

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



Seyffer's Specials

Seyffer's Antipasti-Teller (Für 2 Personen)

Typische schwäbische Leckereien auf einer alten Weinrebe. Würzige Leberwurst^{4,5}, frisches Brät^{4,5,6} sowie hausgemachter Aufstrich, verfeinert mit Zwiebelringen und Cherry Tomaten. Dazu gibt es frisches Besenbrot.

13,70

Seyffer's Wein-Schmankerl

Dreierlei Köstlichkeiten als Weinbegleitung. Knackige Oliven⁷, und knusprige Grissini. Dazu ein Mix aus würziger Salami⁸ und Käse.

8,00

Seyffer's Schnapsbrett

10 Willi mit Birne (einer ist frei)

Besondere Abende darf man auch mal ordentlich feiern!

29,00

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. Sie legen sich mit einer besonders feinen Perlage ins Glas und prickeln am Gaumen mit fruchtiger Eleganz.

| | |
|--|-------|
| 0,1 l Riesling Sekt Brut | 3,50 |
| 0,1 l Muskateller Sekt trocken | 3,50 |
| 0,1 l Muskattrollinger Weißherbst Sekt trocken | 3,50 |
| 0,75 l Flasche Sekt | 23,00 |

Oder ein Aperitif?

Seyffer's Hugo

Spritziger Riesling Sekt Brut mit aromatischem Holundersirup, frischer Minze und feiner Limette. Das fruchtig leichte Sommergetränk wird eiskalt mit Eiswürfeln serviert und ist der optimale Starter für besondere Stunden.⁴

6,00

Seyffer's Aperol Spritz

Kultgetränk aus der italienischen Region Venezien. Aperol ist ein Destillat aus aromatischen Kräutern, gelbem Enzian und Bitterorange. Zum klassischen Aperol Spritz wird unser Riesling Sekt Brut, Soda-Wasser und Eis serviert – garniert mit einer frischen Orangen-Scheibe.^{2,3,4}

6,00

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9)

2=Chinin; 3=Farbstoffe; 4=Geschmacksverstärker

Unsere Weine

Premiumweine - Weiß

| | 0,1 l | 0,25 l | Flasche |
|--------------------------------------|-------|--------|---------|
| SEITENSPRUNG Traminer trocken | 3,50 | 6,50 | 19,00 |
| GLÜCKSHALDE Riesling trocken | 3,20 | 5,50 | 16,00 |
| SANDSTEIN Grauburgunder trocken | 3,20 | 5,50 | 16,00 |
| 1,5 l Magnum SANDSTEIN Grauburgunder | | | 32,00 |
| Kerner feinfruchtig | 3,00 | 5,20 | 14,50 |
| Muskateller feinfruchtig | 3,20 | 5,50 | 16,00 |

Premiumweine - Rot

| | | | |
|-----------------------------|------|-------|-------|
| VINEA Spätburgunder trocken | 3,30 | 6,50 | 19,00 |
| VINEA Lemberger trocken | 3,30 | 6,50 | 19,00 |
| HERZBLUT Lemberger trocken | 3,20 | 5,50 | 16,00 |
| MEILENSTEIN Cuvée trocken | 6,00 | 10,50 | 31,00 |
| Samtrot halbtrocken | 3,20 | 5,50 | 16,00 |

Premiumweine - Rosé

| | | | |
|------------------------------------|------|------|-------|
| FLAMINGO Lemberger Rosé trocken | 3,20 | 5,50 | 16,00 |
| Muskattrollinger Rosé feinfruchtig | 3,20 | 5,50 | 16,00 |

Traditionsweine - 1,0 l

| | | |
|---------------------------------------|--------|---------|
| | 0,25 l | Flasche |
| Riesling / Riesling trocken | 3,70 | 14,00 |
| Spätburgunder Weißherbst feinfruchtig | 3,70 | 14,00 |
| Trollinger mit Lemberger halbtrocken | 3,70 | 14,00 |
| Trollinger trocken | 3,70 | 14,00 |

Weinschorle

| | | |
|-------------------------|--------|-------|
| | 0,25 l | 0,5 l |
| Rot / Weiß / Weißherbst | 3,00 | 5,00 |

Alkoholfreies

| | | |
|------------------------|--------|-------|
| | 0,25 l | 0,5 l |
| Apfel-/ Traubenschorle | 2,80 | 4,70 |
| Sprudel / Limonade | | 3,00 |

Unsere Vorspeisen-Auswahl

Seyffer's Antipasti-Teller (Für 2 Personen)

Serviert auf einer alten Weinrebe erwarten Sie typische schwäbische Leckereien. Genießen Sie würzige Leberwurst⁴ und frisches Brät^{4,5,6} sowie einen hausgemachten Aufstrich, verfeinert mit feinen Zwiebelringen und Cherry Tomaten. Dazu gibt es frisches Besenbrot.

13,70

Kleiner gemischter Salat

Selbstgemachte Salatvariation aus Kartoffel-, Gurke-, Karotte-, Kraut-, und grünem Salat mit Senf-Essig-Öl Dressing.

5,30

Oma Mary's Kesselbrühspätzle

Selbstgemachte Spätzle in einer kraftvollen Brühe in der die besentypischen Spezialitäten gekocht werden.^{4,5,6,7,8}

5,30

Seyffer's Wein-Schmankerl

Dreierlei Köstlichkeiten als Weinbegleitung. Knackige Oliven⁷, und knusprige Grissini. Dazu ein Mix aus würziger Salami⁸ und Käse.

8,00

Kalte Speisen

Seyffer's Wein-Schmankerl (Oliven, Grissini, Salami/ Käse)^{7,8} 8,00

Wurstsalat^{4,5,6} 8,50

Brät-^{4,5,6}, Käse- oder Rauchfleischbrot⁸ 6,00

Schmalzbrot 5,00

Großer Salatteller 10,00

Großer Salatteller mit Käse-Salzfleisch-Röllchen^{5,6} 11,00

Käs` Würfel 6,20

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

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^{4,5,6}

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 (Schweinehals, Bratwurst ^{4,5,6} , Maultäschle ^{4,5,6} und hausgemachter Kartoffelsalat) | 13,30 |
| Schweinehals mit Brot | 9,30 |
| Paniertes Schnitzel aus der Oberschale mit Brot | 9,30 |
| Schlachtplatte (Leber-, Blutwurst ^{4,5,6,7,8} , Salz- und Kesselfleisch ⁵ mit Kraut) | 10,40 |
| Leber- und Blutwurst ^{4,5,6,7,8} mit Kraut | 8,50 |
| Salzfleisch ^{5,6} mit Kraut | 9,50 |
| Kesselfleisch ⁵ mit Kraut | 9,50 |
| Salzfleisch ^{5,6} mit Käse überbacken | 8,00 |
| Besentost | |
| - mit Salzfleisch, Schmelzzwiebeln, Paprika und Käse ^{5,6} | 8,50 |
| - mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Champignons (vegetarisch) | 9,00 |
| Bratwürste mit Brot ^{4,5,6} | 7,70 |
| Fleischkäse mit Brot ^{4,5,6} | 7,70 |
| Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln ^{4,8} | 8,40 |
| Flammkuchen mit verschiedenem Gemüse (vegan) ^{4,8} | 10,50 |
| Hausgemachte Maultaschen (auch vegetarisch) | |
| - In der Brühe ^{4,5,6} | 7,70 |
| - mit Käse überbacken ^{4,5,6} | 8,20 |
| Käs`spätzle mit Schmelzzwiebeln (vegetarisch) | 8,70 |
| Semmelknödel mit Pilzrahmsauce (vegetarisch) ^{4,5,7,8} | 10,50 |
| Kartoffel-Kürbisküchle mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{4,5,6} | 9,50 |
| Salatteller mit Maultaschenstreifen (auch vegetarisch) | 11,00 |
| Onkel Harald's Wildwürste mit Kraut ^{3,7,8} (gibts nur, wenn der Jäger treffsicher war) | 11,70 |

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 |

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

Etwas Süßes oder Deftiges zum Schluss?

Panna-Cotta mit saisonalem Frucht-Topping

Ramonas hausgemachte Panna-Cotta nach traditioneller Art — serviert mit Früchten oder einem Fruchtspiegel nach Lust und Laune unserer Köchin. 5,30

Hausgemachter Kuchen der Saison

Unsere Kuchen-Bäckerin Sylvie backt worauf sie Lust hat und das immer mit ganz viel Liebe – und das schmeckt man! Sprechen Sie uns an, was wir heute Süßes auf dem Kuchenblech haben.⁸ auf Anfrage

Apfel-Zimt-Flammkuchen

Eine Leckerei mit gebratenen Apfelstückchen, Zimt, Schmand und Rosinen. So wohlduftend, dass man der Verführung nur schwer widerstehen kann.^{4,8} 8,40

Seyffer's Antipasti-Teller (Für 2 Personen)

Serviert auf einer alten Weinrebe erwarten Sie typische schwäbische Leckereien. Genießen Sie würzige Leberwurst⁴ und frisches Brät^{4,5,6} sowie einen hausgemachten Aufstrich, verfeinert mit feinen Zwiebelringen und Cherry Tomaten. Dazu gibt es frisches Besenbrot. 13,70

Darf es dazu ein Kaffee sein?

Lassen Sie sich von den aromatischen Kaffeebohnen des Heilbronner Familienunternehmens Willy Hagen verzaubern.

| | |
|------------------------------|------|
| Kaffee ¹ | 2,70 |
| Espresso ¹ | 2,50 |
| Cappuccino ¹ | 3,00 |
| Latte Macchiato ¹ | 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! 29,00

... oder nochmal einen Aperitif?

Seyffer's Hugo

Spritziger Riesling Sekt Brut mit aromatischem Holundersirup, frischer Minze und feiner Limette. Das fruchtige leichte Sommergetränk wird eiskalt mit Eiswürfeln serviert und ist der optimale Starter für besondere Stunden. 4

6,00

Seyffer's Aperol Spritz

Kultgetränk aus der italienischen Region Venezien. Aperol ist ein Destillat aus aromatischen Kräutern, gelbem Enzian und Bitterorange. Zum klassischen Aperol Spritz wird unser Riesling Sekt Brut, Soda-Wasser und Eis serviert – Garniert mit einer frischen Orangen-Scheibe. 2,3,4

6,00

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite (9)

2=Chinin; 3=Farbstoffe; 4=Geschmacksverstärker

Unsere kleine Weinprobe für zu Hause

Lernen Sie unsere Weine ganz entspannt zu Hause kennen und probieren Sie sich durch das Sortiment. Die Rotweine wurden im traditionellen Maischegärverfahren ausgebaut und unsere Weißweine sind durch die gekühlte Gärung besonders frisch und fruchtig.

Probepaket – klein (6 Flaschen)

Eine besondere Auswahl der trockenen Weine.

2019 VINEA Lemberger

2021 HERZBLUT Lemberger

2021 ALTE REBEN Trollinger

2022 SANDSTEIN Grauburgunder

2022 GLÜCKSHALDE Riesling

2022 FLAMINGO Lemberger Rosé

36,00

Probepaket – groß (12 Flaschen)

Eine besondere Auswahl unserer trockenen sowie halbtrockenen Weine.

2022 SANDSTEIN Grauburgunder

2021 ALTE REBEN Trollinger

2022 GLÜCKSHALDE Riesling

2022 Kerner

2022 FLAMINGO Lemberger Rosé

2022 Muskateller

2019 VINEA Lemberger

2022 Muskattrollinger Rosé

2020 VINEA Spätburgunder

2022 Samtrot

2021 HERZBLUT Lemberger

2022 Trollinger mit Lemberger

72,00

Besen-Öffnungszeiten per Mail

Werde 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.