



# Liebe Genießer,

wir lieben unseren Beruf und unseren Gasthof! Erleben Sie, was wir unter herzlicher Gastlichkeit und Heimatküche verstehen und wie wir die Tradition unseres seit 1536 bestehenden Hauses gekonnt mit der Moderne verbinden.

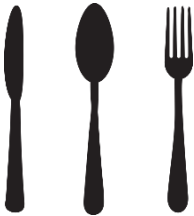


## HeimatKüche

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. Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche. Unsere Speisekarte ändert sich daher mehrmals im Jahr, um Ihnen immer die „aktuellsten“ Produkte aus Mutter Natur anbieten zu können.



Alle Gerichte mit „K“ können Sie als kleine Portion, abzüglich 2,- , bestellen.

## ECARF - Lebensqualität trotz Allergien

Seit 2015 hat unser Landgasthof das ECARF Zertifikat und wir sind somit Teil der allergikerfreundlichen Region Schmallenberg und Eslohe.

**Gern reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker-Karte und stehen Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung.**



## Warum ist das Posthorn in unserem Logo?

Seit 1536 steht unser Haus an dieser Stelle. Seit dieser Zeit bis 1989 befand sich in unserem Haus die örtliche Poststelle und wir waren der „Gasthof zur Post“. Bis wir uns 2014 in Landgasthof Seemer umbenannt haben. Wir möchten weiterhin an unsere Wurzeln denken und haben deshalb das Posthorn mit in unserem Logo aufgenommen



## Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer mit unserem Team

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren keine Kreditarten in der Gastronomie.



# Vorweg im Glas ...

## **Grevensteiner Biercocktail**

Prosecco, Holunderblütensirup  
mit Grevensteiner Landbier

0,1l 2,50  
0,25l 5,00

## **Sauerländer Kir**

Hessling's Brombeerlikör mit Prosecco

0,1l 4,60

## **Julias Liebling**

Sandeman Sherry medium dry

5 cl 4,00

## fritz-spritz **bio-traubenschorle**

0,33l 3,40

**HeimatGlück-Apfelsaft**  
von uns gepflückt/gesammelt  
und vom Sauerländer Saftmobil  
zu köstlichem Apfelsaft verarbeitet

**pur** 0,3l 3,00  
**Schorle** 0,3l 2,80

## fritz-spritz **bio-rhabarbersaftschorle**

0,33l 3,40

## **Almdudler**

die kultige Kräuterlimo

0,35l 3,40

Unsere **Getränkerte**  
mit **Bierspezialitäten und mehr**  
liegt auf Ihrem Tisch bereit.

# HeimatGlück vorweg

**Rote Bete Suppe** im Weck-Glas mit Meerrettich, Sahne, Äpfeln und Walnüssen aus Aachen von unserer Schwester Franzi ohne Sahne ist die Suppe **vegan** zu genießen  
6,20



**Wildkraftbrühe** mit **Sauerland-Wachtelei-Nudeln**, Fleischseinlage und Gartenkräutern  
5,20

**Zwiebelsuppe** mit Käsecrouton ohne Käsecrouton ist die Suppe auch **vegan** zu genießen  
6,20



Große Tasse fruchtige **Tomatensuppe** mit gerösteten Kernen und Balsamicosahne ohne Sahne ist die Suppe auch **vegan** zu genießen  
6,50



**Feldsalat** im Glas mit Kartoffeldressing zum Selberschütteln mit **Wenholthäuser Wildschweinschinken** auf geröstetem Landbrot mit guter Butter  
9,80 als Vorspeisenportion  
14,80 als Hauptgangportion

## Genießen Sie zur Suppe oder vorab

Eine Scheibe **Landbrot**  
**von der Bäckerei Franzes** 1,00  
mit **hausgemachter Gartenkräuterbutter** 1,60  
oder **hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz** 1,60  
**auch zum Mitnehmen: 200g Schmalz - 3,00**

Alexandras **SteinpilzPopcorn**  
Ein Weck-Glas voll.  
Allein oder zum Teilen.  
Auf jeden Fall **LECKER** zum Picken  
vorab oder nebenbei 3,50



# HeimatMenü

## Kräftige **Rinderbrühe**

mit handgedrehten Butterklößchen,  
und hausgemachtem Eierstich  
4,80

~~~

Tafelspitz mit leichter Bärlauchsoße,  
bunten Rübchen und  
gebackenen Kartoffelkrusteln  
19,60

~~~

Alexandras süße Tages-Überraschung  
im kleinen Weck-Glas  
2,50

Menüpreis: 24,90

## **KÖSTLICH zum Tafelspitz**

### **Spätburgunder Rose**

Qualitätswein, trocken  
Weingut Falckenberg

Rheinhessen

0,25l – 6,30

1ltr – 24,00

**Wir sind stolzes Mitglied der Kooperation „Green Chefs“**

**GREEN  
CHEFS**  
FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE

**Regionaler Einkauf** – aus der Region, für die Region!

**Respektvoller Umgang mit Waren** bedeutet,  
alle Lebensmittel so weit wie möglich zu verwerten.

**Umweltbewusstsein** heißt, sich über die Auswirkungen  
des eigenen Handelns im Klaren zu sein.

**Faire Arbeitsbedingungen:** Ein Green Chef weiß:  
Arbeitszeit ist Lebenszeit, und die soll gut sein



# Wilde Heimatküche

Unser komplettes Wildfleisch beziehen wir von heimischen Jägern

**Feldsalat** im Glas mit Kartoffeldressing zum Selberschütteln  
mit **Wenholthauer Wildschweinschinken**

auf geröstetem Landbrot mit guter Butter

14,80 als Hauptgangportion

9,80 als Vorspeisenportion

**Ein Paar Wildschweinsbratwürste** vom Metzger Schulte  
mit unserem **Senfbrett**, cremigem **Paprikasauerkraut**  
und Pfannkartöfelchen „K“

15,90

**Ein Paar Wildschweinsbratwürste** vom Metzger Schulte  
mit Alexandras Currysoße und Fritten

9,90

**Gulasch vom Wenholthauer Damwild**

mit gebratenen Waldpilzen, unseren eigenen Rotweinbirnen  
und gebackenen Krusteln „K“

19,60

## Unsere besondere Empfehlung

**Gegrilltes Wenholthauer Hirschrückensteak mit Nusskruste,**

Rotweinjus, Rahmwirsing und Schupfnudeln

27,60

**Handgemachte Frischkäsemaultaschen**  
**aus der Abtei Königsmünster in Meschede**

mit **Alexandras Wildbolognese**

und FröndenBergkäse gratiniert dazu Grünkohlchips

14,20

dazu einen Beilagen-Teller **vom Salatbuffet**

5,50

### Wussten Sie schon?

Unsere **Wildschweinsbratwürste**  
gibt es auch in unserem HeimatShop.  
10er Pack, tiefgekühlt 22,-

Sprechen Sie uns gerne an.

### Lecker zur Wilden HeimatKüche

#### RYE PALE ALE

(kalt-gehopftes Roggenbier)

Clucking Hen aus

Meschede/Sauerland

Fruchtig! Vollmundig! Kräftig!

6,3% Alkohol 0,33l. Flasche 4,50

# Unsere Heimatküche

## Ziegenkäse mit Grünkohlpesto und Zitronenpfeffer

auf Kürbis-ZucchiniGemüse  
im Pergamentpäckchen gegart  
dazu **Kartoffelkrusteln**  
14,20



## KÖSTLICH zum Ziegenkäse und Wirsingroulade

### Grauburgunder Zeller Abtsberg

Qualitätswein, trocken  
Gengenbacher Winzer eG  
0,25l – 6,30  
1ltr – 24,00

## Geschmorte Wirsingroulade mit bunter Linsenfüllung

auf cremigem Kartoffel-Senfragout  
13,90



## Handgemachte Frischkäsemaultaschen

aus der Abtei Königsmünster in Meschede  
in **Waldpilzrahm mit Ofentomaten**  
und **FröndenBergkäse** gratiniert dazu **Grünkohlchips**  
14,20



Großer Salat vom Buffet  
mit **karamellisiertem Ziegenkäse**  
(mit Johannes Imkerhonig vom Oesterberge)  
und Alexandras **Apfelchutney**  
14,80



Wir bringen Ihnen den **passenden Teller** zu Ihnen an den Tisch, damit Sie sich  
den Salat am Büffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Genießen Sie zum Salat eine Portion **gebratene Kartoffelchen** 3,00



→ Honig und Apfelchutney gibt's auch im HeimatShop.



### **Lachsfilet mit Grünkohlpesto und Zitronenpfeffer**

auf Kürbis-Zucchini-Gemüse im Pergamentpäckchen gegart  
dazu Kartoffelkrusteln  
18,60

### **Homert Medaillons**

Gegrillte Schweinemedallions  
auf Kartoffelspänen mit gekochtem Schinken,  
Käse gratiniert, Salat vom Büffet „K“  
18,60

Gegrilltes **Rumpsteak** (ca. 200g Frischgewicht)  
mit Schwerter Senfruste,  
**Alexandras roter Zwiebelmarmelade**,  
Fritten und Salat vom Büffet  
23,80

Saftige panierte **Pfannen-Schnitzel** vom Schweinerücken  
mit **würzigen Zwiebeln und FröndenBergkäse gratiniert**  
15,90

### **oder**

mit **gebratenen Champignons in Grevensteiner Landbiersoße**  
15,90

**dazu jeweils** Fritten und einen Salat vom Büffet „K“

### **Zweierlei Matjes**

mit Zwiebeln, Speckböhnchen  
und Bratkartoffeln  
12,40

### **Die guten Begleiter zum Matjes**

**Aalborg Jubiläums Aquavit**  
Am Gaumen ist er sehr mild  
und von großer Sanftheit 2,90

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei allen Gerichten für die Umbestellung auf Bratkartoffeln 2,- berechnen**

# Salat-Genuss

Großer Salat vom Buffet mit einem Paar gebratenen **Hähnchenbrustfilets** im **Salbei-Speckmantel**  
14,80

Großer Salat vom Buffet mit drei gegrillten **Medaillons vom Schwein** mit Alexandras **roter Zwiebelmarmelade**  
15,20

Großer Salat vom Buffet mit **karamellisiertem Ziegenkäse** (mit Johannes Imkerhonig vom Oesterberge) und **Apfelchutney**  
14,80



Großer Salat vom Buffet mit gebratenem **Zanderfilet** in Alexandras **Gartenkräuterbutter**  
15,20

Wir bringen Ihnen den **passenden Teller** zu Ihnen an den Tisch, damit Sie sich den Salat am Büffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Genießen Sie zum Salat eine Portion **gebratene Kartoffelchen** 3,00



## Slow Food – Philosophie: Gut, sauber, fair!

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

**Gut:** wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

**Sauber:** hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

**Fair:** die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.



# Nachtisch

Gern reichen wir Ihnen die Dessertkarte erneut nach Ihrem Hauptgang!

Lauwarmer **Schokokuchen**  
mit Beerenragout und Himbeersorbet 6,40

Saftiger **Apfelstrudel** 3,90  
mit Sahne + 0,50  
mit einer Kugel Vanilleeis + 1,20

**Unsere eingelegten Birnen**  
mit cremigem Walnusseis,  
hausgemachtem Granola  
und **Karamellsahne** 6,40

**Geeiste Westfälische Quarkspeise**  
Quark-Kirscheis mit  
beschwipstem Pumpernickel 5,60

**Hausgebackener Kuchen**  
Gern stellen wir Ihnen unser Angebot vor

**10 for Two**  
das leckerere **Eiskonfekt!** 3,00

## **Stellen Sie sich gerne Ihren Eisbecher zusammen**

Vanille, Schokolade, Stracciatella  
(je Kugel 1,20)

Himbeersorbet  Walnuss, Quark-Kirsch  
(je Kugel 1,60)

Unsere **Eiskarte** finden Sie in der Getränkekarte auf Ihrem Tisch.

Genießen Sie zum Dessert  
eine **Kaffee-Spezialität** und  
einen **Hochprozentigen**.  
In unserer Getränkekarte  
werden Sie fündig.

# Nach dem Essen

## GINspiration

Ein Gin Tonic ist mehr als ein profaner Longdrink. Er funktioniert als Aperitif wie auch als Digestif. Mit ihm kann man Abende beginnen oder Nächte abschließen.

### **Bombay Sapphire Gin** 40% | 4cl | 3,50

mildes, komplexes und zugleich kräftiges Geschmacksbild

### **Julias persönliche HeimatGlück-Empfehlung im Glas**

#### **Woodland Sauerland Dry Gin** 45,3% | 4cl | 5,90

Überwiegend heimische Botanicals, ein herb-frischer Gin,  
**der auch PUR bei Raumtemperatur große Freude bereitet**



Wir empfehlen dazu klassisch: Goldberg Tonic Water 0,2l | 2,80

---

BIERlikör22	2cl	3,80	Espresso	2,20
Ganz alter Schneider (Holzfassgelagerter Doppelkorn)	2cl	2,70	Doppelter Espresso	4,40
Schladerer (versch. Sorten)	2cl	3,20	Espresso Macchiato	2,30
Jubiläums Aquavit	2cl	2,90	Cappuccino	2,50
Hessling Renomé (Münsterländer Kräuterschnaps)	2cl	2,60	Latte Macchiato	3,30
Ramazzotti auf Eis	4cl	4,00	Milchkaffee	3,30
			Glas Ronnefeldt Tee	3,50



# Ein Stück vom HeimatGlück

## Auch für die Daheimgebliebenen eine schöne Idee

Alexandras **Hausgemachte Konfitüre** (je nach Angebot)

Alexandras **Kräutersalz**

(Basilikum, Thymian, Salbei, Rosmarin) Schraubglas 4,-

**Im Reagenzglas** 2,50 je Glas | 5 Gläser 11,- | 5 Gläser mit Halterung 15,-

Alexandras **Minzzucker** 3,20 & **Lavendelzucker** 4,00

**Sauerländer Edelbrand** 4,00

(Mirabelle oder Gin 2cl)

**Woodland** 8,50

Sauerland Dry Gin 4 cl

Alexandras **Rosenblütensirup** 4,80

(lecker im Sekt oder als Schorle!)

Johannes **Imker Honig** 6,-

**Quietscheentchen** 2,90

**Wildschweinsbratwurst**

10er Pack, tiefgekühlt 22,-

**Schwerter Senf** im Steingut

(verschiedene Sorten) 7,50

**Schätze entlang der Ruhr**

Buch 24,-

**Glücks-Wasser**

(Obstwasser 2cl) 1,50

**Teeuhr** Ronnefeldt 16,-

**Postkarten** Stück 0,50

**Sie vermissen ein Produkt aus unserem Sortiment?**

**Sprechen Sie uns an**

## Gutes hat eine Heimat

### **Abtei Königsmünster – Meschede**

Maultaschen und Frischkäse werden dort für uns hergestellt.

**Bäckerei Franzes** – die Handwerksbäckerei aus Berge (Filiale nebenan)

### **Brauerei C&A Veltins – Grevenstein**

Schon seit der Gründung der Brauerei sind wir treue Kunden und schenken gern das Pils, Grevensteiner Landbier sowie das Grevensteiner Westfälisch Hell vom Fass aus.

**Ganz Alter Schneider – Oelde**

holzfass gelagerter Doppelkorn, der im Sauerland nicht fehlen darf.

**GEFU – Eslohe**

Schnittiges Küchendesign aus dem Sauerland und die Geburtsstätte der Flotten Lotte.

**Hof Grothues Potthoff – Senden**

unsere Bauern des Vertrauens wenn es um Spargel und Erdbeeren geht

**Hofkäserei Wellie - Fröndenberg**

Wir verwenden unter anderem den FröndenbergKäse, den Parmesan aus NRW.

**Kornbrand-Brennerei Hessling – Beckum**

ist seit mehr als 239 Jahren für Kenner und Genießer ein fester Begriff für Qualitätsspirituosen

**Kräuter** aus eigenem Garten

**Metten Fleischwaren – Finnentrop**

Die Dicken Sauerländer Bockwürste sind bei uns nicht weg zu denken. Ob zum Kartoffelsalat, als Currywurst oder mit Brot und Senf – einfach lecker.

**Metzgerei Hubert Schulte - Eslohe**

Wir schätzen die Qualität des Familienbetriebs mit eigener Schlachtung und verarbeiten gern deren Rinder-, Leber- und Blutwurst.

**Oesterberger Honig**

Wir bekommen unseren Honig von Johannes Quinkert. Seine Bienen fliegen und leben rund um Wenholthausen und Oesterberge, und fühlen sich sauwohl!

**Thomas Senf – Iserlohn**

Echter Thomas Iserlohner Senf auf der orangenen Tube – ein Original.

**Sauerland Wachteln – Sundern**

Die gesprenkelten Eier sind ein feiner Genuss und die Wachteleiernudeln eine Besonderheit.

**Schwerter Senfmühle - Schwerte**

Adrian und Honig-Senf sind unsere Favoriten aus der historischen Senfmühle der Familie Peisert.

**WESCO – Arnsberg**

Bunte Mülleimer, Küchen- und Bad-Accessoires und Schönes für Haus und Garten.

**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**

Die überwiegend heimischen Botanicals machen den einzigartigen Geschmack dieses Sauerländer Destillats aus.