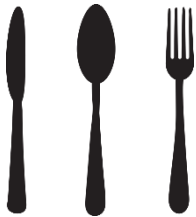


# ♡ -lich willkommen !

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](http://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.



# 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 Aperitif 0,2l - 6,90

## Sunrise Spritz

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

# Vorweg

## Cremige Spargelsuppe

mit Knusper-Brot 8,40

+ Portion hauchdünn geschnittes Pastrami + 3,00

Philipp Schulte hat die gepökelte regionale Rinderbrust leicht geräuchert – wir schneiden das Pastrami ganz dünn auf – ein Genuss.

## 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

## Julias Vorspeisen-Empfehlung

Cremige **Burrata** von Herrn Murrone aus Sundern auf Spargel-Gemüsesalat mit Knusper-Brot 14,80  
Größer als *Hauptgangportion* 18,80

+ Portion hauchdünn geschnittenes Pastrami + 3,00

Dazu oder einfach nur so ...

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

Apfel-Zwiebel-Schmalz

Bärlauchpesto

Schnittlauchquark

Rotes Zwiebel Relish vegan

Apfelchutney vegan

Rote-Bete-Meerrettichaufstrich vegan

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

# Spargel vom Hof Wenner

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:

- ▶ Geräucherter **Knochenschinken** und **Pastrami**  
von der Fleischerei Schulte aus Eslohe +13,90

Philipp Schulte hat die gepökelte regionale  
Rinderbrust leicht geräuchert – wir schneiden  
das Pastrami ganz dünn auf – ein Genuss.

- ▶ **Pfannenschnitzel**  
aus dem Schweinrücken mit Bio-Zitrone +10,-

- ▶ Gebratenes **Lachsforellenfilet**  
von der Fischerei Linn in Oberelspe mit hausgemachter Kräuterbutter +13,90

- ▶ Gegrilltes Wenholthäuser **Wildschweinrückensteak**  
mit Iserlohner Senfkruste +25,90

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

# Mehr Heimat geht nicht

**Wenholthauer Wildgulasch** (Wildschwein und Reh)  
mit geschmorten Champignons und Spirelli vom Hof Rörig-Plenz 28,90  
+ Portion Rahmwirsing + 3,80

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

Gegrilltes **Wildschweinerückensteak**  
gratiniert mit Iserlohner Thomas-Senfkruste,  
hausgemachtes rotes Zwiebelrelish und knusprige Fritten 33,60

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

Ein Paar Wenholthauer **Wildbratwürste**  
mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln vom Hof Kayser 19,60

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



**Würzige Rehsülze**  
cremige Preiselbeersöße, Ofenkartoffeln vom Hof Kayser 18,90

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

## PuresGlück

In der heißen Eisenpfanne serviert

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



**Wilde Wenholthauer 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

**Bärlauch-Graupenrisotto** mit FröndenBergkäse,  
glasiertem Spargel und Salatsträußchen 17,90

+ auf der Haut gebratenes **Lachsforellenfilet**  
von der Fischerei Linn aus Oberelspe  
mit unserer Gartenkräuterbutter +13,90

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

Julias momentane Leibspeise:

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

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

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

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

## Passend zu Ihrem Hauptgang:


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

# 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  
**Ofenkartöfelchen**  
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 

# 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 Ofenkartöfelchen  
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 Wenholthausener Biomilch mit ordentlich Rum, Sahne und Schokostücken 3,90

**Warme hausgemachte Fröndenberger Quarkknödel** mit herrlich frischem Rhabarberkompott und cremigem Milchreis-Eis von der Konditorei Kaptain 8,60

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

Cremiges **Vanille-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.

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

**Gebackener Käsekuchen** 4,60  
+ Schlagsahne + 1,00

**Leckerer Eis von der Konditorei Kaptain in Eslohe**  
Vanille, Schokolade, Milchreis, Himbeere (vegan) je Kugel 2,00  
Sahne 1,00 // hausgemachte Schokosoße 1,90

## HeimatGlück für zuhause

Gern stellen wir Ihnen Geschmackvolles zum Mitnehmen zusammen – **alles handwerklich mit Liebe hergestellt** ©  
Schauen Sie unter [www.seemer.de/shop](http://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
Wenholthauer 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) 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](http://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.

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



# 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 handwerksbetriebe der seines Gleichen sucht!

**GEFU – Eslohe, 6km** Schnittiges Küchendesign aus dem Sauerland und die Geburtsstätte der Flotten Lotte. Besuchen Sie unbedingt den werksverkauf und 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

Landgasthof Seemer | Südstraße 4 | 59889 Wenholthausen  
T 02973 570 | [www.seemer.de](http://www.seemer.de) | [post@seemer.de](mailto: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!**