

HÖLZ STAMMHAUS
WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!



**HÖLZ-
WEISBRÖDT**

Wein- & Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Stammhaus“

Sie mögen guten Wein, gutes Essen und gute Gesellschaft? Dann gehören Sie mit zur HOLZ-WEISBRODT-Familie – neben uns, den Mitarbeitern und allen anderen Gästen und Freunden. Das STAMMHAUS steht für Pfälzer Lebensfreude und gutbürgerliche Gerichte aus frischen und regionalen Zutaten, die mit viel Liebe und hohem Anspruch zubereitet werden. Genießen Sie in urgemütlicher Weinstubenatmosphäre die Vielfalt unserer Weine, kombiniert mit regionaler Küche und der bekannten Pfälzer Gastlichkeit.

Lassen Sie sich von uns überzeugen!
das Team vom STAMMHAUS heißt Sie herzlich willkommen.

Ihre Weinfamilie Holz-Weisbrodt

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag & Feiertage:

ab 11.30 Uhr

Montag & Dienstag: RUHETAG

Außenterrasse bis 22.00 Uhr geöffnet
(außer Sonn- und Feiertage);

Küchenschluss 19.30 Uhr



Artrium

Die Vinothek unseres Weingutes. Schick, herzlich, kompetent. Mit Weinkeller, Füllung und Weinshop. Der Genussort, an dem das Weinentdecken zu einer kleinen Auszeit im Alltag wird. Willkommen in der Toskana Deutschlands.



Secco-Hütte

Entstanden aus einem provisorischen Ausschank ist heute davon noch der Spitzname geblieben: „das Ständchen“. Gemütliches Beisammensein, leckere Weine und kleine Speisen wie Flammkuchen und Dampfnudeln erzeugen hier das wohlige Hütten-Feeling.





HOLZ-
WEISBRÖDT

Kest

RIESLING TROCKEN

BRÖDT

HOLZ
WEISBRÖDT

Sekte

	0,1 l	0,75 l
Riesling extra trocken 2019 11,5 % vol ¹ *	4,50	30,00
Pinot Meunier Blanc de Noir brut 2022 11,5 % vol ¹ *	4,50	30,00

Seccos

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Secco Verde trocken 10,0 % vol ¹ *	3,50	5,50	21,00
Secco Rosé trocken 10,0 % vol ¹ *	3,50	5,50	21,00
Secco Blush trocken 11,0 % vol ¹ *	3,50	5,50	16,00
Secco Rouge halbtrocken 9,0 vol ¹ *	3,50	5,50	16,00
Secco FREEPEARL alkoholfrei ¹ *	3,50	5,50	16,00

schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

Secco-Cocktails

	0,25 l
Secco Aperol Secco Verde mit Aperol ¹ * ¹ * ²	7,50
Veneziano Secco Rosé mit Aperol ¹ * ¹ * ²	7,50
Sundowner Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup ¹ * ¹ * ²	7,50
Limoncello Secco Verde mit Limoncello ¹ * ¹ * ²	7,50
Hugo Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette ¹ * ¹ * ²	7,50
Himbeer-Secco Secco Verde mit eingelegten Himbeeren ¹ * ¹ * ²	7,50

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Schorle

	0,25 l	0,5 l
Weinschorle ¹ *	3,10	5,20
aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst		
Weinschorle ¹ *	4,20	6,90
aus Weinen der ARTRIUM-Familie		
Seccoschorle ¹ *	3,50	6,10
aus Secco Verde oder Secco Rosé		
alkoholfreie Seccoschorle ¹ *	3,50	6,10
aus Freepearl		

Weißweine

	0,1 l	0,25 l
Riesling trocken 2023 Stammhaus 11,5 % vol *1	3,10	4,80
Grauburgunder trocken 2023 Artrium 12,5 % vol *1	4,00	6,50
Weißburgunder trocken 2023 Artrium 12,5 % vol *1	4,00	6,50
Sauvignon Blanc trocken 2023 Artrium 12 % vol *1	4,00	6,50
Auxerrois trocken 2023 Artrium 12,0 % vol *1	4,00	6,50
Riesling halbtrocken 2022 Stammhaus 12 % vol *1	3,10	4,80
Rivaner halbtrocken 2023 Stammhaus 10 % vol *1	3,10	5,30
Grauburgunder halbtrocken 2022 Stammhaus 11,5 % vol *1	3,10	5,30
Scheurebe süß 2023 Stammhaus 9,5 % vol *1	3,10	5,30
Gewürztraminer süß 2022 Stammhaus 9,5 % vol *1	3,10	5,30

Rosé & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l
Merlot Blanc de Noir Trocken 2023 Artrium 11,5 % vol *1	4,00	6,50
Portugieser Weißherbst lieblich 2023 Stammhaus 10,0 % vol *1	3,10	4,80
La vie en Rose feinherb 2023 Stammhaus 10,0 % vol *1	3,10	5,30

Rotweine

	0,1 l	0,25 l
Dornfelder süß 2022 Stammhaus 9,0 % vol *1	3,10	5,30
Dornfelder halbtrocken 2022 Stammhaus 12,5 % vol *1	3,10	5,30
Dornfelder trocken 2022 Stammhaus 13,0 % vol *1	3,10	5,30
Cuvée Augenblick trocken Stammhaus 13,5 % vol *1	3,10	5,30
Spätburgunder trocken 2020 Artrium 13,0 % vol *1	4,00	6,50
Sankt Laurent trocken 2021 Artrium 13,0 % vol *1	4,00	6,50

Edition Sebastian

Cuvée Karl Holz | trocken | Edition Sebastian ^{1*1} Fl. 0,75 l 39,00
Spätburgunder | Merlot | Syrah | 14,5 % vol

Unser Signature-Cuvée als Hommage an den Begründer unseres Weinguts, dessen Namen wir noch heute tragen.

Als Cuvée aus Spätburgunder (60 %), Merlot (25 %) und Syrah (15 %) ist er kraftvoll, sehr harmonisch und überzeugt mit satten Aromen dunkler Pflaumen und Nuancen von intensiver Schokolade und Mokka. Am Gaumen hat er leicht kühle Nuancen, die sich in einen ausgewogenen Abgang mit angenehmem Nachhall verwandeln.

Bier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils vom Fass	3,50	5,00
Helles Hefeweizen		5,00
Pils-Radler	3,50	5,00
Weizen-Radler		5,50
Jever Fun alkoholfrei	3,50	
Weizenbier alkoholfrei		5,00

Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,7 l
Karaffe prickelndes Tafelwasser Zitrone	2,50	4,00	
Rosbacher classic Flasche			5,50
Black Forest Mineralwasser still Flasche		4,50	
	0,25 l	0,5 l	
Coca Cola / Fanta ^{1*2 1*3}	2,80	4,50	
Coca Cola light Flasche 0,33 l		3,00	
Apfelsaft/-Schorle	2,80	4,50	
Traubensaft/-Schorle weiß oder rot	2,80	4,50	
Traubensaft pur weiß oder rot	3,00	5,00	

Heiße Getränke

	Tasse
Haferl Kaffee ^{1*3}	3,50
Espresso ^{1*3}	2,70
Tee verschiedene Sorten ^{1*4}	3,00
Cappuccino ^{1*3}	4,50

Liköre & Brände

	2 cl
div. Obstbrände	4,50
Tresterbrand	5,00
Liköre Destillerie Sippel ^{1*2}	5,00
Averna Ramazotti ^{1*2}	5,00





150	Spargelcremesuppe Einlage <small>A1 A10</small>	7,90
310	Bunter Spargel-Bärlauchsalat <small>A19 A1</small> Schinkenstreifen Weißbrot	16,90
317	Frühlingssalat <small>A19 A20 A1</small> Erdbeer-Vinaigrette gebratener Spargel	19,90
355	Ragout von grünem und weißem Spargel <small>A1 A10 A19</small> Tagliatelle	19,90
360	1 Pfund Stangenspargel <small>A1 A6 A19</small> neue Kartoffeln Sauce Hollandaise	22,90

Portion Stangenspargel neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

361	mit gekochtem Schinken	24,90
363	mit rohem Schinken	24,90
311	mit Rumpsteak Ladies Cut (ca. 180 g) <small>A10 A19 A20</small>	32,90
366	mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ <small>A10 A19 A20</small>	25,90
316	mit Gambas in Bärlauchbutter <small>A19 A20</small>	33,90

322	Portion Sauce Hollandaise extra <small>A1 A6 A19</small>	4,00
-----	---	------



Unsere Weinempfehlung zu Spargel:

2023 Rivaner | halbtrocken | Stammhaus | 11,0 % vol

0,1 l | 3,10 0,25 l | 5,30

Wussten Sie, woher der Rivaner seinen Namen hat? Er ist geboren als Kreuzung aus Riesling und Silvaner, um aus beiden Rebsorten das jeweils beste für einen feinfruchtigen Weißen zu erhalten. In unserer Variante ist er ein frischer, spritziger Rivaner, halbtrocken ausgebaut. Elegant und rassig mit klarer Frucht von Pfirsich, Birne. Weckt Frühlingsgefühle und ist der perfekte Spargelwein.

Allergene: A1 Weizen (Glutenhaltig) | A2 Roggen (Glutenhaltig) | A3 Gerste (Glutenhaltig) | A4 Hafer (Glutenhaltig) | A5 Krebstiere | A6 Eier | A7 Fische | A8 Erdnüsse | A9 Sojabohnen | A10 Milch | A11 Mandeln (Schalenfrüchte) | A12 Haselnüsse (Schalenfrüchte) | A13 Walnüsse (Schalenfrüchte) | A14 Kaschunüsse (Schalenfrüchte) | A15 Pecannüsse (Schalenfrüchte) | A16 Paranüsse (Schalenfrüchte) | A17 Pistazien (Schalenfrüchte) | A18 Macadamianüsse (Schalenfrüchte) | A19 Sellerie | A20 Senf | A21 Sesamsamen | A22 Schwefeldioxid und Sulphite | A23 Lupinen | A24 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle | 13. gewachst | 14. mit Taurin | 15. mit Nitritpökelsalz

Vorspeisen

150.	Spargelcremesuppe Einlage <small>A1 A10</small>	7,90
151.	Bärlauchsuppe Einlage <small>A1 A10</small>	7,90
153.	Leberknödelsuppe <small>A19</small>	5,90
328.	Saumagen-Carpaccio <small>A10 A19 A20</small> Olivenöl Parmesan Blattsalat	14,90

Kalte Speisen

196.	Portion Original Südtiroler Schinken <small>A1 A10</small> Butter Brot	15,90
203.	Gemischter Käseteller Brot <small>A10 A19 A20</small>	15,90
204.	Käse-Schinken-Teller <small>A10 A11 A20</small> Käsevariation Südtiroler Schinken Brot Butter	16,90
221.	Wurstsalat Pommes Frites <small>A19 A20</small>	13,90

Salate

190.	Kleiner Beilagensalat <small>A19 A20</small>	5,50
317.	Frühlingssalat <small>A1 A10 A19</small> Erdbeer-Vinaigrette gebratener Spargel	19,90
222.	Blattsalate Hähnchenbrust <small>A10 A19 A20</small>	16,90

Pfälzer Spezialitäten



159.	2 Scheiben Saumagen Sauerkraut Kartoffelpüree <small>A10 A19 A20</small>	16,50
157.	Pfälzer Bratwürste Sauerkraut Kartoffelpüree <small>A10 A19 A20</small>	16,50
158.	Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree <small>A10 A19 A20</small>	16,50
156.	Schiefer Sack <small>A10 A19 A20</small> Bratwurst Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree	16,50
160.	Pfälzer Platte Saumagen Bratwurst Leberknödel <small>A10 A19 A20</small> Sauerkraut Kartoffelpüree	18,90

Fisch & Huhn

217.	Gebratenes Lachsfilet <small>A1 A7 A10 A19</small> Tagliatelle Gemüse Bärlauch	23,90
314.	Tagliatelle <small>A1 A5 A7 A19 A20</small> Gemüwestreifen Olivenöl gebratene Gambas	27,90
290.	Hähnchengyros Tzatziki Pommes Frites Salat <small>A1 A10 A19 A20</small>	17,90

Allergene: A1 Weizen (Glutenhaltig) | A2 Roggen (Glutenhaltig) | A3 Gerste (Glutenhaltig) | A4 Hafer (Glutenhaltig) | A5 Krebstiere | A6 Eier | A7 Fische | A8 Erdnüsse | A9 Sojabohnen | A10 Milch | A11 Mandeln (Schalenfrüchte) | A12 Haselnüsse (Schalenfrüchte) | A13 Walnüsse (Schalenfrüchte) | A14 Kaschunüsse (Schalenfrüchte) | A15 Pecannüsse (Schalenfrüchte) | A16 Paranüsse (Schalenfrüchte) | A17 Pistazien (Schalenfrüchte) | A18 Macadamianüsse (Schalenfrüchte) | A19 Sellerie | A20 Senf | A21 Sesamsamen | A22 Schwefeldioxid und Sulfite | A23 Lupinen | A24 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle | 13. gewachst | 14. mit Taurin | 15. mit Nitritpökelsalz

Umbestellung auf Bratkartoffeln: 1,50 € | Bei Bestellung einer kleinen Portion: -2,00 €

Vom Schwein

164.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ <small>A1 A6 A10 A19 A20</small> Pommes Frites Salat	17,90
172.	Cordon Bleu Pommes Frites Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	19,90
162.	Winzersteak Schmorzwiebeln Brot Salat <small>A1 A10 A19 A20</small>	14,90
169.	Küfermeistersteak <small>A1 A10 A19 A20</small> Zwiebel-Specksoße Kartoffelspalten Salat	17,90
362.	Schweinebäckchen in Dornfelder geschmort <small>A1 A10 A19 A20</small> Püree Salat	20,90
166.	Jägerpfännchen <small>A1 A6 A10 A12 A19 A20</small> Schweinemedaillon Waldpilzrahm Spätzle	21,90
188.	Portion Jägersoße <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	3,50
181.	Portion Bratkartoffeln <small>A10 A19 A20</small>	4,50

Vom Rind & Kalb

161.	Hausgemachte Frikadelle (Rind & Kalb) <small>A1 A6 A10 A19 A20</small> Püree Pilzragout	17,90
170.	Ungarisches Rindersaftgulasch Spätzle Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	18,90
364.	Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb <small>A1 A6 A10 A12 A19 A20</small> Preiselbeeren Pommes Frites Salat	24,90
703.	Ochsenfetzen vom Grill <small>A1 A10 A19 A20</small> Speck-Knoblauchsoße Tagliatelle Salat	30,90
167.	Rumpsteak (ca. 250 g) <small>A1 A10 A19 A20</small> Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln Bratkartoffeln Salat	30,90
210.	Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g) <small>A1 A10 A19 A20</small> Kräuterbutter Salatbouquet	24,90

Vegetarisch

250.	Pilzragout Semmelknödel Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	16,90
249.	Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen Parmesan Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	16,90
323.	Ravioli Spinat und Ricotta <small>A1 A6 A10 A19 A20</small> Spargelcreme Kirschtomaten	17,90
247.	Tagliatelle Gemüsestreifen Kräuter Olivenöl <small>A1 A6 A19</small>	16,90

Vegan

246.	Indisches Gemüsecurry bunter Reis <small>A10 A19 A20</small>	18,90
------	---	-------

Dessert

135.	Apfelstrudel Vanilleeis Sahne <small>A1 A6 A10 A12 A19</small>	7,90
147.	Warmes Schokotörtchen Vanilleeis Sahne <small>A1 A6 A10 A12 A19</small>	8,90
141.	Gemischtes Eis <small>A1 A6 A10 A12 A19</small> Schokolade Vanille Erdbeere Sahne	6,00
143.	Schwarzwaldbecher Schokoladen- und Vanilleeis <small>A1 A6 A10 A12 A19</small> Kirschwasser Kirschen Sahne	8,50
144.	Schoko mit Schuss <small>A1 A6 A10 A12 A19</small> Schokoladeneis Eierlikör Sahne	8,50

Allergene: A1 Weizen (Glutenhaltig) | A2 Roggen (Glutenhaltig) | A3 Gerste (Glutenhaltig) | A4 Hafer (Glutenhaltig) | A5 Krebstiere | A6 Eier | A7 Fische | A8 Erdnüsse | A9 Sojabohnen | A10 Milch | A11 Mandeln (Schalenfrüchte) | A12 Haselnüsse (Schalenfrüchte) | A13 Walnüsse (Schalenfrüchte) | A14 Kaschunüsse (Schalenfrüchte) | A15 Pecannüsse (Schalenfrüchte) | A16 Paranüsse (Schalenfrüchte) | A17 Pistazien (Schalenfrüchte) | A18 Macadamianüsse (Schalenfrüchte) | A19 Sellerie | A20 Senf | A21 Sesamsamen | A22 Schwefeldioxid und Sulphite | A23 Lupinen | A24 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle | 13. gewachst | 14. mit Taurin | 15. mit Nitritpökelsalz

HÖLZ STAMMHAUS WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Leistadter Straße 25
D-67273 Weisenheim am Berg
Tel.: 0 63 53-93 610
E-Mail: info@holz-weisbrodt.de
www.holz-weisbrodt.de

