

HÖLZ SECCO-HÜTTE WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!





Willkommen in der Secco-Hütte

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

Genießen Sie Lebensfreude pur in urgemütlicher Hüttenatmosphäre mit großem Außenbereich und der einen oder anderen legendären Party. 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*

Montag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Dienstag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Freitag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Samstag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11.30 bis 20.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag:	RUHETAG

Küchenschluss 90 Min vor Ende.

Seccos^{*1}

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Secco Verde trocken	2,90	5,00	20,00
Secco Rosé trocken	2,90	5,00	20,00
	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Secco Blush trocken	2,90	5,00	15,00
Secco Rouge halbtrocken	2,90	5,00	15,00
Secco FREEPEARL weiß alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	2,90	5,00	15,00
Secco FREEPEARL rosé alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	2,90	5,00	15,00

Secco-Cocktails^{*1}

	0,25 l
Himbeer-Secco Secco Verde mit eingelegten Himbeeren ^{1*2}	7,00
Veneziano Secco Rosé mit Aperol ^{1*2}	7,00
Sundowner Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup ^{1*2}	7,00
Limoncello Secco Verde mit Limoncello ^{1*2}	7,00
Hugo Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette ^{1*2}	7,50

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Sekte^{*1}

	0,1 l	0,75 l
Riesling extra trocken 2019	4,50	30,00
Pinot Meunier Blanc de Noir brut 2020	4,50	30,00

Schorle^{*1}

	0,25 l	0,5 l
Weinschorle aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst	2,90	4,90
Weinschorle aus Weinen der ARTRIUM-Familie	3,90	6,50
Seccoschorle aus Secco Verde oder Secco Rosé	3,20	5,80
alkoholfreie Seccoschorle aus Freepearl weiß	3,20	5,80

*1 Enthält Sulfite | *2 Enthält Farbstoffe

Weißweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Riesling trocken 2023 Stammhaus	2,80	4,50
Riesling halbtrocken 2022 Stammhaus	2,80	4,50
Rivaner halbtrocken 2022 Stammhaus	2,90	5,00
Grauburgunder halbtrocken 2022 Stammhaus	2,90	5,00
Gewürztraminer süß 2023 Stammhaus	2,90	5,00
Weißburgunder trocken 2022 Artrium	3,90	6,10
Sauvignon Blanc trocken 2023 Artrium	3,90	6,10
Grauburgunder trocken 2023 Artrium	3,90	6,10
Chardonnay trocken 2022 Artrium	3,90	6,10
Auxerrois trocken 2023 Artrium	3,90	6,10

Rosé & Blanc de Noir ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Portugieser Weißherbst lieblich 2022 Stammhaus	2,80	4,50
La vie en Rose feinherb 2022 Stammhaus	2,90	5,00
Merlot Blanc de Noir trocken 2023 Artrium	3,90	6,10

Rotweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Schwarzriesling süß 2022 Stammhaus	2,90	5,00
Dornfelder halbtrocken 2022 Stammhaus	2,90	5,00
Cuvée Augenblick trocken Stammhaus	2,90	5,00
Spätburgunder trocken Artrium	3,90	6,30
Sankt Laurent trocken Artrium	3,90	6,30

Flaschenweine - Barrique ^{*1}


Jazzwein | trocken | Edition Sebastian Fl. 0,75 l 36,00
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 36,00
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 2cl		5,00
Tresterbrand 2cl		5,50
Liköre Destillerie Sippel 2cl *2		5,50
Averna Ramazotti 4cl *2		5,50

Bier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils vom Fass	3,10	4,60
Helles Hefeweizen		4,60
Pils-Radler		4,60
Weizen-Radler		5,00
Jever Fun (alkoholfrei)	3,10	
Weizenbier alkoholfrei		4,60

Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,7 l
Karaffe prickelndes Tafelwasser Zitrone	2,10	3,50	
Rosbacher Classic Fl.			4,80
Black Forest Mineralwasser still Fl.		4,00	
		0,25 l	0,5 l
Coca Cola / Fanta *2 *3	2,50	4,20	
Coca Cola light Fl. 0,33 l		2,70	
Apfelsaft pur /-Schorle	2,50	4,20	
Traubensaft pur /-Schorle weiß oder rot	2,50	4,20	

Heiße Getränke

	Tasse
Haferl Kaffee *3	3,20
Espresso *3	2,40
Teel verschiedene Sorten *4	2,50
Capuccino *3	4,00

Jagesgerichte

solange der Vorrat reicht

Dienstags:

DAMPFNUDELN

zwei frische, selbstgemachte Dampfnudeln,
dazu hausgemachte Woisoß oder Vanillesoß
und Kartoffelsupp´ (mit Speck)

solange der Vorrat reicht

12,90

Freitags:

KARTOFFELPUFFER

drei herzhafte, hausgemachte Puffer aus
frischen Kartoffeln mit

Apfelmus oder Dip

12,90

oder

Räucherlachs und Dip

14,90



Salate

Kleiner Beilagensalat

5,50

Wurstsalat | Pommes Frites

11,90

Blattsalate | Hähnchenbrust

16,90

Kalt

Spundekäs hausgemacht

Paprikawürfel | Zwiebeln | Brezel

9,90

Pfälzer Leckereien

2 Scheiben Saumagen

Sauerkraut | Kartoffelpüree 16,50

2 Pfälzer Bratwürste

Sauerkraut | Kartoffelpüree 16,50

2 Leberknödel

Sauerkraut | Kartoffelpüree 16,50

Schiefer Sack

16,50

Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Pfälzer Platte

18,90

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Flammkuchen & Co.

Flammkuchen klassisch „Elsässer Art“

11,50

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

Flammkuchen Spezial

11,50

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse

Flammkuchen Diabolo vegetarisch

13,50

Sauerrahm | Zwiebeln | Paprika | Tomaten | Peperoni | Schafskäse | Oliven

Flammkuchen Camembert

15,90

Sauerrahm | Camembert | Preiselbeeren | Zwiebeln

Pizza á la Casa

11,90

Schinken | Pilze | Peperoni | Salami | Käse

Deiwels-Pizza

11,90

Peperonisalami | frischer Chili | Käse | Zwiebeln | Peperoni

Schafskäse überbacken

12,50

Tomaten | Paprika | Oliven | Zwiebeln | Peperoni | Knoblauch | Brot

Weitere Leckereien

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites | Salat 17,90

SCHNITZELPFÄNNCHEN | Pfefferrahmsoße

1 Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes Frites | Salat 16,90

Hähnchengyros Pommes Frites | Salat 17,90

Strammer Max 2 Spiegeleier | Schinken | Käse 10,90

Schinkennudeln Ei | Salat 11,50

Winzersteak Pommes Frites | Kräuterbutter | Salat 17,90

Dreggische Grumbeere 14,90

Bratkartoffeln | Blutwurst | Leberwurst

Currywurst Pommes Frites 10,90

Portion Pommes Frites 4,00

Portion Bratkartoffeln 4,50

Für Kids (bis 12 Jahre)

Chicky Chicken Nuggets | Pommes Frites 7,90

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeitern.

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 Phenylalalinquelle | 13. gewachst | 14. mit Taurin | 15. mit Nitritpökelsalz

**HÖLZ
WEISBRÖDT**
... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

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