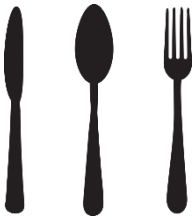
♡-lich willkommen !

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 Speisenkarte 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!

HEIMAT GLÜCK
LANDGASTHOF Seemer

Herzensangelegenheiten

WIR SIND GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

NACHHALTIGES REISEZIEL
PARTNER

2025 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

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 I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

LANDGASTHOF Seemer

Auf eine schöne Zeit

Rhabarbara Streisand
4cl licor 43, Sekt, Lütts Rhabarberschorle
0,2 l 6,90

Glücks-Spritz 0,0% – herrlich erfrischend
Laori Rubi No4 aus Berlin (Geschmack von Zitrusfrüchten mit Kräutern erinnert an Aperol)
mit Veltins Fassbrause BitterLemon
0,2l 6,10

Vorweg…

Wildkraftbrühe
hausgemachte Flädle,
und Gartenkräuter 8,30

+ Edis Rehleberknödel Stück + 2,60

Fruchtige **Tomatensuppe**
mit Gartenkräutersahne und hausgemachten Brotchips 8,30
ohne Sahne ist die Suppe auch vegan zu genießen
+ Portion Wenholthauser Wildschinken + 3,00

Scharfe Stulle
Rote Bete Merrettichaufstrich auf einer dicken Scheibe Landbrot
Sprossen, Kresse, gerösteten Kernen
und Apfelspalten 7,80

Sauerländer BROTSALAT Erfrischend leicht!
TomatenGemüsesalat mit Bauernbrotchips
und Basilikumöl aus der Ölmühle Sauerland 10,40

Dazu wahlweise:
► **Burrata** aus Sauerländer Kuhmilch,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 7,00

Dazu oder einfach nur so …

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

Apfel-Zwiebel-Schmalz

Schnittlauchquark

Rotes Zwiebel Relish vegan

Apfelchutney vegan

Rote-Bete Meerrettich Aufstrich

vegan

+ je 2,00

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

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

Schüttel dein GLÜCK!

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

Dazu wahlweise:

► gebratene **Gemüsemaultaschen** mit hausgemachtem roten Zwiebelrelish + 9,90

► **Burrata** von Luigi Murrone aus Sundern mit hausgemachter Tomatenmarmelade + 7,-

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

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

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

GLÜCKSgefühl…

Portion knusprige **GOLDGELBE FRITTEN** 4,90

oder

Ordentliche Portion **Ofenkartöffelchen** vom Hof Kayser aus Berge 5,40

Oben drauf gibt's dazu wahlweise

► Mayonnaise ► Ketchup + je 0,60 ► Schnittlauchquark + 2,00 ► hausgemachte Currysoße + 1,90

Matjes-Zeit

Klassischer Matjes-Stipp
Cremig würzig!
mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahnesoße im Glas, dazu Butterkartoffeln vom Hof Kayser aus Berge 14,40

das macht es komplett:

► Grüne **Bohnen** mit krossem Speck, roten Zwiebeln und unserem Bohnenkraut + 5,20

Edis Favorit im Sommer!
Ein Paar **Matjesfilets** mit hausgemachtem **Rote-Bete-Apfelsalat**,
Kräuterquark und Speckkartoffeln vom Hof Kayser aus Berge 17,90

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

SommerGlück…

In der heißen Eisenpfanne serviert

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

Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**

Dazu passt hervorragend:
Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate in
Alexandras Balsamicodressing,
geröstete Kerne 6,90

Wilde Wenholthauser Kartoffelpfanne
Unsere **Wildbolo** mit
sahnigem Kartoffelpüree
und FröndenBergkäse gratiniert 18,60

Dazu empfehlen wir **Grevensteiner Landbier** frisch vom

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

Spirellinudeln vom Hof Rörig Plenz,
mit **Basilikumpesto**, Burrata aus Sauerländer Kuhmilch,
hausgemachte Tomatenmarmelade
und gerösteten Kerne 17,80

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

Julias momentane Leibspeise:
Hausgemachte **Serviettenknödel** mit zarter **Rahmkohlrabi**,
frischer Petersilie und rotem Zwiebelrelish 16,90

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

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

SeelenSpeisen…

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

Passend zu Ihrem Hauptgang:
Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate
in Alexandras
Balsamicodressing,
geröstete Kerne 6,90

Königsberger Klopse vom Wenholthauser Wild
mit Schnittlauchkartoffeln und hausgemachtem **Rote-Bete-Apfelsalat** 18,90

Wild aus Nordrhein-Westfalen

Wenholthauser **Wildgulasch**
mit gebratenen Kräuterchampignons
und Spirelli vom Hof Rörig Plenz aus Fleckenbergn 28,90

Gegrilltes **Wildschweinrückensteak**
gratiniert mit Iserlohner Thomas-Senfkruste,
hausgemachtes rotes Zwiebelrelish und knusprige Fritten 33,60
dazu empfehlen wir:
Baden **Spätburgunder**, Kabinett, trocken, Weingut Winzerhof Ebringen

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

Würzige Rehsülze
cremige Preißelbeersoße, Ofenkartoffeln vom Hof Kayser 18,90

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

Süßes Glück

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

Warme hausgemachte Fröndenberger Quarkknödel
mit fruchtigem Beerenragout, schwarzes Johannisbeer-Sorbet
und Zitronenmelissen-Gremolata 8,60

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

Gebackener Käsekuchen 4,60
+ Schlagsahne + 1,00

Alexandras Baisertorte 4,80

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

Handgemachtes Eis von der Eismanufaktur Hitzefrei aus Dortmund
im 165ml Becher (ein Becher – eine Sorte) – 4,00
Vanille, Oma's Brownie, Mango (vegan), Erdbeere, (vegan)

Heiße Getränke

Pott Kaffee Creme // Pott Milchkaffee 3,90

Gebrüht mit unserer Jubiläums Röstung 1536 von der Birkenhof Rösterei aus Holthausen
(→Unsere Jubiläums Röstung 1536 gibt's in unserem **HeimatShop für zuhause**)

Cappuccino	3,80
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,60
Espresso Macchiato	2,90

Pott heiße Schokolade mit Milchschaum 3,90
+ Sahne 1,00

Glas Tee aus dem Hause Ronnefeldt Darjeeling Summer Gold I Assam Bari I Earl Grey 3,90
Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee I Bergkräuter nach Schweizer Art
Pfefferminze I Kamille I Sweet Berries (rote Früchte) I Rooibos Cream Orange

Unser hochprozentiges Glück finden Sie auf der Getränkekarte.

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

Kinderkarte

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

FEUERWEHRMANN SAM
Nudeln vom Hof Rörig-Plenz
in Fleckenberg mit Alexandras Tomatensoße
mit geriebenem FröndenBergKäse
7,50

PAW PATROL
Eine Wildbratwurst mit Currysoße
dazu Fritten mit Mayonnaise
9,50

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
0,00

Landgasthof Seemer I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!

HeimatGlück für zuhause

Gern stellen wir Ihnen Geschmackvolles zum Mitnehmen zusammen – **alles handwerklich mit Liebe hergestellt** ☺

Suppen

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

Hauptgänge & Beilagen

Seemers Wilde Currywurst 400g	8,80
Wenholthauser 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

Bärlauchpesto 160g	5,80
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 Meerrettich aufstrich 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

Stand der Preise: 04.04.2025

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

Online finden Sie uns auch und wir verschicken per Post
ww.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

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!

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

Teile und zeige uns deine Momente mit #landgasthof.seemer #heimatglück

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 – 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 handwerksbetreib 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!

Hofkäserei Wellie – Fröndenberg, 46km Wir verwenden unteranderem 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.

Pilzhof am Hellweg – Fröndenberg, 52km Der Familienbetrieb versorgt uns mit leckeren Kräuterseitlingen.

Röhrig Plentz – 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 – Wenholthauser 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 I Südstraße 4 I 59889 Wenholthausen
T 02973 570 I www.seemer.de I 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!