



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 ca. alle 4 Wochen, um Ihnen immer die „aktuellsten“ Produkte aus Mutter Natur anbieten zu können.

Vegetarier und Genießer mit kleinem Hunger willkommen

Die Gerichte mit  sind vegetarisch zubereitet und die Gerichte mit  sind vegan – bitte sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiter darauf an! Und das „K“ bedeutet, dass Sie die Gerichte als kleine Portion, abzüglich 2,- , erhalten können. **Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Speisekarte, in denen alle zu deklarierenden Allergene aufgeführt sind!** Selbstverständlich beraten wir Sie gern bei der Speisenauswahl und gehen auf individuellen Wünsche, Anregungen und Ideen ein!

ECARF - Lebensqualität trotz Allergien

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

Sprechen Sie mit uns, damit wir Ihnen eine gute Zeit bei uns bereiten können!



Nur Bares ist wahres

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bitte beachten Sie, dass Sie die Rechnung bar oder mit EC-Karte begleichen können, jedoch nicht mit Kreditkarten. Eine Sparkasse sowie Volksbank befinden sich im Ort.

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Alexandra Weißenfels-Seemer, Julia Seemer und Eduard Seemer mit dem gesamten Team



Vorweg im Glas ...

Winter-Spritz

Hausgemachter Orangen-Gewürzsirup
mit spritzigem Prosecco

0,25l 5,20

Gin-Quitte – die herbe Erfrischung

Bombay Sapphire Gin 40%
mit Quittensaft aus eigenem Garten

0,25l 6,00

Grevensteiner Biercocktail

Prosecco, Holunderblütensirup
mit Grevensteiner Landbier

0,1l 2,20

0,25l 4,40

fritz-spritz bio-traubenschorle

0,33l 3,20

Almdudler

die kultige Kräuterlimo

0,35l 3,20

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

pur 0,3l 2,70

Schorle 0,3l 2,60

**Und für Zuhause im
handlichen 3-Liter-Karton 8,00**

Unsere **Getränkerte**

mit **Bierspezialitäten und mehr**

liegt auf Ihrem Tisch bereit.

fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle

0,33l 3,20

Quitten-Schorle – mit viel Vitamin C

mit Quittensaft aus eigenem Garten

0,3l 2,60

Unsere Suppen – mit Liebe gekocht

Muskat-Kürbis-Suppe
mit Ingwer, unseren Äpfeln,
Kürbiskernöl und Sahne



ohne Sahne ist die Suppe
auch **vegan** zu genießen
5,80

Wildkraftbrühe
mit Sauerland-Wachtelei-Nudeln,
Fleischeinlage und „Grün“
5,00

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton



ohne Käsecrouton ist die Suppe
auch **vegan** zu genießen
5,00

Große Tasse fruchtige Tomatensuppe
mit gerösteten Kernen und Balsamicosahne



ohne Sahne ist die Suppe
auch **vegan** zu genießen
5,00

Genießen Sie zur Suppe oder vorab

eine Scheibe **Landbrot von der Bäckerei Franzes** 1,00

mit **hausgemachter Gartenkräuterbutter** 1,80

oder **hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz** 1,80

auch zum Mitnehmen: 200g Schmalz - 3,00

Winterliche Hausmannskost

Deftige Dicke Bohnen mit knusprigen Bratkartoffeln

mit **Kassler** vom Schweinrücken
und Mettwurst 14,00

oder

mit **Rinderwurst** von der Metzgerei
Schulte aus Eslohe 14,00

Alexandras **Grünkohl** mit Wenholthäuser **Wildbratwurst**,
Schwerter Senf und knusprigen Bratkartoffeln 15,90

In der Pfanne serviert:

Saftige **Käsespätzle** mit FröndenBergkäse
und Landbierzwiebeln sowie Preiselbeeren 11,20

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.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Wilde Heimatküche

Unser komplettes Wildfleisch beziehen wir von heimischen Jägern

Ein Paar Wildschweinsbratwürste vom Metzger Schulte
mit unserem **Senfbrett**, cremigem **Paprikasauerkraut**
und Pfannenkartöffelchen „K“
15,90

Gulasch vom Wenholthäuser Damwild
mit gebratenen Waldpilzen, gefüllte Williamsbirne
und Kartoffelkrusteln „K“
19,20

Geschmorter Wenholthäuser **Rehkeulenbraten** mit Edis Holundersoße,
saftigem Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Röstinchen
21,40

Handgemachte Frischkäsemaultaschen aus der Abtei Königsmünster in Meschede

mit **Alexandras Wildbolognese**
und FröndenBergkäse gratiniert
13,90

oder

mit **Waldpilzrahm**, Tomatenmarmelade
und FröndenBergKäse gratiniert
13,90



Lecker zur HeimatKüche

**Grauburgunder
Zeller Abtsberg**

Qualitätswein, trocken
Gengenbacher Winzer eG

0,25l – 6,20

1ltr – 23,00

dazu einen Beilagen-Teller vom **Salatbuffet**
5,00

Vegetarische & Vegane Heimatküche

Waldpilz-Risotto mit FröndenBergkäse,
dazu gegrillte Gelbe-Beete
14,40

Ziegenkäse mit Basilikumpesto und Zitronenpfeffer
auf Zucchini-Kürbis-Gemüse im Pergamentpäckchen gegart
dazu **Kartoffelkrusteln**
13,90

Handgemachte Frischkäsemaultaschen aus der Abtei Königsmünster in Meschede
mit **Waldpilzrahm**, Tomatenmarmelade und FröndenBergKäse gratiniert
13,90

Winterliche Gemüsepfanne mit gebratenen Champignons,
Alexandras Zwiebelmarmelade und Röstinchen
12,90



Großer Salat vom Buffet mit geschmolzenem **Ziegenkäse**, Wenholthausener Honig und
Alexandras **würzigem Quitten-Chutney** 13,60

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

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

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



Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste!

Lachsfilet mit Basilikumpesto und Zitronenpfeffer

auf Zucchini-Kürbis-Gemüse
im Pergamentpäckchen gegart
dazu **Kartoffelkrusteln**

17,90

Gegrilltes **Rumpsteak** (ca. 200g)
mit Schwerter Senfkruste,
Alexandras roter Zwiebelmarmelade,
Pommes Frites und Salat vom Büffet

22,60

Homert Medaillons

Gegrillte Schweinemedailles
auf Kartoffelspänen mit
gekochtem Schinken und Käse gratiniert,
Salat vom Büffet „**K**“

16,90

Knuspriges **Pfannen-Schnitzel** vom Schweinerücken
mit **gebratenen Champignons in Grevensteiner Landbiersoße** „**K**“ 15,90

oder

mit saftigen **Schmorzwiebeln** und **FröndenBergkäse** gratiniert „**K**“ 15,90

jeweils mit Pommes Frites und Salat vom Büffet

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei allen Gerichten für die Umbestellung auf Bratkartoffeln 1,- berechnen.



Winterliche Salate

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 geschmolzenem **Ziegenkäse**, Wenholthausener Honig und Alexandras **würzigem Quitten-Chutney**
13,60

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

vorweg oder einfach dazu: Ein Beilagen-Teller **vom Salatbüffet** 5,00
(Teller stehen am Buffet bereit)

Reibekuchen bei Seemers

Am 13.01. + 27.01. + 17.02. + 03.03.2019 (Karnevals-Sonntag) von 17 – 19 Uhr

Aus der großen Eisenpfanne: **Reibekuchen bei Seemers in verschiedene Variationen**

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch
→ **Gern auch zum Mitnehmen**

Nachtisch

Gern reichen wir Ihnen die Dessertkarte erneut nach Ihrem Hauptgang!

Erfrischender Joghurt im Glas
mit selbstgemachten **Johannisbeergelee**
und Honignüssen
4,60

Alexandras eingeweckte **Rotweinpflaumen**
– lauwarm serviert mit cremigem **Walnusseis**
und **Mandelsahne** 6,40

Saftiger **Apfelstrudel** 3,90
mit Sahne + 0,40
mit einer Kugel Vanilleeis + 1,10


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

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

Hausgebackener Kuchen
Gern stellen wir Ihnen unser Angebot vor

Stellen Sie sich gerne Ihren Eisbecher zusammen

Vanille, Schokolade, Stracciatella
(je Kugel 1,10)

Himbeersorbet , Walnuss, Quark-Kirsch
(je Kugel 1,50)

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 | 3,10

mildes, komplexes und zugleich kräftiges Geschmacksbild

Julias persönliche HeimatGlück-Empfehlung im Glas

Woodland Sauerland Dry Gin 45,3% | 4cl | 5,40

überwiegend heimische Botanicals, ein herb-frischer Gin,
der auch PUR bei Zimmertemperatur große Freude bereitet



Wir empfehlen dazu klassisch: Goldberg Tonic Water 0,2l | 2,60

BIERLikör22	2cl	3,50	Espresso	2,10
Ganz alter Schneider (Holzfassgelagerter Doppelkorn)	2cl	2,60	Doppelter Espresso	4,00
Schladerer (versch. Sorten)	2cl	3,10	Espresso Macchiato	2,20
Jubiläums Aquavit	2cl	2,80	Cappuccino	2,50
Hessling Renomé (Münsterländer Kräuterschnaps)	2cl	2,40	Latte Macchiato	3,00
Ramazotti auf Eis	4cl	3,80	Milchkaffee	2,90
			Kännchen Ronnefeldt Tee	4,20



Ein Stück vom

HEIMAT
GLÜCK
LANDGASTHOF
Seemer

Auch für die Daheimgebliebenen eine schöne Idee

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

Alexandras **Kräutersalz** 4,-

Alexandras **Minzzucker** 3,20

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

**Tea-Caddy aus dem Hause
Ronnefeldt** versch. Sorten
(20 Portionsbeutel für Kännchen) 12,60

**Teavelop aus dem Hause
Ronnefeldt** versch. Sorten
(25 Portionsbeutel für Tassen) 6,80

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 – Wenholthausener 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.