

# Mit Abstand sind wir alle stark

**Lassen Sie uns weiterhin zusammenhalten**

- 1) Besuchen Sie uns nur, wenn Sie sich auch wirklich gesund fühlen
- 2) Tragen Sie bitte auf dem Weg zum Tisch, zum WC und beim Verlassen Ihre Maske. Desinfektionsmittel stellen wir Ihnen u.a. am Eingang bereit
- 3) Bitte warten Sie am Eingang, bis wir Ihnen Ihren Tisch zeigen (Reservierung erbeten, um Wartezeiten zu minimieren T 02973 570)
- 4) Sie können sich die Speisekarte über einen Barcode am Tisch abrufen. Falls Sie eine „richtige“ Karte brauchen, einfach Bescheid geben.
- 5) Wir sind verpflichtet, Ihre Daten aufzunehmen. Dazu bekommen Sie einen Bogen, den Sie bitte ausfüllen. Alle Daten werden nach 4 Wochen vernichtet und nicht weiter verwendet.
- 6) Wir tragen Mundschutz, aber wir lächeln ganz bestimmt - versprochen! 😊

## BASICS

SO SCHÜTZT MAN SICH



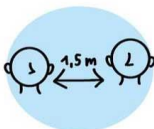
Hände waschen  
und desinfizieren



In die Armbeuge  
husten und niesen



Hände vom Gesicht  
fern halten



Abstand halten



Menschenmassen  
vermeiden



Auf Händeschütteln  
verzichten

## HÄNDE WASCHEN

20-30 Sekunden

STEP BY  
STEP



1. Gründlich einseifen
2. Beim Einseifen über die Handflächen reiben
3. Auch die Handrücken gewissenhaft benetzen
4. Räume zwischen den Fingern reinigen
5. Der Daumen bekommt eine Sonderbehandlung
6. Handgelenke reinigen
7. Hände unter fließendem Wasser abspülen
8. Papiertuch nutzen um den Wasserhahn zu zudrehen



# 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

Bedeutet für uns: 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 – keine Sterneküche und kein Standard!

Unsere Speisekarte ändert sich mehrmals im Jahr, um Ihnen immer die „aktuellsten“ Produkte aus Mutter Natur anbieten zu können.



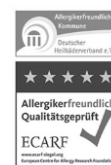
„Gut – Sauber – Fair“: Mit diesem Kurzprogramm des **Slow Food Gründers** Carlo Petrini wollen wir uns für unsere Region daran beteiligen, dem Recht auf Genuss einen wichtigeren Stellenwert zu geben und dieses Recht mit der Verantwortung für die ökologische, regionale und kulturelle Vielfalt zu verbinden: Genuss und Verantwortung gehören zusammen!



## 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.**



## HeimatGlück für zu Hause

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 selber genießen oder verschenken.

Im hinteren Teil der Karte finden Sie unser aktuelles Angebot oder sprechen Sie uns einfach an.



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

Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer mit unserem Team

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

Landgasthof Seemer | Familie Seemer | Südstraße 4 | D-59889 Wenholtshausen  
T:+49 (0)2973 570 | www.seemer.de | post@seemer.de

# Vorweg im Glas & auf dem Löffel

## Zum Trinken

**Glückslimo mit hausgemachten Sirups** 0,25 | 3,00  
Rosenblüte oder Minze

**GlücksGIN-Tonic** 6,90 **Julias absolute Empfehlung**  
4cl Eversbusch Doppelwachholder mit Goldberg Tonic 0,2l

Biercocktail **Hugo Seemer** 5,00  
Sekt, Holunderblütensirup  
mit Grevensteiner Landbier

**Seemer Spritz** 5,00  
Sekt, Brombeerlikör, Mineralwasser

## Zum Essen

**Wildkraftbrühe**  
mit Sauerland-Wachtelei-Nudeln, Fleischeinlage und Gartenkräutern 5,50

**Richtig deftige Zwiebelsuppe** mit Käsecrouton 6,60  
ohne Käsecrouton ist die Suppe auch **vegan** zu genießen



**Fruchtige Tomatensuppe**  
mit gerösteten Kernen und Kräuter-Sahne 6,60  
ohne Sahne ist die Suppe auch **vegan** zu genießen



### **Dazu oder einfach nur so ...**

**Alexandras herzhaftes Knäcke** 2,80

### **dazu Dips & Co.**

Linsen-Petersilienaufstrich **vegan** + 2,00

Fluffige GlücksKräuterbutter + 1,00

Apfel-Zwiebel-Schmalz + 1,50

Apfelchutney + 1,50



# Unsere Heimatküche

wird gekocht von 12 – 14 Uhr und 18 – 20 Uhr, sonntags und feiertags von 12 – 19 Uhr

Gegrillter **Hokkaido-Kürbis** und sous-vide gegarte **Thymianmöhren** mit Gartenkräutern und Landbierzwiebeln und veganer Senfcreme auf knusprigem Rösti 12,80  
+ gegrillte sous-vide gegarte **Schweinemedallions** 21,80  
+ kross gebratenes **Lachsforellenfilet** aus Elspe von der Fischerei Linn 21,80



Superzarte **Rinderroulade** mit Speck, Essiggurken, Thomas-Senf und Zwiebeln, kräftiger Rotweinsauce, Kohlslaw und Kartoffel-Kräuterstampf 18,50

Sous-vide gegartes gegrilltes **Rumpsteak** (ca. 200g Frischgewicht) mit Schwerter Senfkruste, Landbierzwiebeln und Fritten 20,80

**Saftig paniertes Pfannenschnitzel aus dem Schweinerücken** 8,90 immer mit Fritten  
+ Schmorzwiebeln und FröndenBergkäse gratiniert 12,40  
+ gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm 13,40

**Ein Paar grobe Bratwürste** von der Fleischerei Schulte aus Eslohe mit Alexandras Currysoße und Fritten 9,20

→ Lämmer vom Heckings aus Obersalwey ←

Gegrillte **Lammkoteletts** mit Sommergemüse in hausgemachter Tomatensoße und Rosmarinkartoffeln 22,40

→ Herrlich erfrischend ←

**Matjesstip** mit Äpfeln und Zwiebeln im Glas mit Butterkartoffeln 10,80

## **Passt zu Ihrem Hauptgang:**

Ein sommerlicher

### **Beilagensalat**

mit gerösteten Kernen

Wählen Sie dazu:

unser leckeres Balsamicodressing  
oder  
unser erfrischendes Joghurdressing  
4,80

# Unser HeimatSalat

wird zubereitet von 12 – 14 Uhr und 18 – 20 Uhr, sonntags und feiertags von 12 – 19 Uhr

**BUNTER GEMISCHTER HEIMATSALAT IM GLAS** mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern dazu Balsamico- oder Joghurt Dressing – zum Selber schütteln 8,00



+ Hähnchenbrustfilet im Speckmantel 14,00

+ Gegrilltes Sous-Vide gegartes Schweinefilet 17,00

+ gegrilltes sous-vide gegartes Rumpsteak (200g) 20,00

+ in Kräuterbutter gebratenes Lachsforellenfilet aus Esppe von der Fischerei Linn 17,00

+ gebratene Pfifferlinge mit roten Zwiebeln und Schnittlauch (**vegan** mit Balsamicodressing) 14,00



+ Ziegenkäse mit HeimatGlückhonig glasiert und Apfelchutney 14,00



## Dazu oder einfach nur so ...

**Alexandras herzhaftes Knäcke** 2,80

### dazu Dips & Co.

Linsen-Petersilienaufstrich **vegan** + 2,00

Fluffige GlücksKräuterbutter + 1,00

Apfel-Zwiebel-Schmalz + 1,50

Apfelchutney + 1,50

# Gibt's den ganzen Tag

## Unser Lamm-Dog

Lammbratwurst im Zwiebelbrötchen von Franzes  
mit Thomas-Senfcreme, würziger Paprikasoße und roten Zwiebeln 8,00

Dicke **Sauerländer Bockwurst** von Metten  
+ cremigem Kartoffelsalat oder Fritten 7,20  
+ hausgemachter Currysoße 8,00

## Strammer Max

mit Landbrot, geräuchertem Schinken, cremigem Kartoffelsalat und 2 Spiegel-Landeiern 9,90

## Strammer Moritz

mit Landbrot, herzhaftem Käse, cremigem Kartoffelsalat und 2 Spiegel-Landeiern 9,90



**Portion Fritten** rot/weiß 3,70

## Wildkraftbrühe

mit Sauerland-Wachtelei-Nudeln,  
Fleischeinlage und Gartenkräutern 5,50

## Richtig deftige Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton 6,60  
ohne Käsecrouton  
ist die Suppe auch **vegan** zu genießen



## Fruchtige Tomatensuppe

mit gerösteten Kernen  
und Kräuter-Sahne 6,60  
ohne Sahne ist die Suppe  
auch **vegan** zu genießen



### Dazu oder einfach nur so ...

**Alexandras herzhaftes Knäcke** 2,80

### dazu Dips & Co.

Linsen-Petersilienaufstrich **vegan** + 2,00

Fluffige GlücksKräuterbutter + 1,00

Apfel-Zwiebel-Schmalz + 1,50

Zwiebelmarmelade + 1,50

Apfelchutney + 1,50



# Süßes Glück

**Herrencreme** – gekocht aus Wenholthäuser Bio-Milch, mit ner ordentlichen Portion Rum und dicken Schokostücken 4,-

Hausgemachte süß-saure Rote Grütze **mit unseren Johannis- und Himbeeren** 4,00  
+ je Kugel **Eis** 1,20 bzw. 1,60  
+ **Schlagsahne** 0,50

**KNUSPRIGE LANDWAFFEL** mit Puderzucker 2,70

- + **hausgemachte rote Grütze** + 2,50
- + **Schlagsahne** + 0,50
- + **Vanilleeis** + 1,20
- + **heiße Sauerkirschen** + 1,80
- + **Verpoorten Eierlikör im Waffelbecher** + 2,50

Genießen Sie dazu  
eine **Kaffee-Spezialität** und  
einen **Hochprozentigen**.

**Unsere tagesaktuelle Kuchenempfehlung - wir beraten Sie gern!**

... **UND NATÜRLICH EIS!** Stell dir deinen Becher zusammen

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

Himbeersorbet  , Walnuss, (je Kugel 1,60)

**Eiskaffee oder Eischokolade** 4,30



## HeimatGlück to Go

Von Donnerstag bis Sonntag können Sie unser HeimatGlück auch heiß nach Hause holen – alle Speisen der à la carte Karte ab sofort möglich!

Folgende Speisen sind vakuumiert bzw. sous-vide gegart, mit Anleitung, mind. 5 Tage haltbar, so Sie auch für mehrere Tage bestellen können ☺

### Hauptspeisen (ohne Beilagen)

Zwei handgedrehte **Rinderrouladen** (Stück ca. 200g) in leckerer Hausfrauen-Soße 10,00

**Rumpsteak** 200g (sous-vide gegart) mit hausgemachter Kräuterbutter 7,20

**Schweinemedallions** 180g (sous-vide gegart) mit hausgemachter Kräuterbutter 6,00

Abholung nach Vereinbarung - immer auf Bestellung - solange der Vorrat reicht ☺

**Telefonisch** 02973 570 | **Per E-Mail** [post@seemer.de](mailto:post@seemer.de)



# Hier geht's ans Eingemachte

Nach Vereinbarung abzuholen oder per Post

## Suppen im Glas 720 ml 8,50

### **Wildkraftbrühe**

superlecker mit Landeierflocken

### **Würzige Zwiebelsuppe**



**Alexandras Tipp** → geröstetes Weißbrot mit Käse gratiniert schmeckt super dazu

### **Fruchtige Tomatensuppe**



**Alexandras Tipp** → Geht super auch als Tomatensoße zu Ihren Nudeln ☺

## Lecker aufs Brot von Franzes

### **Edis Apfel-Zwiebel-Schmalz** 200g 4,00

super auf geröstetem Brot

### **Biergelee** 230ml 3,80

köstlich zu kräftigem Käse

### **Apfelchutney** 230ml 5,00

lecker zu Gegrilltem und Käse

### **Alexandras Limosirup**

→ super erfrischend mit Eiswürfeln

### **Kräutersirup** 0,5ltr. 5,50

Mit Rosmarin und Thymian – herb/süß

### **Minzsirup** 0,25ltr. 3,80

Ganz viel Gartenminze und etwas Zitrone - erfrischend

### **Rosenblütensirup** 0,25ltr. 3,80

Handgepflückte Duftrosen geben eine tolle Farbe!

## Das sollte man immer im Haus haben

### **Schwerter Senf** im Steinguttopf

(Sorten: Adrian, Honig, Bier) je 7,50

### **Riffelmanns Senf** Roter Grillkönig je Glas 7,50

### **Alexandras Salat-Dressing** 250ml 4,-

Joghurt oder Balsamico

## Pasta-Soßen

### **Die legendäre Wildbolo** 720 ml 9,00

### **Grünes GlücksPesto** 225 ml 7,00

der leckere Nachfolger vom Bärlauchpesto mit viel Liebe, unseren Gartenkräutern, Walnüssen und FröndenBergKäse

## Hausgemachte Konfitüren

### **Erdbeere** 4,80

### **Pflaumenmus** 6,00 – von Edi gekocht!

### **Beeren-Fruchtaufstrich** 5,00

### **Rotes Johannisbeergelee** 5,50

## Versüße dein Leben

Zucker in den Sorten: Je Glas 3,50

Minze – super zu Beeren

## Da muss noch Salz dran -

### **Kräutersalze** Je Glas 4,-

Sorten: Salbei, Rosmarin, Basilikum

Wir versenden gern auch alles per Post - (zzgl. Versandkosten – je nach Gewicht)