

HOLZ- WEISBRÖDT

STAMMHAUS



Speisekarte Stammhaus Sommer 2025 Pfifferlinge

SPEISEN & GETRÄNKE

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



Vinothek Atrium

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 Weinshops 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

Sekte

	0,1 l	0,75 l
Riesling extra trocken 2022 11,5 % vol ^{*,1}	4,50	30,-
Merlot Rosé Sekt brut 2023 12,5 % vol ^{*,1}	4,50	30,-

Seccos

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Secco Verde trocken 10 % vol ^{*,1}	3,50	5,50	21,-
Secco Rosé trocken 10 % vol ^{*,1}	3,50	5,50	21,-
Secco Blush trocken 11 % vol ^{*,1}	3,50	5,50	16,- ^{0,75 l}
Secco Rouge halbtrocken 9,5 vol ^{*,1}	3,50	5,50	16,-
Secco FREEPEARL alkoholfrei ^{*,1} schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein	3,50	5,50	16,-

Secco-Cocktails

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

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Schorle

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

Weißweine

	0,1 l	0,25 l
Riesling trocken 2024 STAMMHAUS 11,5 % vol ^{*,1}	3,10	4,80
Grauburgunder trocken 2024 ARTRIUM 12 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Weißburgunder trocken 2024 ARTRIUM 12,5 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Sauvignon Blanc trocken 2024 ARTRIUM 11,5 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Auxerrois trocken 2024 ARTRIUM 11,5 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Riesling halbtrocken 2023 STAMMHAUS 10,5 % vol ^{*,1}	3,10	4,80
Rivaner halbtrocken 2024 STAMMHAUS 9,5 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Grauburgunder halbtrocken 2024 STAMMHAUS 10 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Gewürztraminer süß 2024 STAMMHAUS 9 % vol ^{*,1}	3,10	5,30

Rosé & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l
Merlot Blanc de Noir trocken 2024 ARTRIUM 12 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Portugieser Weißherbst lieblich 2023 STAMMHAUS 10 % vol ^{*,1}	3,10	4,80
La vie en Rose feinherb 2023 STAMMHAUS 10 % vol ^{*,1}	3,10	5,30

Rotweine

	0,1 l	0,25 l
Dornfelder süß 2024 STAMMHAUS 10,5 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Dornfelder halbtrocken 2024 STAMMHAUS 12,5 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Dornfelder trocken 2023 STAMMHAUS 12,5 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS 13 % vol ^{*,1}	3,10	5,30
Spätburgunder trocken 2023 ARTRIUM 13,5 % vol ^{*,1}	4,00	6,50
Sankt Laurent trocken 2023 ARTRIUM 13 % vol ^{*,1}	4,00	6,50

Edition Sebastian

Cuvée Karl Holz | trocken | Edition Sebastian ^{*,1} 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,-
Helles Hefeweizen		5,-
Pils-Radler	3,50	5,-
Weizen-Radler		5,50
Jever Fun alkoholfrei	3,50	
Weizenbier alkoholfrei		5,-

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	
Coca Cola / Fanta ^{*,2 *3}	2,80	4,50	
Coca Cola light Flasche 0,33 l		3,-	
Apfelsaft/-Schorle	2,80	4,50	
Traubensaft/-Schorle weiß oder rot	2,80	4,50	
Traubensaft pur weiß oder rot	3,00	5,-	

Heiße Getränke

Haferl Kaffee ^{*,3}	3,80
Espresso ^{*,3}	2,70
Doppelter Espresso ^{*,3}	4,50
Tee Hagebutte Kamillie Pfefferminz Schwarzer Tee Früchtetee ^{*,4}	3,-
Cappuccino ^{*,3}	4,50

Liköre & Brände

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





FrISChe Pfifferlinge

150.	Pfifferlingrahmsuppe Tiroler Speckchips ^{A1 A10}	8,90
245.	Bunter Sommersalat gebratene Pfifferlinge ^{A19 A1} Gebratene Pfifferlinge Blaubeere Himbeer-Vinaigrette Weißbrot	22,90
244.	Knackiger Sommersalat gebratene Wassermelone ^{A19 A1} Gebratene Wassermelone Schafskäsewürfel Balsamico-Vinaigrette Weißbrot	20,90
355.	Geschwenkte Tagliatelle ^{A19 A20 A1} Gebratene Pfifferlinge Gemüsestreifen Olivenöl Knoblauch Kräuter	22,90
360.	Rahmpfifferlinge ^{A19 A20 A1} hausgemachte Semmelknödel Salat	24,90
363.	Pfifferlingspfännchen ^{A19 A20 A1} Medaillons vom Schweinefilet Rahmpfifferlinge Spätzle	28,90
217.	Gebratenes Lachsfilet ^{A1 A10 A19} Ofenkartoffel Gebratene Pfifferlinge Sauerrahm	28,90
311.	Rumpsteak vom Grill Speckpfifferlinge ^{A1 A10 A19} Kartoffelspalten Salat	36,90



Unsere Weinempfehlung zu Pfifferlingen:

2023 Pinot Noir Blanc de Noir | trocken | ARTRIUM | 12 % vol

0,1 l 4,- 0,25 l 6,50

Filigran und frisch entfaltet sich in diesem Blanc de Noir die himmlische Leichtigkeit des Spätburgunders (Pinot Noir). Er zeigt ein Aroma von Aprikosen und Brombeeren und wirkt im Gaumen sehr elegant. Als sehr ausgewogener und frischer Wein ist er das ganze Jahr über ein feiner Begleiter zu leichten Speisen und Salaten oder an Sommerabenden auch solo der passende Begleiter schöner Runden.

In unserem Weinshop auch zum Mitnehmen nach Hause!

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

Vorspeisen & kalte Gerichte

150.	Pfifferlingrahmsuppe Tiroler Speckchips	A1 A10	8,90
153.	Leberknödelsuppe	A19	6,50
328.	Lachs-Carpaccio Olivenöl Parmesan Blattsalat	A10 A19 A20	15,90
703.	Gebratene Ziegenkäsetaler Salatgarnitur	A10 A19 A20	15,90
196.	Portion Original Südtiroler Schinken Butter Brot	A1 A10	15,90
204.	Käse-Schinken-Teller Winzerkäse Südtiroler Schinken Brot Butter	A10 A11 A20	16,90
221.	Wurstsalat Pommes Frites	A19 A20	13,90
199.	Rindfleischsalat Gurken Paprika Zwiebeln Bratkartoffeln	A19 A20	18,90

Salate

190.	Kleiner Beilagensalat	A19 A20	5,50
222.	Blattsalate Hähnchenbrust	A10 A19 A20	16,90
245.	Knackiger Sommersalat gebratene Pfifferlinge Gebratene Pfifferlinge Blaubeere Himbeer-Vinaigrette Weißbrot	A19 A1	22,90
244.	Bunter Sommersalat gebratene Wassermelone Gebratene Wassermelone Schafskäsewürfel Balsamico-Vinaigrette Weißbrot	A19 A1	20,90

Fisch & Huhn

290.	Hähnchengyros Zaziki Pommes Frites Salat	A1 A10 A19 A20	17,90
217.	Gebratenes Lachsfilet Ofenkartoffel Sauerrahm gebratene Pfifferlinge Salat	A1 A7 A10 A19	28,90

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

Pfälzer Spezialitäten

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



Vom Schwein

164.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A19 A20	17,90
172.	Cordon Bleu Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A19 A20	19,90
162.	Winzersteak Schmorzwiebeln Brot Salat	A1 A10 A19 A20	14,90
169.	Küfermeistersteak Zwiebel-Specksoße Kartoffelspalten Salat	A1 A10 A19 A20	17,90
362.	Schweinebäckchen in Dornfelder geschmort Püree Salat	A1 A6 A10 A19 A20	22,90
188.	Portion Jägersoße	A1 A6 A10 A19 A20	3,50
181.	Portion Bratkartoffeln	A10 A19 A20	4,50

Vom Rind & Kalb

161.	Hausgemachte Frikadelle (Rind & Kalb) Püree Pilzragout	A1 A6 A10 A19 A20	17,90
361.	Gebratene Kalbsleber Äpfel Zwiebel Püree Salat	A1 A6 A10 A19 A20	22,90
364.	Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb Preiselbeeren Pommes Frites Salat	A1 A6 A10 A12 A19 A20	24,90
167.	Rumpsteak (ca. 250 g) Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln Bratkartoffeln Salat	A1 A10 A19 A20	30,90
210.	Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g) Kräuterbutter Salatbouquet	A1 A10 A19 A20	24,90

Vegetarisch & vegan

250.	Pilzragout (vegetarisch) Semmelknödel Salat ^{A1 A6 A10 A19 A20}	16,90
249.	Gnocchi (vegetarisch) gefüllt mit Steinpilzen Parmesan Salat ^{A1 A6 A10 A19 A20}	16,90
246.	Süßkartoffelcurry (vegan) Paprika Sojabohnen Zwiebel Zucchini Ingwer Knoblauch bunter Reis ^{A10 A19 A20}	18,90

Dessert

1123.	Affogato ^{A1 A6 A10 A12 A19} Espresso 1 Kugel Vanilleeis	4,50
135.	Apfelstrudel Vanilleeis Sahne ^{A1 A6 A10 A12 A19}	7,90
147.	Warmes Schokotörtchen Vanilleeis Sahne ^{A1 A6 A10 A12 A19}	8,90
141.	Gemischtes Eis ^{A1 A6 A10 A12 A19} Schokolade Vanille Erdbeere Sahne	6,-
143.	Schwarzwaldbecher Schokoladen- und Vanilleeis ^{A1 A6 A10 A12 A19} Kirschwasser Kirschen Sahne	8,50
144.	Schoko mit Schuss ^{A1 A6 A10 A12 A19} Schokoladeneis Eierlikör Sahne	8,50

Heiße Getränke

Haferl Kaffee ³	Tasse	3,80
Espresso ³		2,70
Doppelter Espresso ³		4,50
Tee Hagebutte Kamillie Pfefferminz Schwarzer Tee Früchtetee ⁴		3,-
Cappuccino ³		4,50

Liköre & Brände

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



TERMINE 2025/2026

Dorfkerwe 22.-26.8.2025

Im Rahmen unserer Dorfkerwe gibts bei uns natürlich auch Programm – was genau, steht demnächst auf unserer Website unter www.holz-weisbrodt.de

Pfälzer Schlachtbuffet

Von Leberwurst über Metzelsupp bis Riwwelkuche – seit Jahren fester Bestandteil unseres Genussjahres.
Genießen Sie unser original Pfälzer Schlachtbüffet im STAMMHAUS:

Oktober:	10. und 24.	Januar 26:	9. und 23.
November:	7. und 21.	Februar 26:	6. und 20.
		März 26:	6.

Jeweils ab 16.00 Uhr.
Aufgrund der großen Beliebtheit empfehlen wir eine Reservierung unter 0 63 53/93 61 0.

Mmonks - The Broadway Party | Barriquefasskeller | 8.11.2025

MUSICALHITS ZUM TANZEN & ROCKEN!
Erleben Sie die aufregendsten und bekanntesten Musicalhits in einem neuen, mitreißenden Format! Die 11-köpfige Band MMONKS, mit ihrer Homebase in der Nähe von Heidelberg, bringt die besten Melodien aus der bunten Musicalwelt direkt auf die Bühne. Von zeitlosen Klassikern wie Saturday Night Fever, We Will Rock You, Grease, Footloose, Mamma Mia und Tarzan bis hin zu modernen Ohrwürmern aus Moulin Rouge, Rock of Ages und Greatest Showman – die MMONKS haben sich zum Ziel gesetzt, Musicalsongs tanz- und partytauglich zu machen.

Karten nur online unter www.holz-weisbrodt.de

Markt schöner Dinge | 1. & 2.11.2025

Genieße die kleinen Dinge, sie machen das Leben großartig.

Erleben Sie einen Markt für alle Sinne. Rund 40 Aussteller präsentieren Dinge, die man nicht überall bekommt, die man aber unbedingt haben oder verschenken möchte: liebevolle Handarbeiten, kleine und große Kunstwerke, fein kuratiert aus den Bereichen Schmuck & Mode, Haus & Garten, Lifestyle.

Samstag, 1.11. | 11 bis 19 Uhr
Sonntag, 2.11. | 11 bis 18 Uhr

Auf dem Laufenden bleiben?
Melden Sie sich doch für unseren Newsletter an - einfach E-Mail-Adresse bei uns hinterlassen.
Geht auch per Mail an marketing@holz-weisbrodt.de.

GENUSS IST GESCHICHTE. GESCHICHTE IST GENUSS.

1908 ist das Entstehungsjahr des Familienunternehmens – zunächst durch Karl Holz als Käferei 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 Käferei und das kleine Weingut werden von Helga, geb. Reimertshofer, und Willibald Weisbrodt in Erbfolge übernommen. Die Käferei 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.



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



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.



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

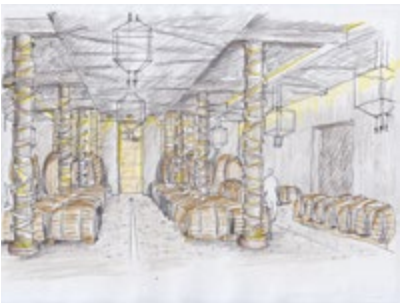
2004–2005 Neubau unseres Kellergebäudes mit Produktion sowie unserer Vinothek ARTRIUM auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Hinter der modernen Architektur mit Zitaten an die Geschichte unseres Winzerbetriebes verbirgt sich der gesamte Prozess der Weinherstellung. Gleichzeitig ist das ARTRIUM vorne 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.



HOLZ- WEISBRÖDT

STAMMHAUS

LEISTADTER STRASSE 25
67273 WEISENHEIM AM BERG
TEL.: 06353-93610
INFO@HOLZ-WEISBRODT.DE
WWW.HOLZ-WEISBRODT.DE

Hier
reservieren

