

# HÖLZ- WEISBRÜDT

## SECCO-HÜTTE





## 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*

<b>Montag:</b>	11.30 bis 21.00 Uhr
<b>Dienstag:</b>	11.30 bis 21.00 Uhr
<b>Freitag:</b>	11.30 bis 21.00 Uhr
<b>Samstag:</b>	13.00 bis 21.00 Uhr
<b>Sonn- und Feiertage:</b>	11.30 bis 20.00 Uhr
<b>Mittwoch &amp; Donnerstag:</b>	RUHETAG

Küchenschluss 90 Min vor Ende.

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

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
<b>Secco Verde I trocken</b>	3,50	5,50	21,00
<b>Secco Rosé I trocken</b>	3,50	5,50	21,00
	0,1 l	0,25 l	0,75 l
<b>Secco Blush I trocken</b>	3,50	5,50	16,00
<b>Secco Rouge I halbtrocken</b>	3,50	5,50	16,00
<b>Secco FREEPEARL weiß I alkoholfrei</b> schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,50	16,00
<b>Secco FREEPEARL rosé I alkoholfrei</b> schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	3,50	5,50	16,00

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

	0,25 l
<b>Himbeer-Secco</b> Secco Verde mit eingelegten Himbeeren <sup>1*2</sup>	7,50
<b>Veneziano</b> Secco Rosé mit Aperol <sup>1*2</sup>	7,50
<b>Sundowner</b> Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup <sup>1*2</sup>	7,50
<b>Limoncello</b> Secco Verde mit Limoncello <sup>1*2</sup>	7,50
<b>Hugo</b> Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette <sup>1*2</sup>	7,50

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

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

	0,1 l	0,75 l
<b>Riesling I extra trocken I 2019</b>	4,50	30,00
<b>Pinot Meunier Blanc de Noir I brut I 2020</b>	4,50	30,00

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

	0,25 l	0,5 l
<b>Weinschorle</b> aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst	3,10	5,20
<b>Weinschorle</b> aus Weinen der ARTRIUM-Familie	4,20	6,90
<b>Seccoschorle</b> aus Secco Verde oder Secco Rosé	3,50	6,10
<b>alkoholfreie Seccoschorle</b> aus Freepearl weiß	3,50	6,10

\*1 Enthält Sulfite | \*2 Enthält Farbstoffe



## Weißweine <sup>\*1</sup>

	0,1 l	0,25 l
Riesling   trocken   2023   Stammhaus	3,10	4,80
Riesling   halbtrocken   2022   Stammhaus	3,10	4,80
Rivaner   halbtrocken   2023   Stammhaus	3,10	5,30
Grauburgunder   halbtrocken   2022   Stammhaus	3,10	5,30
Gewürztraminer   süß   2023   Stammhaus	3,10	5,30
Weißburgunder   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50
Sauvignon Blanc   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50
Grauburgunder   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50
Chardonnay   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50
Auxerrois   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50

## Rosé & Blanc de Noir <sup>\*1</sup>

	0,1 l	0,25 l
Portugieser Weißherbst   lieblich   2023   Stammhaus	3,10	4,80
La vie en Rose   feinherb   2023   Stammhaus	3,10	5,30
Merlot Blanc de Noir   trocken   2023   Artrium	4,00	6,50

## Rotweine <sup>\*1</sup>

	0,1 l	0,25 l
Schwarzriesling   süß   2022   Stammhaus	3,10	5,30
Dornfelder   halbtrocken   2022   Stammhaus	3,10	5,30
Cuvée Augenblick   trocken   Stammhaus	3,10	5,30
Spätburgunder   trocken   Artrium	4,00	6,50
Sankt Laurent   trocken   Artrium	4,00	6,50

## Flaschenweine - Barrique <sup>\*1</sup>

Jazzwein | trocken | Edition Sebastian | Fl. 0,75 l | 39,00

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 | 39,00

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   2cl		4,50
Tresterbrand   2cl		5,00
Liköre   Destillerie Sippel   2cl <sup>1*2</sup>		5,00
Averna   Ramazotti   4cl <sup>1*2</sup>		5,00

## Bier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils vom Fass	3,50	5,00
Helles Hefeweizen		5,00
Pils-Radler		5,00
Weizen-Radler		5,50
Jever Fun (alkoholfrei)	3,50	
Weizenbier alkoholfrei		5,00

## Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,7 l
Karaffe prickelndes Tafelwasser   Zitrone	2,50	4,00	
Rosbacher Classic   Fl.			5,50
Black Forest Mineralwasser still   Fl.		4,50	
Coca Cola / Fanta <sup>1*2 1*3</sup>	2,80	4,50	
Coca Cola light   Fl. 0,33 l		3,00	
Apfelsaft pur /-Schorle	2,80	4,50	
Traubensaft Schorle   weiß oder rot	2,80	4,50	
Traubensaft Pur   weiß oder rot	3,00	5,00	

## Heiße Getränke

	Tasse
Haferl Kaffee <sup>1*3</sup>	3,50
Espresso <sup>1*3</sup>	2,70
Teel verschiedene Sorten <sup>1*4</sup>	3,00
Capuccino <sup>1*3</sup>	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

## Kalt

Spundekäs hausgemacht <small>A1   A10   A19   A20</small>	
Paprikawürfel   Zwiebeln   Brezel	9,90

## 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	

## Flammkuchen & Co.

Flammkuchen Gorgonzola <small>A1   A10   A19   A20</small>	15,90
Sauerrahm   Zwiebeln   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>	13,50
Sauerrahm   Zwiebeln   Paprika   Tomaten   Peperoni   Schafskäse   Oliven	
Flammkuchen Camembert <small>A1   A10   A19   A20</small>	15,90
Sauerrahm   Camembert   Preiselbeeren   Zwiebeln	
Pizza á la Casa <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,90
Schinken   Pilze   Peperoni   Salami   Käse	
Deiwels-Pizza <small>A1   A10   A19   A20</small>	11,90
Peperonisalami   frischer Chili   Käse   Zwiebeln   Peperoni	
Schafskäse überbacken <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

## 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)	
	solange der Vorrat reicht	12,90



<b>Freitags:</b>	<b>KARTOFFELPUFFER</b>	
	drei herzhaft, hausgemachte Puffer aus frischen Kartoffeln mit Apfelmus oder Dip <small>A1   A10</small>	13,90
	oder Räucherlachs und Dip <small>A1   A10</small>	15,90



## Weitere Leckereien

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** A1 | A6 | A10 | A19 | A20  
Pommes Frites | Salat 17,90

**Schnitzelpfännchen** A1 | A6 | A10 | A19 | A20  
1 Schnitzel „Wiener Art“ | Pfefferrahmsoße  
Pommes Frites | Salat 18,90

**Hähnchengyros** A1 | A10 | A19 | A20  
Pommes Frites | Salat 17,90

**Strammer Max** A1 | A10 | A19 | A20 10,90  
2 Spiegeleier | Schinken | Käse

**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 4,00

**Portion Bratkartoffeln** A10 | A19 | A20 4,50

## Für Kids (bis 12 Jahre)

**Chicky** Chicken Nuggets | Pommes Frites A1 | A10 | A19 | A20 8,90

kleine Portion: -2,00 € | Umbestellung auf Bratkartoffeln: +1,50 €

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

**HÖLZ-  
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  
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