

HÖLZ- WEISBRÖDT

SECCO-HÜTTE



SPEISEN & GETRÄNKE

Willkommen in der Secco-Hütte

Wir heißen Sie ganz herzlich willkommen in unserer SECCO-HÜTTE, dem ungezwungenen Restaurant unseres Familienbetriebs Holz-Weisbrodt.

Freuen Sie sich auf entspannte Pfälzer Lebensart mit leckeren, einfachen Gerichten „wie bei de Mudder“, mit viel Liebe aus frischen und regionalen Zutaten zubereitet. Neben unserer regulären Karte gibt es jeden Dienstag Dampfnudeln und jeden Freitag Kartoffelpuffer – alles hausgemacht.

Genießen Sie Lebensfreude pur in urgemütlicher Hüttenatmosphäre mit großem Außenbereich. Entdecken Sie eine Auswahl unserer Weine und Seccos, kombiniert mit regionaler Küche und der bekannten Pfälzer Gastlichkeit.

„Aller, roi in die Hütt ...“

*Ihre Simone Weisbrodt
und die Weinfamilie Holz-Weisbrodt*

Unsere Öffnungszeiten

Montag:	11.30 bis 21 Uhr
Dienstag:	11.30 bis 21 Uhr
Freitag:	11.30 bis 21 Uhr
Samstag:	11.30 bis 21 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11.30 bis 20 Uhr
Mittwoch & Donnerstag:	RUHETAG

Küchenschluss 90 Min vor Ende.

RESERVIERUNGEN:



Seccos^{*1}

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Secco Verde trocken	3,50	5,50	21,-
Secco Rosé trocken	3,50	5,50	21,-
	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Secco Blush trocken	3,50	5,50	16,-
Secco Rouge halbtrocken	3,50	5,50	16,-
Secco FREEPEARL weiß alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,50	16,-
Secco FREEPEARL rosé alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,50	16,-

Secco-Cocktails^{*1}

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

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Sekte^{*1}

	0,1 l	0,75 l
Riesling extra trocken 2022	4,50	30,-
Pinot Meunier Blanc de Noir brut 2023	4,50	30,-

Schorle^{*1}

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

*1 Enthält Sulfite □ *2 Enthält Farbstoffe

Weißweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Riesling trocken 2024 STAMMHAUS	3,10	4,80
Riesling halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	4,80
Rivaner halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Grauburgunder halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Gewürztraminer süß 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Auxerrois trocken 2024 ARTRIUM	4,-	6,50
Chardonnay trocken 2024 ARTRIUM	4,-	6,50
Grauburgunder trocken 2024 ARTRIUM	4,-	6,50
Sauvignon Blanc trocken 2024 ARTRIUM	4,-	6,50
Weißburgunder trocken 2024 ARTRIUM	4,-	6,50

Rosé & Blanc de Noir ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Portugieser Weißherbst lieblich 2024 STAMMHAUS	3,10	4,80
La vie en Rose feinherb 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Merlot Blanc de Noir trocken 2024 ARTRIUM	4,00	6,50

Rotweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Schwarzriesling süß 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Dornfelder halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	5,30
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS	3,10	5,30
Sankt Laurent trocken ARTRIUM	4,-	6,50
Spätburgunder trocken ARTRIUM	4,-	6,50

Flaschenweine - Barrique ^{*1}

Jazzwein trocken Edition Sebastian	Fl. 0,75 l	39,-
MERLOT CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC		

Der erste wahrnehmbare Eindruck: grüne Paprika. Lässt man ihm Zeit, entfalten sich herrliche Aromen von dunkler Schokolade und Pfeffer, gepaart mit fruchtigen Noten, die an Süßkirschen erinnern. Die gut eingebundenen Tannine geben dem Geschmack eine schöne Länge. Aromen von Kaffee und Vanille und eine enorme Saftigkeit runden das Ganze ab. Ein sanfter Seelenschmeichler.

Cuvée Karl Holz trocken Edition Sebastian	Fl. 0,75 l	39,-
SPÄTBURGUNDER MERLOT SYRAH		

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.

Liköre & Brände

div. Obstbrände 2 cl		4,50
Tresterbrand 2 cl		5,-
Liköre Destillerie Sippel 2 cl *2		5,-
Averna Ramazotti 4 cl *2		5,-



Bier

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

Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,7 l
Karaffe prickelndes Tafelwasser Zitrone	2,00	2,50	
Karaffe stilles Tafelwasser Zitrone	2,00	2,50	
Rosbacher classic Fl.			5,50
	0,25 l	0,5 l	
Coca Cola / Fanta *2 *3	2,80	4,50	
Coca Cola Zero Fl. 0,33 l		3,-	
Apfelsaft pur /-Schorle	2,80	4,50	
Traubensaft Schorle weiß oder rot	2,80	4,50	
Traubensaft Pur weiß oder rot	3,-	5,-	

Heiße Getränke

	Tasse
Haferl Kaffee *3	3,80
Espresso *3	2,70
Doppelter Espresso *3	4,50
Tee verschiedene Sorten *4	3,-
Cappuccino *3	4,50

*1 Enthält Sulfite *2 Enthält Farbstoffe

Salate

Kleiner Beilagensalat	A19 A20	5,50
Wurstsalat Pommes Frites	A1 19 A20	13,90
Blattsalate Hähnchenbrust	A10 A19 A20	16,90
Blattsalate Schafskäse	A10 A19 A20	16,90

Kalte Speisen

Spundekäs hausgemacht	A1 A10 A19 A20	10,90
Zwiebeln Brezel		

Pfälzer Leckereien

2 Scheiben Saumagen	A10 A19 A20	
Sauerkraut Kartoffelpüree		16,50
2 Pfälzer Bratwürste	A10 A19 A20	
Sauerkraut Kartoffelpüree		16,50
2 Leberknödel	A10 A19 A20	
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße		16,50
Schiefer Sack	A10 A19 A20	
Bratwurst Leberknödel		16,50
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße		
Pfälzer Platte	A10 A19 A20	
Saumagen Bratwurst Leberknödel		18,90
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße		

Tagesgerichte

solange der Vorrat reicht

Dienstags:	DAMPFNUDELN	A1 A10	
	zwei frische, selbstgemachte Dampfnudeln, dazu hausgemachte Woisoß oder Vanillesoß und Kartoffelsupp´ (mit Speck)		14,90



Flammkuchen & Co.

Flammkuchen Gorgonzola A1 A10 A19 A20	14,90
Sauerrahm Gorgonzola Frühlingszwiebeln	
Flammkuchen Ziegenkäse A1 A10 A19 A20	16,90
Sauerrahm Ziegenkäse Honig Frühlingszwiebeln	
Flammkuchen Lachs A1 A10 A19 A20	16,90
Sauerrahm Lachs Frühlingszwiebeln frischer Meerrettich	
Flammkuchen „Elsässer Art“ A1 A10 A19 A20	11,50
Sauerrahm Speck Zwiebeln	
Flammkuchen Spezial A1 A10 A19 A20	11,50
Sauerrahm Speck Zwiebeln Käse	
Flammkuchen Diabolo vegetarisch A1 A10 A19 A20	13,50
Sauerrahm Zwiebeln Paprika Tomaten Peperoni Schafskäse Oliven Käse	
Flammkuchen Camembert A1 A10 A19 A20	15,90
Sauerrahm Camembert Preiselbeeren Birnen	
Pizza á la Casa A1 A10 A19 A20	11,90
Schinken Pilze Peperoni Salami Käse	
Deiwels-Pizza A1 A10 A19 A20	11,90
Peperonisalami frischer Chili Käse Zwiebeln Peperoni	
Schafskäse überbacken A1 A10 A19 A20	12,50
Tomaten Paprika Oliven Zwiebeln Peperoni Knoblauch Brot	

Allergene: **Glutenhaltiges Getreide:** A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer | **A5** Krebstiere | **A6** Eier | **A7** Fische | **A8** Erdnüsse | **A9** Sojabohnen | **A10** Milch | **Schalenfrüchte:** A11 Mandeln, A12 Haselnüsse, A13 Walnüsse, A14 Cashewnüsse, A15 Pecannüsse, A16 Paranüsse, A17 Pistazien, A18 Macadamianüsse, 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

Freitags:

KARTOFFELPUFFER

drei herzhaft, hausgemachte Puffer aus
frischen Kartoffeln mit

Apfelmus A1 A10	14,90
Dip A1 A10	14,90
Räucherlachs & Dip A1 A1	17,90



Weitere Leckereien

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A19 A20	17,90
Schnitzelpfännchen Gorgonzola 1 Schnitzel „Wiener Art“ Gorgonzolasoße Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A19 A20	19,90
Schnitzelpfännchen „HÜTTEN CORDON BLEU“ 1 Schnitzel „Wiener Art“ mit Kochschinken und Käse überbacken Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A19 A20	19,90
Garnelenpfännchen 8 Garnelen Knoblauch Gemüsestreifen	A1 A10 A19 A20	19,90
Hähnchengyros Pommes Frites Salat	A1 A10 A19 A20	17,90
Strammer Max 2 Spiegeleier Schinken Käse	A1 A10 A19 A20	10,90
Schinkennudeln Ei Salat	A1 A10 A19 A20	11,50
Winzersteak Pommes Frites Kräuterbutter Salat	A1 A10 A19 A20	17,90
Currywurst Pommes Frites	A1 A10 A19 A20	10,90
Portion Pommes Frites	A10 A19 A20	4,-
Portion Bratkartoffeln	A10 A19 A20	4,50

kleine Portion: -2,00 € | Umbestellung auf Bratkartoffeln: +1,50 €

Für Kids (bis 12 Jahre)

Chicky Chicken Nuggets Pommes Frites	A1 A10 A19 A20	8,90
Pizza Margherita		8,90

Allergene: **Glutenhaltiges Getreide:** A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer | A5 Krebstiere | A6 Eier | A7 Fische | A8 Erdnüsse | A9 Sojabohnen | A10 Milch | **Schalenfrüchte:** A11 Mandeln, A12 Haselnüsse, A13 Walnüsse, A14 Cashewnüsse, A15 Pecannüsse, A16 Paranüsse, A17 Pistazien, A18 Macadamianüsse, 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

HOLZ-
WEISBRÖDT

HAUSMANNSKÜCHE
SECCO-HÜTTE
FR-DI ab 11.30 Uhr
Tel.: 0 63 53/93 61 0

Entdecken Sie auch unsere anderen Locations:

WEINSHOP: www.holz-weisbrodt.de im STAMMHAUS im ARTRIUM	VINOTHEK ARTRIUM MI-SA 14-22 Uhr SO 11-20 Uhr WhatsApp: 0173/64 39 871	RESTAURANT STAMMHAUS MI-SO ab 11.30 Uhr Tel.: 0 63 53/93 61 0
--	---	--