

**HÖLZ-  
WEISBRÖDT**  

---

**STAMMHAUS**

**HÖLZ-  
WEISBRÖDT**  
**DEIN TAG AM  
[REBEN] MEER.**

*Wein- & Speisekarte*

# HOLZ- WEISBRODT STAMMHAUS

## *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*

Unsere Vinothek: schick, herzlich, kompetent. Mit direktem Zugang zu 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.



*Haben Sie noch  
genug Wein daheim?*

In unseren Weinschops beraten  
wir Sie gerne! Hier im Stammhaus  
täglich von 10 bis 18 Uhr.

In unserer Vinothek Artrium  
Mi bis SA 14 bis 22 Uhr,  
So 11 bis 20 Uhr

HÖLZ-  
WEISBRÖDT



MUSKATELLER

HÖLZ  
WEISBR

## Sekte

	0,1 l	0,75 l
<b>Riesling</b>   extra trocken   2022   11,5 % vol <sup>1</sup> *	4,50	30,00
<b>Merlot &amp; Spätburgunder Rosé Sekt</b> brut   2022   11,5 % vol <sup>1</sup> *	4,50	30,00

## Seccos

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
<b>Secco Verde</b>   trocken   10,0 % vol <sup>1</sup> *	3,50	5,50	21,00
<b>Secco Rosé</b>   trocken   10,0 % vol <sup>1</sup> *	3,50	5,50	21,00
<b>Secco Blush</b>   trocken   11,0 % vol <sup>1</sup> *	3,50	5,50	16,00
<b>Secco Rouge</b>   halbtrocken   9,5 vol <sup>1</sup> *	3,50	5,50	16,00
<b>Secco FREEPEARL</b>   alkoholfrei <sup>1</sup> *	3,50	5,50	16,00
schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein			

## Secco-Cocktails

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

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

## Schorle

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

## Weißweine

	0,1 l	0,25 l
<b>Riesling trocken</b> 2024   Stammhaus   11,5 % vol  *1	3,10	4,80
<b>Grauburgunder trocken</b> 2024   Artrium   12,0 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Weißburgunder trocken</b> 2023   Artrium   12,5 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> 2024   Artrium   11,5 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Auxerrois trocken</b> 2024   Artrium   11,5 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Riesling halbtrocken</b> 2023   Stammhaus   10,5 % vol  *1	3,10	4,80
<b>Rivaner halbtrocken</b> 2024   Stammhaus   9,5 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Grauburgunder halbtrocken</b> 2024   Stammhaus   10,0 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Scheurebe süß</b> 2024   Stammhaus   704 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Gewürztraminer süß</b> 2024   Stammhaus   9,0 % vol  *1	3,10	5,30

## Rosé & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l
<b>Merlot Blanc de Noir Trocken</b> 2024   Artrium   12,0 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Portugieser Weißherbst lieblich</b> 2023   Stammhaus   10,0 % vol  *1	3,10	4,80
<b>La vie en Rose feinherb</b> 2023   Stammhaus   10,0 % vol  *1	3,10	5,30

## Rotweine

	0,1 l	0,25 l
<b>Dornfelder süß</b> 2023   Stammhaus   10,5 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Dornfelder halbtrocken</b> 2023   Stammhaus   12,5 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Dornfelder trocken</b> 2023   Stammhaus   12,5 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Cuvée Augenblick trocken</b> Stammhaus   13,0 % vol  *1	3,10	5,30
<b>Spätburgunder trocken</b> 2022   Artrium   13,5 % vol  *1	4,00	6,50
<b>Sankt Laurent trocken</b> 2022   Artrium   13,0 % vol  *1	4,00	6,50

## Edition Sebastian

**Cuvée Karl Holz** | trocken | Edition Sebastian <sup>1\*</sup> | Fl. 0,75 l | 39,00  
Spätburgunder | Merlot | Syrah | 14,5 % vol

Unser Signature-Cuvée als Hommage an unseren Stammvater, 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 <sup>1*2 1*3</sup>	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 <sup>1*3</sup>	3,50
Espresso <sup>1*3</sup>	2,70
Tee verschiedene Sorten <sup>1*4</sup>	3,00
Cappuccino <sup>1*3</sup>	4,50

### Liköre & Brände

	2 cl
div. Obstbrände	4,50
Tresterbrand	5,00
Liköre   Destillerie Sippel <sup>1*2</sup>	5,00
Averna   Ramazotti <sup>1*2</sup>	5,00







# Spargelspezialitäten

Wir beziehen unsere Spargel  
täglich frisch vom Spargelhof



360 **1 Pfund Stangenspargel** A1 | A6 | A19 **23,90**  
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

**Portion Stangenspargel** neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

361 mit gekochtem Schinken 25,90  
363 mit rohem Schinken 25,90  
366 mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ A10 | A19 | A20 26,90  
311 mit Rumpsteak Ladies Cut (ca. 180 g) A10 | A19 | A20 33,90  
317 mit gegrilltem Lachs A19 | A20 34,90

150 **Spargelcremesuppe** Einlage A1 | A10 **8,90**

310 **Bunter Spargel-Bärlauchsalat** A19 | A1 **17,90**  
Schinkenstreifen | Weißbrot

320 **Frühlingssalat** A19 | A20 | A1 **20,90**  
Erdbeer-Vinaigrette | gebratener Spargel

355 **Ragout von grünem und weißem Spargel** A1 | A10 | A19 **20,90**  
Tagliatelle

702 **Duett vom grünen und weißen Spargel | vegan** A1 | A10 | A19 **22,90**  
Bärlauchpesto | Olivenöl | Pinienkerne

322 **Portion Sauce Hollandaise extra** A1 | A6 | A19 **4,00**



## Unsere Weinempfehlung zu Spargel:

**2024 Rivaner** | halbtrocken | Stammhaus | 11,0 % vol

0,1 | 3,10 0,25 | 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.

In unserem Weinshop auch zum Mitnehmen nach Hause!

## Vorspeisen & kalte Gerichte

---

150.	<b>Spargelcremesuppe</b> Einlage <small>A1   A10</small>	8,90
153.	<b>Leberknödelsuppe</b> <small>A19</small>	5,90
328.	<b>Lachs-Carpaccio</b> <small>A10   A19   A20</small> Olivenöl   Parmesan   Blattsalat	15,90
703.	<b>gebratene Ziegenkäsetaler</b> <small>A10   A19   A20</small> Salatgarnitur	15,90
196.	<b>Portion Original Südtiroler Schinken</b> <small>A1   A10</small> Butter   Brot	15,90
204.	<b>Käse-Schinken-Teller</b> <small>A10   A11   A20</small> Winzerkäse   Südtiroler Schinken   Brot   Butter	16,90
221.	<b>Wurstsalat</b> Pommes Frites <small>A19   A20</small>	13,90

## Salate

---

190.	<b>Kleiner Beilagensalat</b> <small>A19   A20</small>	5,50
222.	<b>Blattsalate   Hähnchenbrust</b> <small>A10   A19   A20</small>	16,90
700.	<b>Blattsalate   Gambas   Aioli</b> <small>A10   A19   A20</small>	29,90
701.	<b>Blattsalate   Rindersteaktranchen</b> <small>A10   A19   A20</small>	29,90

## Fisch & Huhn

---

290.	<b>Hähnchengyros</b> Zaziki   Pommes Frites   Salat <small>A1   A10   A19   A20</small>	17,90
217.	<b>Gebratenes Lachsfilet   Ofenkartoffel</b> <small>A1   A7   A10   A19</small> Sauerrahm   Salat	26,90
217.	<b>Tagliatelle   gebratene Gambas</b> <small>A1   A7   A10   A19</small> Gemüwestreifen   Olivenöl	27,90

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

## Pfälzer Spezialitäten



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

## Vom Schwein

164.	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Pommes Frites   Salat	17,90
172.	<b>Cordon Bleu</b> Pommes Frites   Salat <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	19,90
162.	<b>Winzersteak</b> Schmorzwiebeln   Brot   Salat <small>A1   A10   A19   A20</small>	14,90
169.	<b>Küfermeistersteak</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Zwiebel-Specksoße   Kartoffelspalten   Salat	17,90
362.	<b>Schweinebäckchen   in Dornfelder geschmort</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Püree   Salat	22,90
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.	<b>Hausgemachte Frikadelle (Rind &amp; Kalb)</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Püree   Pilzragout	17,90
170.	<b>Rindersaftgulasch Ungarisch</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Spätzle   Salat	18,90
364.	<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb</b> <small>A1   A6   A10   A12   A19   A20</small> Preiselbeeren   Pommes Frites   Salat	24,90
167.	<b>Rumpsteak (ca. 250 g)</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln   Bratkartoffeln   Salat	30,90
210.	<b>Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g)</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Kräuterbutter   Salatbouquet	24,90

## Vegetarisch

---

250.	<b>Pilzragout</b> Semmelknödel   Salat <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	16,90
249.	<b>Gnocchi</b> gefüllt mit Steinpilzen   Parmesan   Salat <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	16,90
248.	<b>Ofenkartoffel</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Sauerrahm   Buttergemüse	16,90

## Vegan

---

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

## Dessert

---

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

## Heiße Getränke

---

	Tasse
Haferl Kaffee <small>1*3</small>	3,50
Espresso <small>1*3</small>	2,70
Tee verschiedene Sorten <small>1*4</small>	3,00
Cappuccino <small>1*3</small>	4,50

## Liköre & Brände

---

div. Obstbrände	4,50
Tresterbrand	5,00
Liköre   Destillerie Sippel <small>1*2</small>	5,00
Averna   Ramazotti <small>1*2</small>	5,00



# Termine 2025

## Weinwanderung Weisenheim | 3. & 4.5.2025

Erleben Sie unsere Weine dort wo Sie entstehen; Mitten in den Weinbergen. Genießen direkt an Station 1 unsere Weine und unsere STAMMHAUS Küche verwöhnt sie mit leckeren Pfälzer Spezialitäten.

## Musik im Anflug

## Deutsche Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz im Barriquefasskeller | 23.5.2025

Hervorragende Musikerinnen und Musiker, ein fantastisches Klangerlebnis in einmaligem Ambiente: Die Deutsche Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz ist wieder zu Gast in unserem Barriquefasskeller. In diesem Jahr mit dem Blechbläserensemble, kraftvoll und brillant.

Was genau gespielt wird? Lassen Sie sich überraschen! Ein faszinierendes Potpourri, das von klassischen Meisterwerken bis zu modernen Arrangements reichen könnte, erwartet Sie. Die Musikerinnen und Musiker der Staatsphilharmonie zaubern für Sie ein unvergessliches Programm voller Klangfülle und musikalischer Energie. Ein Konzert, das Herz und Sinne gleichermaßen bewegt – kommen Sie und lassen Sie sich inspirieren



Beginn 19.30 Uhr | Einlass ab 18.30 Uhr | eine Pause  
Freie Platzwahl | Karten nur online unter [www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

## Partnerschafts-, Wein- und Heimatfest | 29.5. – 1.6.2025

### 29.5. CHRISTI HIMMELFAHRT / VATERTAG

Terrasse STAMMHAUS: ab 15 Uhr Stimmungsmusik mit DJ MOPED Eintritt frei

Reimertshof am ARTRIUM: ab 15 Uhr Party mit DJ KAI & Friends Eintritt: 10,- €  
Karten für DJ KAI nur online unter [www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

### 31.5. SAMSTAG

Terrasse STAMMHAUS: ab 17 Uhr Stimmungsmusik mit DJ FREDDY Eintritt frei

### 1.6. SONNTAG

Terrasse STAMMHAUS: ab 15 Uhr Stimmungsmusik mit DJ FREDDY Eintritt frei

Reimertshof am ARTRIUM: 14 bis 18 Uhr Familienfest Eintritt frei

Auf dem Laufenden bleiben? Melden Sie sich gerne für unseren Newsletter an - einfach E-Mail-Adresse bei uns hinterlassen. Geht auch per Mail an [marketing@holz-weisbrodt.de](mailto:marketing@holz-weisbrodt.de).



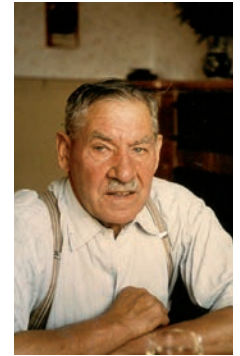
# GENUSS IST GESCHICHTE. GESCHICHTE IST GENUSS.



**1908** ist das Entstehungsjahr des Familienunternehmens – zunächst durch Karl Holz als Küferei in der Leistadter Straße 25 gegründet.

**1948** Fortgeführt durch den Schwiegersohn Erich Reimertshofer behauptet sich der Familienbetrieb KARL HOLZ weiterhin in der Region mit gutem Ruf in der Branche.

**1970** Hochzeit von Helga (geb. Reimertshofer) und Willibald Weisbrodt



**1972** Die Küferei und das kleine Weingut werden von Helga, geb. Reimertshofer, und Willibald Weisbrodt in Erbfolge übernommen. Die Küferei wurde im Laufe dieser drei Generationen zum renommierten Weinbetrieb ausgebaut. Der Familie und Tradition verbunden trägt das Gut bis heute den Namen HOLZ-WEISBRODT. 1972 wird auch der erste Sohn Christian geboren.

**1976** Der zweite Sohn Sebastian erblickt das Licht der Welt.



**1985** Neubau der „PFÄLZER STAMMHAUS WEINSTUBEN“ mit gemütlicher Außenterrasse. Ab sofort kann man bei HOLZ-WEISBRODT guten Wein und gutes Essen so genießen, wie man es in der Pfalz schätzt und liebt: in behaglicher Umgebung und in netter Gesellschaft.

**1992** Ausbau des Restaurants im ersten Stock mit ausreichend Platz für all die Feierlichkeiten und Veranstaltungen. Eine große Dachterrasse lädt zum Verweilen mit entspanntem Blick über das Rebenmeer ein.



**1994** Die offene Pergola im Außenbereich wird als Erweiterung der Gaststätte ausgebaut. Dies bietet noch weiteren Platz für Gäste in unserem Stammhaus.



**1997** Gründung des Sektgutes HOLZ-WEISBRÖDT und der Erzeugergemeinschaft „Mandelgarten“. Die Vertragswinzer der EZG „Mandelgarten“ bauen nach den Kriterien und den Qualitätsansprüchen von HOLZ-WEISBRÖDT Trauben an.

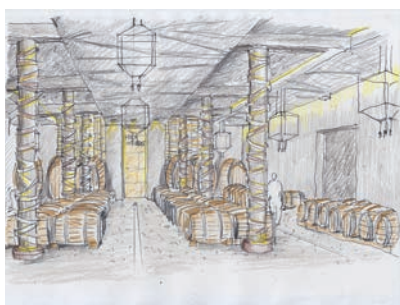
**2004–2005** Neubau unseres Kellergewölbes mit Produktion sowie unserer Vinothek ARTRIUM auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Hinter der modernen Architektur mit Zitaten an die Geschichte unseres Winzerbetriebes verbirgt sich der gesamte Prozess der Weinherstellung. Gleichzeitig ist das ARTRIUM vorne eine zeitlose Vinothek, die seitdem viele Gäste begeistert.



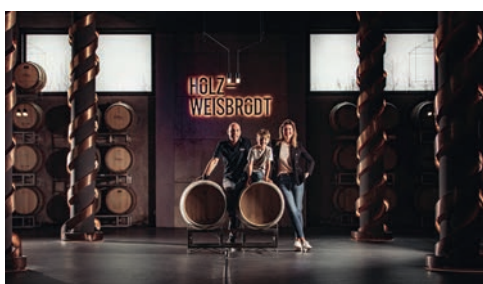
**2011** Seit 2011 empfängt Sie unsere SECCO-HÜTTE als Treffpunkt für nette Leute, Wanderer, Radfahrer und Familien, die unsere Weine, Seccos oder Mixgetränke in urgemütlichem Ambiente genießen. Dazu werden selbst gemachte Kleinigkeiten aus der Küche wie z. B. Flammkuchen, Dampfnudeln und Pfälzer Spezialitäten gereicht.



**2015** 30 Jahre STAMMHAUS und 10 Jahre ARTRIUM sind Grund zum Feiern und ein schöner Anlass, sich bei unseren langjährigen Kunden und Mitarbeitern auf das Herzlichste für die Treue zu unserem Haus zu bedanken. Neu in diesem Jahr: Das ARTRIUM wird um eine direkt angegliederte Vinothek erweitert.



**2018** Ein weiterer Meilenstein: Im Mai 2018 wird der Barriquefasskeller eröffnet. Er ist das Highlight des neu gebauten Teil des Gutsanlage, die in erster Linie um Lagerfläche erweitert wurde. Zusammen mit einer Innenarchitektin wurde mit dem Keller ein Raum entwickelt, der den hohen Ansprüchen an unsere Weine gerecht wird. Die Weine aus dem Keller sind vielfach prämiert und eine ausgewählte Zahl Veranstaltungen lässt den Raum leben.



# HÖLZ- WEISBRÖDT STAMMHAUS

LEISTADTER STRASSE 25  
67273 WEISENHEIM AM BERG  
TEL.: 0 63 53-93 61 0  
INFO@HÖLZ-WEISBRÖDT.DE  
WWW.HÖLZ-WEISBRÖDT.DE

Hier  
reservieren

