhrensalat
2,50

SPONGEBOB

PASST ZU JEDEM HAUPTGANG

Bist du bereit für megaleckeren Rahmwirsing
3,80

RÄUBERTELLER

klaut euch das Beste vom Teller der Anderen
0,00

Dazu empfehlen wir GlücksLimo Kräuter mit hausgemachtem Kräuter-Sirup & HeimatWasser auf Eis



Süßes Glück

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

Warme hausgemachte Fröndenberger Quarkknödel mit Pflaumenröster vom Oesterberge und cremigem Vanille-Eis von der Konditorei Kaptain 8,60

 Dazu empfehlen wir einen **Brombeerlikör**
Fruchtvoller Genuss mit 22% Vol.

Cremiges **Milchreis-Eis** von der Konditorei Kaptain mit **unserem Apfelmus**, RumRosinen und Karamellsoße 8,60

 Dazu empfehlen wir einen **BIERLikör22**
malzige Note mit dezenter Süße 22% Vol.

Leckeres Eis von der Konditorei Kaptain in Eslohe

Vanille, Schokolade, Milchreis, Himbeere (vegan) je Kugel 2,00
Sahne 1,00 // hausgemachte Schokosoße 1,90

Knusprige Landwaffel mit Puderzucker 3,30
- wer mag, gerne auch mit Zimt & Zucker -

Wählen Sie dazu:

Kugel Eis von der Konditorei Kaptain + 2,00
(Sorten: Vanille, Schokolade, Milchreis, Himbeere)

Sahne + 1,00

Heiße Sauerkirschen + 3,60

Hausgemachtes Apfelmus + 3,00

Verpoorten Eierlikör im Waffelbecher + 3,00

Preiselbeeren + 2,80

Hausgemachter warmer Pflaumenröster + 3,60

Nutella (warm) + 2,50



HeimatGlück für zuhause

Gern stellen wir Ihnen Geschmackvolles zum Mitnehmen zusammen – **alles handwerklich mit Liebe hergestellt** ☺
Schauen Sie unter **www.seemer.de/shop** oder sprechen Sie uns für weitere Wünsche gerne an!

Suppen

Wildkraftbrühe 600g	7,80
Tomatensuppe 700g vegan	8,90
Kürbissuppe 700g vegan	8,90
Zwiebelsuppe 600g vegan	8,90

Hauptgänge & Beilagen

Seemers Wilde Currywurst 400g	8,80
Wenholthausen Wildgulasch 380g	12,50
Wildbolo 700g	11,50
Rehsülze 200g Glas	8,80
Wildknacker	2er 5,60 // 4er 11,00
Wildbratwürste tiefgefroren	5er 13,50 // 10er 26,00
Thomas Senf – 125ml Tube	3,80
Rinderrouladen 2er pack tiefgefroren	14,00
Eiernudeln vom Hof Rörig-Plenz 500g	3,90
Rote Bete Salat 320g vegan	5,00
Würziger Linsentopf 380g vegan	8,20
Salatdressing: Balsamico-Dressing 0,25l vegan	4,90

Herzhaftes zum Streichen

Apfel-Zwiebel-Schmalz 140g	5,20
Apfelchutney mit Rosinen 180g vegan	6,90
Rotes Zwiebelrelish 160g vegan	7,00
Biergelee 160g	4,50
Tomatenmarmelade 150g vegan	5,00
Rote-Bete-Meerrettichaufstrich 150g vegan	5,50
Kräutersalz (Sommerkräuter) 200g	5,00

Süßes zum Streichen

Fruchtaufstrich Erdbeer 160g vegan	5,00
Johannisbeergelee 170g vegan	5,80
Pflaumenmus 180g vegan	5,80
Honig von Johannes Quinkert 500g	8,00

Die Basis für IHR Glück im Glas

Kräutersirup 0,25l	5,80
Winterspritz 0,25l (Orangen-Gewürz-Sirup)	9,00

Gern stellen wir Ihnen
**individuelle Geschenke mit
unseren Produkten** zusammen

**Online finden Sie uns auch
und wir verschicken per Post**

www.seemer.de/shop
→ pures HeimatGlück



Jubiläums Röstung 1536

Zum Jubiläumsjahr hat Christian Heßmann von der Rösterei Birkenhof aus Schmallenberg unsere eigene Mischung aus nachhaltig angebauten Kaffeebohnen aus Brasilien, Guatemala, Indien, Papua Neuguinea zusammengestellt. Aus dieser besonderen Röstung brühen wir unsere leckeren Kaffeespezialitäten:
Espresso und Cappuccino.

Die Jubiläums Röstung 1536 gibt's natürlich auch für zuhause ☺
ganze Bohne oder gemahlen
→ wir beraten Sie gern
250g für 8,00

Verkaufsstellen

Täglich im Landgasthof Seemer
Wenholthausen: walddesignerin
Eslohe: Fleischerei Schulte
Meschede: Käselinde
Sundern: Murrone Feinkost

Interesse?

Gern beliefern wir auch Ihr Geschäft.





Gutes hat eine Heimat

Biohof Altbrod – Wenholthausen, 1 km Die Kühe liefern uns die leckere Milch für unsere Herrencreme.

Bäckerei Franzes – Berge, 6km Die Handwerksbäckerei mit viel Liebe zum Detail (Filiale im Ort).

Birkenhof Rösterei – Holthausen, 22km Jede Sorte wird ganz schonend handwerklich geröstet.

Brauerei C&A Vellins – Grevenstein, 5km

Eversbusch – Hage, 67km Der köstliche Wacholder schmeckt hervorragend pur oder als GlücksGIN Tonic!

Ganz Alter Schneider – Oelde, 89km Holzfass gelagerter Doppelkorn, der im Sauerland nicht fehlen darf.

Fischerei Linn – Oberelspe, 20km Unsere Lachsforellen kommen von der Fischzucht von Norbert Linn

Fleischerei Schulte – Eslohe, 6km Philipp Schulte und sein Team unser komplettes Wild sowie Lamm und produzieren für uns die Bratwürste. Ein handwerksbetrieβ der seines Gleichen sucht!

GEFU – Eslohe, 6km Schnittiges Küchendesign aus dem Sauerland und die Geburtsstätte der Flotten Lotte. Besuchen Sie unbedingt den werksverkauf du den Select Store in Eslohe!

Hähnchenhof zur Nieden, Fröndenberg-Ardey 54km Verantwortungsvolle Geflügelhaltung, regionale Fütterung und ökologische Praktiken für gesunde Ernährung mit gutem Gewissen.

Hofkäserei Wellie – Fröndenberg, 46km Wir verwenden unter anderem den FröndenbergKäse-den Parmesan aus NRW, Bockshornjäger, den „Schwatten“ und Wellies Hofkäse – ein toller Familienbetrieb mit viel Herz.

Konditorei Kaptain – Eslohe, 6km . Bei Kaptains Eis gibt es nur natürliche Zutaten! Das schmeckt man auch!

Kornbrand-Brennerei Hessling – Beckum, 78km Ist seit mehr als 239 Jahren ein fester Begriff für Qualität.

Kartoffelhof Kayser-Püttmann – Berge, 6km Die Familie Kayser sorgt sich mit viel Herzblut um die tolle Knolle

Luigi Murrone – Sundern, 16km Er stellt aus Sauerländer Kuhmilch superzarten Burrata. Er hat sein Handwerk in Kalabrien gelernt und hat sich jetzt mit seiner eigenen Käserei mitten in Sundern seinen Traum erfüllt.

Oesterberger Honig – Oesterberge, 4km Wir bekommen unseren Honig von Johannes Quinkert.

Ölmühle Sauerland – Iserlohn, 50km

Die Ölsaaten kommen von Bio-Bauern aus der Region und werden in kleinen Mengen frisch gepresst.

Rörig Plenz – Fleckenberg, 25km Die Spirellinudeln sind der Knaller! So muss eine Nudel schmecken!

Sauerländer Edelbrennerei – Rüthen Kallenhardt, 35km Natur und Leidenschaft.

Sauerländer Saftmobil – Wallen, 8km

Elisabeth Köhler aus Wallen press aus unseren alten Apfelsorten und aus unseren Quitten leckeren Apfelsaft.

Thomas Senf – Iserlohn, 45km Echter Thomas Iserlohner Senf auf der orangenen Tube – ein Original.

Wildfleisch – Wenholthäuser Wälder für u.a. Würste, Gulasch, Chorizo und Streichwurst kommen natürlich aus den heimischen Wäldern von uns gut bekannten Jägern

Woodland Gin – Lüdenscheid, 52km Die überwiegend heimischen Botanicals machen den einzigartigen Geschmack dieses Sauerländer Destillats aus. Pur ein richtiger Genuss