

# 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 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 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.*

## Seccos\*<sub>1</sub>

	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 entalkoholisierem Wein	3,50	5,50	16,-
Secco FREEPEARL rosé   alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein	3,50	5,50	16,-

## Secco-Cocktails\*<sub>1</sub>

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

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

## Sekte\*<sub>1</sub>

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

## Schorle\*<sub>1</sub>

	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 <sup>\*1</sup>

	0,1l	0,25l
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 <sup>\*1</sup>

	0,1l	0,25l
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 <sup>\*1</sup>

	0,1l	0,25l
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 <sup>\*1</sup>

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

	0,3l	0,5l
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

	0,2l	0,5l	Fl. 0,7l
Karaffe prickelndes Tafelwasser   Zitrone	2,50	4,-	
Rosbacher Classic   Fl.			5,50
Black Forest Mineralwasser still   Fl.		4,50	
	0,25l	0,5l	
Coca Cola / Fanta *2 *3	2,80	4,50	
Coca Cola light   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

## Salate

---

Kleiner Beilagensalat <small>A19   A20</small>	5,50
Wurstsalat   Pommes Frites <small>A1   19   A20</small>	13,90
Blattsalate   Hähnchenbrust <small>A10   A19   A20</small>	16,90
Blattsalate   Schafskäse <small>A10   A19   A20</small>	16,90
Blattsalate   Räucherlachs   Ei <small>A10   A19   A20</small>	17,90

## Kalte Speisen

---

Spundekäs hausgemacht <small>A1   A10   A19   A20</small>	10,90
Zwiebeln   Brezel	

## Pfälzer Leckereien

---

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

## Tagesgerichte

solange der Vorrat reicht

<b>Dienstags:</b>	<b>DAMPFNUDELN</b> <small>A1   A10</small>	
	zwei frische, selbstgemachte Dampfnudeln, dazu hausgemachte Woisoß oder Vanillesoß und Kartoffelsupp´ (mit Speck)	
		12,90



# Flammkuchen & Co.

<b>Flammkuchen Pfifferlinge</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	18,90
Sauerrahm   Pfifferlinge   Frühlingszwiebeln	
<b>Flammkuchen Lachs</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	16,90
Sauerrahm   Lachs   Frühlingszwiebeln   frischer Meerrettich	
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,50
Sauerrahm   Speck   Zwiebeln	
<b>Flammkuchen Spezial</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,50
Sauerrahm   Speck   Zwiebeln   Käse	
<b>Flammkuchen Diabolo vegetarisch</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	13,50
Sauerrahm   Zwiebeln   Paprika   Tomaten   Peperoni   Schafskäse   Oliven	
<b>Flammkuchen Camembert</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	15,90
Sauerrahm   Camembert   Preiselbeeren   Zwiebeln	
<b>Pizza á la Casa</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,90
Schinken   Pilze   Peperoni   Salami   Käse	
<b>Deiwels-Pizza</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,90
Peperonisalami   frischer Chili   Käse   Zwiebeln   Peperoni	
<b>Schafskäse überbacken</b> <small>A1   A10   A19   A20</small>	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 herzhafteste, hausgemachte Puffer aus frischen Kartoffeln mit

Apfelmus <small>A1   A10</small>	13,90
Dip <small>A1   A10</small>	13,90
Räucherlachs & Dip <small>A1   A1</small>	15,90



## Weitere Leckereien

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

A1 | A6 | A10 | A19 | A20

Pommes Frites | Salat

17,90

### Schnitzelpfännchen | Pfifferlinge

A1 | A6 | A10 | A19 | A20

1 Schnitzel „Wiener Art“ | Pfifferlingrahmsoße

Pommes Frites | Salat

18,90

### Garnelenpfännchen

A1 | A10 | A19 | A20

8 Garnelen | Knoblauch | Gemüsestreifen | Salat

19,90

### Hähnchengyros

A1 | A10 | A19 | A20

Pommes Frites | Salat

17,90

### Strammer Max

A1 | A10 | A19 | A20

2 Spiegeleier | Schinken | Käse

10,90

### Schinkennudeln Ei | Salat

A1 | A10 | A19 | A20

11,50

### Winzersteak

A1 | A10 | A19 | A20

Pommes Frites | Kräuterbutter | Salat

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](http://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