

# WEINGUT Seyffer

## Willkommen in unserer Besenwirtschaft

Seit 1650 haben wir uns dem Weinbau verschrieben und arbeiten aktuell mit drei aktiven Generationen Hand in Hand in unserem Weingut zusammen, um ehrliche und ganz individuelle Weine und Sekte zu erzeugen.

Unsere Besenwirtschaft ist ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, um sich auszutauschen, lokale Köstlichkeiten zu entdecken und Weine von besonderer Handarbeit zu genießen. Es erwartet Sie eine Reise durch die unendlichen Weiten der Geschmäcker unserer Region.

*„Lassen Sie sich von uns bei Speis und Trank verzaubern und erleben Sie besondere Stunden des Genusses und der Kulinarik.“*

Diana Rümmelin



Thomas Seyffer



Christian Seyffer



Auf Anfrage können Sie eine Allergenkarte erhalten.  
Zusatzstoffe sind in dieser Karte vermerkt.

## Darf es ein Sekt zum Start sein?

Unsere Sekte sind nach dem traditionellen Flaschengärverfahren der Champagne – der "Méthode champenoise"— hergestellt und wurden von Hand gerüttelt.

	0,1 l	Flasche
0,1 l CRÉMANT Pinot Brut	4,20	27,00
0,1 l Riesling Sekt Brut	3,60	23,50
0,1 l Muskateller Sekt trocken	3,60	23,50
0,1 l Muskattrollinger Weißherbst Sekt trocken	3,60	23,50

## ... oder ein Aperitif?

### Seyffer's Hugo

Spritziger Riesling Sekt mit Holundersirup, frischer Minze und feiner Limette. Das fruchtig leichte Sommergetränk wird mit Eiswürfeln serviert.

6,00

### Seyffer's Aperol Spritz

Kultgetränk aus der italienischen Region Venezien. Zum klassischen Aperol Spritz wird unser Riesling Sekt, Soda-Wasser, Eis und eine Orangen-Scheibe serviert.<sup>2,3,4</sup>

6,00

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9) und sind deutsche Qualitätsweine aus dem Anbaugebiet Württemberg. 2=Chinin; 3=Farbstoffe; 4=Geschmacksverstärker

## Unsere Weine

### Weiß - 0,75L

	0,1 l	0,25 l	Flasche
HÖHENDUFT Sauvignon Blanc trocken	3,50	6,50	19,00
SEITENSPRUNG Traminer trocken	3,50	6,50	19,00
GLÜCKHALDE Riesling trocken	3,30	5,70	16,50
SANDSTEIN Grauburgunder trocken	3,30	5,70	16,50
1,5 l Magnum SANDSTEIN Grauburgunder			33,00
Kerner feinfruchtig	3,10	5,40	15,50
Muskateller feinfruchtig	3,30	5,70	16,50

### Rot - 0,75L

WEINSBERGER Spätburgunder trocken	3,80	7,00	20,50
REBENGLUT Lemberger trocken	3,80	7,00	20,50
HERZBLUT Lemberger trocken	3,30	5,70	16,50
Samtrot halbtrocken	3,30	5,70	16,50

### Rosé - 0,75L

FLAMINGO Lemberger Rosé trocken	3,30	5,70	16,50
Muskattrollinger Rosé feinfruchtig	3,30	5,70	16,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9) und sind deutsche Qualitätsweine aus dem Anbaugebiet Württemberg

<b>Literweine</b>	0,25 l	Flasche
Riesling / Riesling trocken	3,80	14,50
Spätburgunder Weißherbst feinfruchtig	3,80	14,50
Trollinger mit Lemberger halbtrocken	3,80	14,50
Trollinger trocken	3,80	14,50
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	0,5 l
Rot / Weiß / Weißherbst	3,00	5,00
<b>Alkoholfreies</b>	0,25 l	0,5 l
Apfel-/ Traubenschorle	2,80	4,70
Sprudel / Limonade		3,00

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9) und sind deutsche Qualitätsweine aus dem Anbaugebiet Württemberg

## Unsere Vorspeisen-Auswahl

### Seyffer's Antipasti-Teller (Für 2 Personen)

Serviert auf einer alten Weinrebe, genießen Sie einen sommerlichen Oliven-Tomaten-Aufstrich, deftigen Obazda, frisches Brät<sup>6,5,6</sup>, feinen Käse, Trollinger-Zipfel sowie frisches Besenbrot. Verfeinert mit Zwiebelringen und Cherry Tomaten.

13,70

### Kleiner gemischter Salat

Selbstgemachte Salatvariation aus Kartoffeln Gurken, Karotten, Kraut und grünem Salat mit Senf-Essig-Öl Dressing.

5,30

### Seyffer's Wein-Schmankerl

Dreierlei Köstlichkeiten als Weinbegleitung. Knackige Oliven<sup>7</sup>, und knusprige Grissini. Dazu ein Mix aus würziger Salami<sup>8</sup> und Käse.

8,00

# Unsere Tageskarte

## Montag und Dienstag

### Kutteln und Bratkartoffeln

Die Kutteln werden als schwäbischer Klassiker mit hausgemachten Bratkartoffeln und einer würzigen Sauce serviert.

10,50

## Mittwoch und Donnerstag

### Saure Nierle und Bratkartoffeln

Frische Nierle gelten als Spezialität der Region und werden traditionell mit hausgemachten Bratkartoffeln und einer deftigen Sauce serviert.

11,20

## Freitag

### Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle<sup>4,5,6</sup>

Knackige Saitenwürstle mit deftigen Linsen und Oma Mary's hausgemachten Spätzle.

10,00

## Samstag und Sonntag

### Siedfleisch mit Meerrettichsoße & Bratkartoffeln

Gekochte Rinderbrust mit hausgemachten Bratkartoffeln & einer selbstgemachten Meerrettichsoße.

13,30

## Unsere Hauptgerichte

Seyffer's Allerlei (Schweinerücken, Bratwurst <sup>4,5,6</sup> , Maultäschle <sup>4,5,6</sup> und hausgemachter Kartoffelsalat)	13,30
Paprikawürste mit Kartoffelsalat <sup>3,8,7</sup>	11,90
Ramona's Fleischküchle mit Kartoffelsalat	11,90
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot	9,50
Paniertes Schnitzel aus der Oberschale mit Brot	9,50
Salzfleisch mit Kraut <sup>5,6</sup>	9,50
Salzfleisch mit Käse überbacken <sup>5,6</sup>	8,20
Besentoast	
- mit Salzfleisch, Schmelzzwiebeln, Paprika und Käse <sup>5,6</sup>	8,70
- mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Champignons ( <b>vegetarisch</b> )	9,20
Bratwürste mit Brot <sup>4,5,6</sup>	7,70
Fleischkäse mit Brot <sup>4,5,6</sup>	7,70
Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <sup>4,8</sup>	8,50
Hausgemachte Maultaschen ( <b>auch vegetarisch</b> )	
- In der Brühe <sup>4,5,6</sup>	7,70
- mit Käse überbacken <sup>4,5,6</sup>	8,20
Käs`spätzle mit Schmelzzwiebeln ( <b>vegetarisch</b> )	8,90
Spinatknödel mit einem Parmesan-Sößchen ( <b>vegetarisch</b> )	10,80
Salatteller mit Maultaschenstreifen ( <b>auch vegetarisch</b> ) <sup>4,5,6</sup>	11,00

## Unsere kalten Speisen

Weinschmankerl	8,00
Wurstsalat <sup>4,5,6</sup>	8,50
Brät- <sup>4,5,6</sup> , Käse- oder Rauchfleischbrot <sup>8</sup>	6,00
Schmalzbrot	5,00
Großer Salatteller	10,00
Käs`Würfel	6,20

## Unsere Beilagen

Oma Mary`s selbstgemachte Spätzle	4,20
Portion Kraut	3,10
Portion Bratkartoffeln	3,70
Oma Mary`s selbstgemachter Kartoffelsalat	3,70
Kleiner gemischter Salat	5,30

# Etwas Süßes oder Deftiges zum Schluss?

## Seyffer's Wein-Schmankerl

Dreierlei Köstlichkeiten als Weinbegleitung. Knackige Oliven<sup>7</sup>, und knusprige Grissini. Dazu ein Mix aus würziger Salami<sup>8</sup> und Käse.

8,00

## Seyffer's Antipasti-Teller (Für 2 Personen)

Serviert auf einer alten Weinrebe, genießen Sie einen sommerlichen Oliven-Tomaten-Aufstrich, deftigen Obazda, frisches Brät<sup>4,5,6</sup>, feinen Käse, Trollinger-Zipfel sowie frisches Besenbrot. Verfeinert mit Zwiebelringen und Cherry Tomaten.

13,70

## Panna-Cotta mit Frucht-Topping

Ramonas hausgemachte Panna-Cotta — serviert mit Früchten oder einem Fruchtspiegel der Saison.

5,30

## Hausgemachter Kuchen der Saison

Unsere Kuchen-Bäckerin Sylvie backt worauf sie Lust hat. Sprechen Sie uns an, was wir heute Süßes auf dem Kuchenblech haben. <sup>8</sup>

auf Anfrage

## Apfel-Zimt-Flammkuchen

Eine Leckerei mit gebratenen Apfelstückchen, Zimt, Schmand und Rosinen.<sup>4,8</sup>

8,40

# Darf es dazu ein Kaffee sein?

Kaffee<sup>1</sup> 2,70

Espresso<sup>1</sup> 2,50

Cappuccino<sup>1</sup> 3,00

Latte Macchiato<sup>1</sup> 3,50

1 =Koffein; 2=Chinin; 3=Farbstoffe; 4=Geschmacksverstärker; 5=Phosphat; 6=Nitritpökelsatz; 7=Antioxidationsmittel; 8=Konservierungsmittel; 9=Sulfite



## Möchten Sie einen Abschlussdigestif?

	2 cl
Williams, Obstler, Mirabelle, Quitte	2,70
Himbeergeist	2,70
Muskateller Trester	3,20
Sauschwanzlbeisser (Likör aus 42 Kräutern)	3,20
Willi mit Birne	3,20

### Seyffer's Schnapsbrett

10 Willi mit Birne (einer ist frei)

Besondere Abende darf man auch mal ordentlich feiern! 28,80

## ... oder nochmal ein Aperitif?

### Seyffer's Hugo

Spritziger Riesling Sekt mit Holundersirup, frischer Minze und feiner Limette. Das fruchtig leichte Sommergetränk wird mit Eiswürfeln serviert.

6,00

### Seyffer's Aperol Spritz

Kultgetränk aus der italienischen Region Venezien. Zum klassischen Aperol Spritz wird unser Riesling Sekt, Soda-Wasser, Eis und eine Orangen-Scheibe serviert.<sup>2,3,4</sup>

6,00

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9)

2=Chinin; 3=Farbstoffe; 4=Geschmacksverstärker

# Unsere Weinpakete für zu Hause

Lernen Sie unsere Weine ganz entspannt zu Hause kennen und probieren Sie sich durch das Sortiment.

## Probepaket - klein (6 Flaschen)

*Eine besondere Auswahl der trockenen Weine.*

SANDSTEIN Grauburgunder trocken

GLÜCKSHALDE Riesling trocken

FLAMINGO Lemberger Rosé trocken

REBENGLUT Lemberger trocken

HERZBLUT Lemberger trocken

ALTE REBEN Trollinger trocken

39,00 € ~~51,50 €~~

## **Empfehlung**

## Probepaket - groß (12 Flaschen)

Eine besondere Auswahl unserer trockenen sowie halbtrockenen Weine.

HÖHENDUFT Sauvignon Blanc

SANDSTEIN Grauburgunder

GLÜCKSHALDE Riesling

FLAMINGO Lemberger Rosé

REBENGLUT Lemberger

WEINSBERGER Spätburgunder

HERZBLUT Lemberger

ALTE REBEN Trollinger

Kerner

Muskateller

Muskattrollinger Rosé

Samtrot

78,00 € ~~104,80 €~~

## **Besen-Öffnungszeiten per Mail**

Werden Sie immer per Mail informiert, wenn wir geöffnet haben.



### **Hier geht es zur Anmeldung.**

1. Mit dem Handy scannen
2. E-Mail Adresse hinterlegen
3. Keinen Besen mehr verpassen.