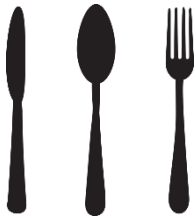


♡-lich willkommen !

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!

Unsere Allergen-Karte finden Sie hier →

You can find our English menu here →



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.



Auf eine schöne Zeit

Rhabarbara Streisand

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

Rosy Tonic

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

Sunny Spritzz

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

Spargel vom Hof Wenner

Nur solange der Vorrat reicht

Portion bissfest gegarter **Stangenspargel**
mit Salzkartoffeln vom Hof Kayser aus Berge,
geklärter Butter 19,20

oder luftiger Sauce Hollandaise anstatt Butter 21,20

Dazu wahlweise:

► Pfannenschnitzel

aus dem Schweinerücken mit Bio-Zitrone +10,-

► Gebratenes **Lachsforellenfilet**

von der Fischerei Linn in Oberelspe mit hausgemachter Kräuterbutter +13,90



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

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



Teile und zeige uns deine Momente mit
[#landgasthof.seemer](https://www.facebook.com/landgasthof.seemer) [#heimatglück](https://www.instagram.com/landgasthof.seemer)

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

LEIBspeisen

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

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

▶ Bärlauchpesto

▶ Rotes Zwiebel Relish 

▶ Apfelchutney 

▶ Rote-Bete Meerrettich Aufstrich 

GLÜCK im Glas

Sauerländer BROTSALAT Erfrischend leicht! 
Spargel-Gemüsesalat mit Knusper-Brot
und Basilikumöl aus der Ölmühle Sauerland 11,80

Und noch was Leckeres dazu:

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

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

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

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

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

 Dazu empfehlen wir Bosch Weizen Hell. In der Flasche gereift. Sehr frucht aromatisch 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

Pures Glück

In der heißen Eisenpfanne serviert

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



Wilde Wenholthäuser 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

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

Hauptsachen

Julias momentane Leibspeise:

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

 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 19,60

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

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

 Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**

Passend zu Ihrem Hauptgang:

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



Ein Paar **Wildbratwürste**
mit hausgemachter CurrysoÙe, Fritten rot/weiß 15,60

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

Schüttel dein GLÜCK!

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



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

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,-

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

▶ 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
Ofenkartoffelchen
mit unserem Kräutersalz
vom Hof Kayser
aus Berge 5,40

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

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

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

▶ Rotes Zwiebel Relish 

▶ Apfelchutney 

▶ Rote-Bete Meerrettich Aufstrich 

Kinderkarte

RAUPE NIMMERSATT

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

FEUERWEHRMANN SAM

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

+ geriebenem FröndenBergKäse +0,60

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

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

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

Gebackener Käsekuchen 4,60
+ Schlagsahne + 1,00

Baiser-Torte nach Omas Rezept 4,80

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

Erfrischend: Eiskaffee und Eisschokolade je 5,30

Leckeres Eis von der Manufaktur HITZEFREI

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

Eis am Stiel

Nogger - 2,30
Flutschfinger – vegan und glutenfrei - 2,30

Snack-Attack

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

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
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
Bärlauchpesto 160g	5,90

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 oder Bärlauch) 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
--------------------	------

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 Schmalleben 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 Veltins – Grevenstein, 5km

Eversbusch – Hagen, 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!

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