

HÖLZ- WEISBRÖDT

STAMMHAUS



Speisekarte Stammhaus April 2026

SPEISEN &
GETRÄNKE

HÖLZ- WEISBRÖDT

STAMMHAUS

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Stammhaus“

Sie mögen guten Wein, gutes Essen und gute Gesellschaft? Dann gehören Sie mit zur HOLZ-WEISBRÖDT-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 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-
WEISBRÜDT
... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

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 8,5 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
Auxerrois trocken 2025 ARTRIUM 11,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Riesling trocken 2025 STAMMHAUS 11,5 % vol * ₁	3,10	4,80
Grauburgunder trocken 2025 ARTRIUM 11,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Sauvignon Blanc trocken 2025 ARTRIUM 11 % vol * ₁	4,00	6,50
Weißburgunder trocken 2024 ARTRIUM 12 % vol * ₁	4,00	6,50
Grauburgunder halbtrocken 2025 STAMMHAUS 11 % vol * ₁	3,10	5,30
Riesling halbtrocken 2024 STAMMHAUS 11 % vol * ₁	3,10	4,80
Rivaner halbtrocken 2024 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	5,30
Gewürztraminer süß 2025 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	5,30

Rosé & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l
Merlot Blanc de Noir trocken 2025 ARTRIUM 11,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Portugieser Weißherbst lieblich 2024 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	4,80
La vie en Rose feinherb 2024 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	5,30

Rotweine

	0,1 l	0,25 l
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS 13 % vol * ₁	3,10	5,30
Dornfelder trocken 2024 STAMMHAUS 13,5 % vol * ₁	3,10	5,30
Sankt Laurent trocken 2023 ARTRIUM 13 % vol * ₁	4,00	6,50
Spätburgunder trocken 2024 ARTRIUM 13 % vol * ₁	4,00	6,50
Dornfelder halbtrocken 2024 STAMMHAUS 12,5 % vol * ₁	3,10	5,30
Dornfelder süß 2025 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	5,30

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	2,00	2,50	
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,- ^{4 cl}
Averna Ramazotti ^{*2}	5,-





HOLZ-
WEISBRODT
WEIN TEAM

1 Pfund Stangenspargel ^{A1 | A6 | A19} 23,90
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Portion Stangenspargel neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

mit gekochtem Schinken 25,90
mit rohem Schinken 25,90
mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A10 | A19 | A20} 26,90
mit Rumpsteak Ladies Cut (ca. 180 g) ^{A10 | A19 | A20} 33,90
mit gegrilltem Lachs ^{A19 | A20} 34,90

Spargelcremesuppe Einlage ^{A1 | A10} 8,90

Bunter Spargel-Bärlauchsalat ^{A19 | A1} 17,90
Schinkenstreifen | Weißbrot

Frühlingssalat ^{A19 | A20 | A1} 20,90
Erdbeer-Vinaigrette | gebratener Spargel

Ragout von grünem und weißem Spargel ^{A1 | A10 | A19} 20,90
Tagliatelle

Duett vom grünen und weißen Spargel | vegan ^{A1 | A10 | A19} 22,90
Bärlauchpesto | Olivenöl | Pinienkerne

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 Frühlingsempfindungen und ist der perfekte Spargelwein.

In unserem Weinshop auch zum Mitnehmen nach Hause!

Vorspeisen & kalte Gerichte

150.	Spargelcremesuppe Einlage	8,90
153.	Leberknödelsuppe ^{A19}	6,50
328.	Rinder-Carpaccio ^{A10 A19 A20} Olivenöl Parmesan Blattsalat	16,90
329.	Rote Bete-Carpaccio Walnüsse ^{A10 A19 A20} Olivenöl Parmesan Blattsalat	14,90
703.	Gebratene Ziegenkäsetaler ^{A10 A19 A20} Salatgarnitur	16,90
196.	Portion Original Südtiroler Schinken ^{A1 A10} Butter Brot	15,90
204.	Käse-Schinken-Teller ^{A10 A11 A20} Winzerkäse Südtiroler Schinken Brot Butter	16,90
221.	Wurstsalat Pommes Frites ^{A19 A20}	13,90

Salate

190.	Kleiner Beilagensalat ^{A19 A20}	5,50
222.	Blattsalate Hähnchenbrust ^{A10 A19 A20}	16,90
314.	Frühlings-Blattsalate Oxsenherztomaten ^{A19 A20 A1} Pesto Büffelmozzarella Baguette	18,90

Fisch & Huhn

290.	Hähnchengyros Zaziki Pommes Frites Salat ^{A1 A10 A19 A20}	17,90
217.	Lachsfilet gebraten ^{A19 A1} Ofenkartoffel Sauerrahm Salat	27,90

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.	Bohnen-Süßkartoffel-Chili (vegan) Tomate Zwiebeln schwarze Bohnen grüne Bohnen bunter Reis ^{A10 A19 A20}	19,90

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“ ^{A10 A19 A20} Bratwurst Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree	16,50
160.	Pfälzer Platte Saumagen Bratwurst Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree ^{A10 A19 A20}	18,90

Vom Schwein

164.	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1 A6 A10 A19 A20} Pommes Frites Salat	17,90
172.	Cordon Bleu Pommes Frites Salat ^{A1 A6 A10 A19 A20}	19,90
362.	Kotelett vom Iberico-Schwein Ragout von weißen Bohnen Dornfeldersoße Thymiankartoffeln ^{A1 A6 A10 A19 A20}	29,90
162.	Winzersteak Schmorzwiebeln Brot Salat ^{A1 A10 A19 A20}	14,90
169.	Küfermeistersteak ^{A1 A10 A19 A20} Zwiebel-Specksoße Kartoffelspalten Salat	17,90
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) ^{A1 A6 A10 A19 A20} Püree Pilzragout	17,90
361.	Gebratene Kalbsleber ^{A1 A6 A10 A19 A20} Äpfel Zwiebel Püree Salat	24,90
364.	Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A1 A6 A10 A12 A19 A20} Preiselbeeren Pommes Frites Salat	25,90
167.	Rumpsteak (ca. 250 g) ^{A1 A10 A19 A20} Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln Bratkartoffeln Salat	31,90
210.	Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g) ^{A1 A10 A19 A20} Kräuterbutter Salatbouquet	25,90

Dessert

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

Heiße Getränke

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

Liköre & Brände

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



Termine 2026

14. BIS 17.05.2026

WEISENHEIMER PARTNERSCHAFTS-, WEIN- UND HEIMATFEST

14.5. CHRISTI HIMMELFAHRT / VATERTAG

ab 15 Uhr Stimmungsmusik mit DJ MOPED

Terrasse STAMMHAUS | Eintritt frei

ab 15 Uhr Party mit DJ KAI & Friends

Reimertshof (hinter dem ARTRIUM) | Eintritt: 10,- €

Tickets nur online unter www.holz-weisbrodt.de

16.5. SAMSTAG

ab 17 Uhr Stimmungsmusik mit DJ FREDDY

Terrasse STAMMHAUS | Eintritt frei

17.5. SONNTAG

ab 15 Uhr Stimmungsmusik mit DJ FREDDY

Terrasse STAMMHAUS | Eintritt frei

14 bis 18 Uhr Familienfest

Reimertshof (hinter dem ARTRIUM) | Eintritt frei

21. BIS 23.08.2026

WEISENHEIMER DORFKERWE

22.8. SAMSTAG

ab 17 Uhr Stimmungsmusik mit DJ MOPED

Terrasse STAMMHAUS | Eintritt frei

23.8. SONNTAG

ab 15 Uhr Stimmungsmusik mit DJ FREDDY

Terrasse STAMMHAUS | Eintritt frei

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

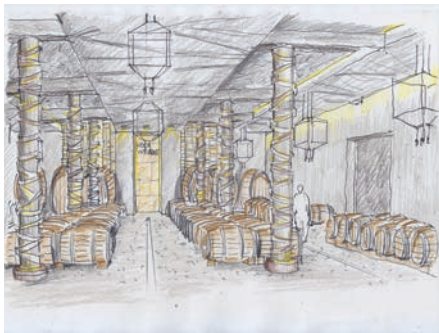
Neubau unseres Kellergebäudes mit Produktion sowie unserer Vinothek ARTRIUM auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Hinter der modernen Architektur mit Zitaten an die Geschichte unseres Winzerbetriebes verbirgt sich der gesamte Prozess der Weinestehung. Gleichzeitig ist das ARTRIUM vorne eine zeitlose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



2025 40 Jahre STAMMHAUS und 20 Jahre ARTRIUM! Wahnsinn. Freuen Sie sich auf ein paar Überraschungen in unserem Jubiläumsjahr!

ZWANZIG HÖLZ-WEISBRÖDT VIERZIG

2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

HOLZ- WEISBRODT

ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER HÄUSER

STAMMHAUS

MI-SO ab 11.30 Uhr
Tel.: 0 63 53/93 61 0

SECCO-HÜTTE

FR-DI ab 11.30 Uhr
Tel.: 0 63 53/93 61 29

VINOTHEK ARTRIUM

MI-SA 14-22 Uhr
SO 11-20 Uhr
WhatsApp: 0173/64 39 871

WEINSHOPS

Onlineshop: www.holz-weisbrodt.de
im STAMMHAUS täglich 10 bis 18 Uhr
im ARTRIUM während der Öffnungszeiten

UNSERE GENUSSZEITEN:
MI BIS SO AB 11.30 UHR
DURCHGEHEND

MO & DI RUHETAG

LEISTADTER STRASSE 25
67273 WEISENHEIM AM BERG
TEL.: 0 63 53/9 36 10
INFO@HOLZ-WEISBRODT.DE
WWW.HOLZ-WEISBRODT.DE

Hier
reservieren

