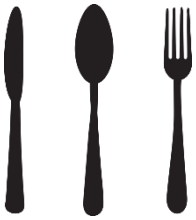
♡-lich willkommen !

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 aus Fleckenberg, die Kartoffeln aus Berge, Teile des Gemüses und Salat aus Ainkhausen 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!

Herzensangelegenheiten

WIR SIND GREEN CHEFS – FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

NACHHALTIGES REISEZIEL – PARTNER

2026 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!

Auf eine schöne Zeit

Rhabarbara Streisand
4cl licor 43, Sekt, Lütts Rhabarberschorle 0,2 l - 7,20

Rosy Tonic
Spritzig-herber Sommerdrink aus Pink Grapefruit, feinperligem Tonic, Rosmarin und eisgekühlter Frische
leicht, belebend und ideal als alkoholfreier Aperitif 0,2l - 6,90

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

Vorweg

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

Herbstliche Kürbissuppe
mit Äpfel und Ingwer,
gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 8,40
ohne Sahne ist die Suppe auch vegan zu genießen

+ Portion hauchdünn geschnittenes Pastrami + 3,50

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

Julias Vorspeisen-Empfehlung
Cremige **Burrata** von Herrn Murrone aus Sundern
auf Gemüse-Salat mit Knusper-Brot 14,90
Größer als *Hauptgangportion* 18,90

+ Portion hauchdünn geschnittenes Pastrami + 3,50

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

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

+ je 2,00

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!

Mehr Heimat geht nicht

Wenholthauser 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 **Wildschweinrückensteak**
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 Wenholthauser **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 Preißelbeersoße, 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 Wenholthauser Kartoffelpfanne
Unsere **Wildbolo** mit sahnigem Kartoffelpüree
und FröndenBergkäse gratiniert 18,90

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

→ Das vegane Linsengemüse
gibt's natürlich auch für zuhause 😊
Würziger Linsentopf 380g

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

HerbstGlück

Rote-Bete-Graupenrisotto mit FröndenBergkäse,
OfenBete 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

Saftige Kürbis-Zucchiniquiche mit Salatsträußchen in Balsamicodressing
Salat vom Tiggeshof in Ainkhausen – aus BIO-Landwirtschaft 12,90
► lecker dazu: **Burrata** von Luigi Murrone aus Sundern mit Tomatenmarmelade + 7,-

Julias momentane Leibspeise
Spirelli vom Hof Rörig-Plenz mit unserem **Basilikumpesto**,
Tomatenmarmelade, gerösteten Kernen
und Burrata von Luigi Murrone 17,80

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

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

Champignon-Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken,
gebratene Champignons, rote Zwiebeln in Landbiersoße,
krosser Speck, Fritten rot/weiß 19,80

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

Passend zu Ihrem Hauptgang:
Kleiner **GlücksSalat** vegan
Blattsalate vom Tiggeshof
in Alexandras
Balsamicodressing,
geröstete Kerne 7,30

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

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

Klassischer Matjes-Stipp Cremig würzig!
mit Äpfeln, Zwiebeln und Sahnesoße im Glas, dazu Butterkartoffeln vom Hof Kayser aus Berge 14,60
das macht es komplett:
► zum Matjes: grüne **Bohnen** mit krossem Speck, roten Zwiebeln und unserem Bohnenkraut + 5,30

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

Schüttel dein GLÜCK!

Liebevoll zubereitete **Blatt- und Gemüse-SALATE,**
geröstete Kerne, Sprossen,
HeimatGlück Balsamicodressing 13,40
Die Blattsalate kommen vom Bioland-Tiggeshof in Ainkhausen

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

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
NEU:
2 Scheiben **glutenfreies** Brot
von der Bäckerei Resch & Frisch
frisch in Folie gebacken 4,00

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
► Bärlauchpesto
► Rotes Zwiebel Relish
► Apfelchutney
► Rote-Bete Meerrettich Aufstrich

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
7,00

+ geriebenem FröndenBergKäse +0,60

PAW PATROL
Eine Wildbratwurst mit Butterkartoffeln
8,50

+ hausgemachte Currysoße +1,90

CAPTAIN HOOK
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Ofenkartöffelchen
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

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 Quarkknödel
auf Pflaumenröster mit aus handgepflückten Liesborner Pflaumen mit etwas Zimt
und cremigem Milchreis-Eis von der Konditorei Kaptain 8,60

Dazu empfehlen wir einen **Mirabellenbrand**
von der Sauerländer Edelbrennerei aus Rüthen-Kallenhardt 2cl 4,80
Lang im Abgang mit eleganter Süße der Frucht. Dabei ist das Destillat ungewöhnlich mild

Saftiges **Johannisbeerstreußelküchlein**
mit cremigem Vanilleeis von der Konditorei Kaptain 7,60

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

Nach Omas Rezept
Stachelbeer-Baisertorte 4,80

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

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!

HeimatGlück für zuhause

Gern stellen wir Ihnen Geschmackvolles zum Mitnehmen zusammen – **alles handwerklich mit Liebe hergestellt** ☺
Schauen Sie unter **www.seemer.de/shop** oder sprechen Sie uns für weitere Wünsche gerne an!

Suppen

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

Hauptgänge & Beilagen

Seemers Wilde Currywurst 400g	10,00
Wenholthauser Wildgulasch 380g	16,00
Wildbolo 700g	19,50
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	16,80
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	5,50
Apfelchutney mit Rosinen 180g vegan	6,90
Rotes Zwiebelrelish 160g vegan	7,00
Biergelee 160g	5,00
Tomatenmarmelade 150g vegan	5,00
Rote-Bete-Meerrettichaufstrich 150g vegan	5,50
Kräutersalz (Sommerkräuter oder Bärlauch) 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
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
Wenholthausen: walddesignerin
Eslohe: Fleischerei Schulte
Meschede: Käselinde
Sundern: Murrone Feinkost
Interesse?
Gern beliefern wir auch Ihr Geschäft.

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!

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 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!

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 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.

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 – 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!