

Speisen

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 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

LEIBspeisen

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

▶ Rotes Zwiebel Relish 

▶ Apfelchutney 

▶ Rote-Bete Meerrettich Aufstrich 

Geröstete BAUERN SANDWICHES die machen satt 😊

2 Scheiben luftiges Landbrot
von der Bäckerei Franzes mit:

- ▶ **Fröndenberger Hofkäse**
und rotem Zwiebel-Relish 7,80

ODER

- ▶ **Sauerländer Pastrami** und **Fröndenberger Hofkäse**
mit Gurken- und rotem Zwiebel-Relish 13,20

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

**Unser Fleischer, Philipp Schulte
hat die gepökelte regionale Rinderbrust
leicht geräuchert.
Wir schneiden das Pastrami
ganz dünn auf – ein Genuss.**

Sommer in der HEIMAT

Sauerländer BROTSALAT Erfrischend leicht!



TomatenGemüsesalat mit Bauernbrotschips und Basilikumöl aus der Ölmühle Sauerland 10,40

Dazu wahlweise:

- ▶ **Burrata** aus Sauerländer Kuhmilch,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 7,00
- ▶ gebratenes **Lachsforellenfilet**
von der Fischerei Linn aus Oberelspe,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 13,90

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

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

Sauerländer WURSTSALAT

mit Zwiebeln, Gurke und Hofkäse von der Käserei Wellie,
dazu Landbrot von der Bäckerei Franzes mit guter Butter 11,40

 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-Stip

Cremig würzig!

mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahneseiße 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

 Dazu empfehlen wir: 2024er **Weissburgunder**, trocken, Gutsabfüllung Weingut Petri, Pfalz
Dieser Wein zeigt sich mit seinem feinen Duft nach reifer Birne, Melone und zarten Blüten.
Am Gaumen präsentiert er sich cremig und saftig, mit lebendiger Frische und Aromen von grünem Apfel und Birne
So lecker, dass es ihn nur Flaschenweise gibt 0,75l - 22,00

Schüttel dein GLÜCK!

Sommerliche **Blatt- und Gemüse-SALATE**,
geröstete Kerne, Gartenkräuter,
Alexandras Balsamicodressing 13,20



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

Und noch was Leckeres dazu:

- ▶ **Burrata** aus Sauerländer Kuhmilch,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 7,00
- ▶ gebratenes **Lachsforellenfilet**
von der Fischerei Linn aus Oberelspe,
hausgemachte Tomatenmarmelade + 13,90
- ▶ gebratene **Gemüsemaultaschen** mit hausgemachtem roten Zwiebelrelish + 9,90

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



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 

SEELENSpeisen

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

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

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

In der heißen Eisenpfanne serviert

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



Dazu passt hervorragend:

Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate in
Alexandras Balsamicodressing,
geröstete Kerne 6,90

 Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**

Wilde Wenholthäuser Kartoffelpfanne

Unsere Wildbolo mit
sahnigem Kartoffelpüree
und FröndenBergkäse gratiniert 18,60

Wildbolo

Kennt 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

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

pures GLÜCK

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

Passend zu Ihrem Hauptgang:

Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate
in Alexandras
Balsamicodressing,
geröstete Kerne 6,90

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

 Dazu empfehlen wir **Potts Landbier alkoholfrei**



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

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

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

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

Lust auf HeimatGlück für zuhause?

Glas Rehsülze 200 g – 8,80

Wildbratwürste - tiefgekühlt

5er Pack - 13,50

10er Pack - 26,00

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

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

Alexandras Baisertorte 4,80

Handgemachtes Eis von der Eismanufaktur Hitzefrei aus Dortmund im 165ml Becher- 4,00

ein Becher – eine Sorte

- ▶ Vanille
- ▶ Oma's Brownie
- ▶ Mango (vegan)
- ▶ Erdbeere, (vegan)

Heiße Getränke

Pott Kaffee Creme // Pott Milchkafee

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 | Assam Bari | Earl Grey 3,90

Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee | Bergkräuter nach Schweizer Art

Pfefferminze | Kamille | Sweet Berries (rote Früchte) | Rooibos Cream Orange

Unser hochprozentiges Glück finden Sie auf der Getränkekarte.

HeimatGlück für zuhause

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

Suppen

<u>Wildkraftbrühe 600g</u>	<u>7,80</u>
<u>Tomatensuppe 700g vegan</u>	<u>8,90</u>
<u>Zwiebelsuppe 600g vegan</u>	<u>8,90</u>

Hauptgänge & Beilagen

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

Herzhafes zum Streichen

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

Süßes zum Streichen

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

Die Basis für IHR Glück im Glas

<u>Kräutersirup 0,25l</u>	<u>5,80</u>
---------------------------	-------------

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

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
Eslöhe: 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 – 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 handwerksbetriebe 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 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.

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 Saffmobil – 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