

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 Familienbetriebs 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. Neben unserer regulären Karte gibt es jeden Dienstag Dampfnudeln und jeden Freitag Kartoffelpuffer – alles hausgemacht.

Genießen Sie Lebensfreude pur in urgemütlicher Hüttenatmosphäre mit großem Außenbereich. 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*

Unsere Öffnungszeiten

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.

RESERVIERUNGEN:



Seccos^{*1}

	0,1 l	0,25 l	1,0 / 0,75 l
Secco Verde trocken	3,50	5,70	23,-
Secco Rosé trocken	3,50	5,70	23,-
Secco Blush trocken	3,50	5,70	17,50
Secco Rouge halbtrocken	3,50	5,70	17,50
Secco FREEPEARL weiß alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,70	17,50
Secco FREEPEARL rosé alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,70	17,50

Secco-Cocktails^{*1}

	0,25 l
Himbeer-Secco Secco Rosé mit eingelegten Himbeeren ^{*2}	7,70
Veneziano Secco Rosé mit Aperol ^{*2}	7,70
Sundowner Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup ^{*2}	7,70
Limoncello Secco Verde mit Limoncello ^{*2}	7,70
Hugo Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette ^{*2}	7,70

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Sekte^{*1}

	0,1 l	0,75 l
Riesling extra trocken 2022	4,50	31,-
Pinot Meunier Blanc de Noir brut 2023	4,50	31,-

Schorle^{*1}

	0,25 l	0,5 l
Weinschorle aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst	3,10	5,60
Weinschorle aus Weinen der ARTRIUM-Familie	5,10	7,60
Seccoschorle aus Secco Verde oder Secco Rosé	3,10	5,60
alkoholfreie Seccoschorle aus Freepearl weiß	3,10	5,60

*1 Enthält Sulfite | *2 Enthält Farbstoffe

Weißweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Riesling trocken 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Riesling halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	5,20
Rivaner halbtrocken 2024 STAMMHAUS	3,10	5,20
Grauburgunder halbtr. 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Gewürztraminer süß 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Auxerrois trocken 2025 ARTRIUM	4,10	6,90
Chardonnay trocken 2025 ARTRIUM	4,10	6,90
Grauburgunder trocken 2025 ARTRIUM	4,10	6,90
Sauvignon Blanc trocken 2025 ARTRIUM	4,10	6,90
Weißburgunder trocken 2024 ARTRIUM	4,10	6,90

Rosé & Blanc de Noir ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Portugieser Weißherbst Liebl. 2024 STAMMHAUS	3,10	5,20
La vie en Rose feinherb 2024 STAMMHAUS	3,10	5,20
Merlot Blanc de Noir trocken 2025 ARTRIUM	4,10	6,90

Rotweine ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Schwarzriesling süß 2024 STAMMHAUS	3,10	5,20
Dornfelder halbtrocken 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS	3,10	5,20
Sankt Laurent trocken ARTRIUM	4,10	6,90
Spätburgunder trocken ARTRIUM	4,10	6,90

Flaschenweine - Barrique ^{*1}


	0,75 l
Jazzwein trocken Edition Sebastian	35,90
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	35,90
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		5,-
Tresterbrand 2 cl		5,50
Liköre Destillerie Sippel 2 cl ^{*2}		5,50
Averna Ramazotti 4 cl ^{*2}		5,50

Bier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils vom Fass	3,70	5,20
Helles Hefeweizen		5,20
Pils-Radler		5,20
Weizen-Radler		5,70
Jever Fun (alkoholfrei)	3,70	
Weizenbier alkoholfrei		5,20

Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l
Karaffe prickelndes Tafelwasser Zitrone	2,00	2,50
Karaffe stilles Tafelwasser Zitrone	2,00	2,50
Rosbacher classic Fl. 0,75 l		5,70
Coca Cola / Fanta ^{*2 *3}	3,00	4,70
Coca Cola Zero Fl. 0,33 l		3,50
Apfelsaft pur /-Schorle	3,00	5,00
Traubensaft-Schorle weiß oder rot	2,90	4,50
Traubensaft pur weiß oder rot	2,90	4,50

Heiße Getränke

	Tasse
Haferl Kaffee ^{*3}	3,90
Espresso ^{*3}	2,90
Doppelter Espresso ^{*3}	4,90
Tee verschiedene Sorten ^{*4}	2,90
Cappuccino ^{*3}	4,90

Salate

Kleiner Beilagensalat <small>A19 A20</small>	5,50
Bunter Spargel-Bärlauchsalat <small>A10 A19 A20</small>	18,90
Schinkenstreifen Baguette	
Wurstsalat Pommes Frites <small>A1 19 A20</small>	14,90
Blattsalate Hähnchenbrust <small>A10 A19 A20</small>	17,90
Blattsalate Schafskäse <small>A10 A19 A20</small>	16,90
Blattsalate Garnelen <small>A10 A19 A20</small>	18,90

Kalte Speisen

Spundekäs hausgemacht <small>A1 A10 A19 A20</small>	11,90
Zwiebeln Brezel	

Pfälzer Leckereien

2 Scheiben Saumagen <small>A10 A19 A20</small>	16,90
Sauerkraut Kartoffelpüree	
2 Pfälzer Bratwürste <small>A10 A19 A20</small>	16,90
Sauerkraut Kartoffelpüree	
2 Leberknödel <small>A10 A19 A20</small>	16,90
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße	
Schiefer Sack <small>A10 A19 A20</small>	16,90
Bratwurst Leberknödel	
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße	
Pfälzer Platte <small>A10 A19 A20</small>	19,50
Saumagen Bratwurst Leberknödel	
Sauerkraut Kartoffelpüree Specksoße	

Flammkuchen & Co.

Flammkuchen Spargel <small>A1 A10 A19 A20</small>	17,90
Sauerrahm Spargel Schinken Sauce Hollandaise	
Flammkuchen Ziegenkäse <small>A1 A10 A19 A20</small>	17,90
Sauerrahm Ziegenkäse Honig Frühlingszwiebeln	
Flammkuchen Lachs <small>A1 A10 A19 A20</small>	16,90
Sauerrahm Lachs Frühlingszwiebeln frischer Meerrettich	
Flammkuchen „Elsässer Art“ <small>A1 A10 A19 A20</small>	11,50
Sauerrahm Speck Zwiebeln	
Flammkuchen Spezial <small>A1 A10 A19 A20</small>	11,50
Sauerrahm Speck Zwiebeln Käse	
Flammkuchen Diabolo vegetarisch <small>A1 A10 A19 A20</small>	14,90
Sauerrahm Zwiebeln Paprika Tomaten Peperoni Schafskäse Oliven Käse	
Flammkuchen Camembert <small>A1 A10 A19 A20</small>	15,90
Sauerrahm Camembert Preiselbeeren Birnen	
Pizza à la casa <small>A1 A10 A19 A20</small>	12,50
Schinken Pilze Peperoni Salami Käse	
Deiwels-Pizza <small>A1 A10 A19 A20</small>	12,50
Peperonisalami frischer Chili Käse Zwiebeln Peperoni	
Schafskäse überbacken <small>A1 A10 A19 A20</small>	12,50
Tomaten Paprika Oliven Zwiebeln Peperoni Knoblauch Brot	

Tagesgerichte

solange der Vorrat reicht

Dienstags:	DAMPFNUDELN <small>A1 A10</small>
	zwei frische, selbstgemachte Dampfnudeln, dazu hausgemachte Woisoß oder Vanillesoß´ und Kartoffelsupp´ (mit Speck) 14,90



Freitags:	KARTOFFELPUFFER
	drei herzhaftere, hausgemachte Puffer aus frischen Kartoffeln mit
	Apfelmus <small>A1 A10</small> 14,90
	Dip <small>A1 A10</small> 14,90
	Räucherlachs & Dip <small>A1 A1</small> 17,90



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

Weitere Leckereien

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	18,90
Portion Jägersoße <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	3,50
Pfännchen Schnitzel Spargel 1 Schnitzel „Wiener Art“ Stangenspargel Sauce Hollandaise Pommes Frites <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	19,90
Schnitzelpfännchen „HÜTTEN-CORDON-BLEU“ 1 Schnitzel „Wiener Art“ mit Kochschinken und Käse überbacken Pommes Frites Salat <small>A1 A6 A10 A19 A20</small>	19,90
Garnelenpfännchen 8 Garnelen Knoblauch Gemüsestreifen <small>A1 A10 A19 A20</small>	21,00
Hähnchengyros Pommes Frites Salat <small>A1 A10 A19 A20</small>	18,90
Strammer Max 2 Spiegeleier Schinken Käse <small>A1 A10 A19 A20</small>	11,90
Schinkennudeln Ei Salat <small>A1 A10 A19 A20</small>	13,90
Winzersteak Pommes Frites Kräuterbutter Salat <small>A1 A10 A19 A20</small>	18,90
Currywurst Pommes Frites <small>A1 A10 A19 A20</small>	11,50
Portion Pommes Frites <small>A10 A19 A20</small>	4,-
Portion Bratkartoffeln <small>A10 A19 A20</small>	4,50
kleine Portion: -2,00 € Umbestellung auf Bratkartoffeln: +1,50 €	

Für Kids (bis 12 Jahre)

Chicky Chicken Nuggets Pommes Frites <small>A1 A10 A19 A20</small>	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:

WEINSHOPS
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