

HÖLZ- WEISBRÖDT

STAMMHAUS



Speisekarte Stammhaus Herbst 2025

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 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

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

Seccos

	0,1l	0,25l	1,0l
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,- <small>0,75l</small>
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

	0,25l
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

	0,25l	0,5l
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 2024 ARTRIUM 11,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Riesling trocken 2024 STAMMHAUS 11,5 % vol * ₁	3,10	4,80
Grauburgunder trocken 2024 ARTRIUM 12 % vol * ₁	4,00	6,50
Sauvignon Blanc trocken 2024 ARTRIUM 11,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Weißburgunder trocken 2024 ARTRIUM 12,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Grauburgunder halbtrocken 2024 STAMMHAUS 10 % vol * ₁	3,10	5,30
Riesling halbtrocken 2023 STAMMHAUS 10,5 % vol * ₁	3,10	4,80
Rivaner halbtrocken 2024 STAMMHAUS 9,5 % 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
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS 13 % vol * ₁	3,10	5,30
Dornfelder trocken 2023 STAMMHAUS 12,5 % vol * ₁	3,10	5,30
Sankt Laurent trocken 2023 ARTRIUM 13 % vol * ₁	4,00	6,50
Spätburgunder trocken 2023 ARTRIUM 13,5 % vol * ₁	4,00	6,50
Dornfelder halbtrocken 2024 STAMMHAUS 12,5 % vol * ₁	3,10	5,30
Dornfelder süß 2024 STAMMHAUS 10,5 % 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	2,50	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,- ^{4 cl}
Averna Ramazotti *₂	5,-





Unsere Herbst-Specials für Sie:

150.	Kürbiscremesuppe Sahne Kürbiskernöl ^{A1 A10}	8,90
264.	Vegetarische Kürbisschnitzel ^{A19 A1} Püree Mango-Chutney	17,90
359.	Kastaniensaumagen ^{A19 A1} Püree Rotkraut	18,90
702.	Herbstlicher Salat gebratener Kürbis ^{A19 A20 A1} Hausdressing Knoblauch	17,90
704.	Bunte Tagliatelle Kürbiscreme ^{A19 A20 A1} hausgemachte Semmelknödel Salat	18,90
361.	Gebratene Kalbsleber ^{A1 A10 A19} Zwiebel Äpfel Püree Salat	22,90
362.	Kalbsbäckchen in Spätburgunder geschmort ^{A1 A10 A19} Püree Kürbisgemüse	29,90
360.	Aromatisches Wildragout in Dornfelder geschmort ^{A1 A10 A19} Püree Kürbisgemüse	26,90
311.	Rumpsteak Pfeffer-Schmandsoße ^{A1 A10 A19} Kartoffelspalten Salat	33,90
365.	Hausgebeizter Sauerbraten ^{A1 A10 A19} Kartoffelknödel Rotkohl	26,90



Unsere herbstliche Weinempfehlung:

Cuvée Augenblick Rotwein | trocken | STAMMHAUS | 13 % vol

0,1 l | 3,10 € 0,25 l | 5,30 €

Ein Toller Roter für jeden Augenblick! In der Nase: Noten von Brombeeren und Sauerkirschen. Am Gaumen dann leicht rauchige und sanfte Anklänge vom Spätburgunder, Frucht vom Dornfelder und die Vollmundigkeit des Merlots. Elegant ausbalanciert mit Vanille und zurückhaltenden Tanninen und einer Samtigkeit im Abgang.

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

Vorspeisen & kalte Gerichte

150.	Kürbiscremesuppe Sahne Kürbiskernöl ^{A1 A10}	8,90
153.	Leberknödelsuppe ^{A19}	6,50
328.	Lachs-Carpaccio ^{A10 A19 A20} Olivenöl Parmesan Blattsalat	15,90
329.	Saumagen-Carpaccio ^{A10 A19 A20} Olivenöl Parmesan Blattsalat	15,90
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
702.	Herbstlicher Salat gebratener Kürbis ^{A19 A20 A1} Hausdressing Knoblauch	17,90

Fisch & Huhn

290.	Hähnchengyros Zaziki Pommes Frites Salat ^{A1 A10 A19 A20}	17,90
217.	Gebratenes Lachsfilet Ofenkartoffel ^{A1 A7 A10 A19} Sauerrahm Salat	26,90

Vegetarisch & vegan

250.	Pilzragout (vegetarisch) Semmelknödel Salat ^{A1 A6 A10 A19 A20}	16,90
249.	Gnocchi (vegetarisch) gefüllt mit Kürbis 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

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
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	22,90
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

		<small>Tasse</small>
	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 2025/2026

Pfälzer Schlachtbüffet

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

Silvester 2025/2026 | 31.12.2025

Feiern Sie Ihren Jahreswechsel bei uns, im Stammhaus von Holz-Weisbrodt. Ein köstliches Abendessen von unserem Silvester-Büffet, begleitet von gutem Wein und gekrönt von einer unvergesslichen Party mit unserem Christian, alias DJ MOPED. Kann ein Jahr besser starten?

MITTWOCH, 31.12. | AB 18 UHR

Eintritt pro Person: 89,00 € incl. Secco-Empfang | Kalt- Warmes Silvesterbüffet | Party mit DJ Moped

Karten nur im Vorverkauf per Mail an silvester@holz-weisbrodt.de

oder Telefon 0 63 53/9 36 10

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 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.



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 Weinentstehung. 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 FÜR HOLZ-WEISBRODT
2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

HOLZ- WEISBRODT

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN & SILVESTER

STAMMHAUS

24.12.	geschlossen	1.-2.1.26
25.12.	11.30-14 Uhr	Pause
26.12.	11.30-14 Uhr	
31.12.	Veranstaltung	

SECCO-HÜTTE

24.12.	geschlossen	1.-3.1.26
25.12.	14-19 Uhr	Pause
26.12.	14-19 Uhr	
31.12.	11.30-18.30 Uhr	

VINOTHEK ARTRIUM

24.12.	11-14 Uhr	1.1.26	14-20 Uhr
25.12.	geschlossen	2.1.26	14-22 Uhr
26.12.	11-20 Uhr	3.-14.1.26	
31.12.	11-16 Uhr	Betriebsferien	

WEINSHOP

www.holz-weisbrodt.de
im STAMMHAUS 25. & 26.12. 10-14 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

