

HOLZ- 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 2024	4,50	31,-
Pinot Meunier Blanc de Noir brut 2024	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 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Rivaner halbtrocken 2025 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 2025 ARTRIUM	4,10	6,90

Rosé & Blanc de Noir ^{*1}

	0,1 l	0,25 l
Portugieser Weißherbst Liebl. 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
La vie en Rose feinherb 2025 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 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Dornfelder halbtrocken 2025 STAMMHAUS	3,10	5,20
Cuvée Augenblick trocken STAMMHAUS	3,10	5,20
Sankt Laurent trocken 2024 ARTRIUM	4,10	6,90
Spätburgunder trocken 2024 ARTRIUM	4,10	6,90

Flaschenweine -Barrigue ^{*1}

	0,75 l
2023 Jazzwein trocken Edition Sebastian	35,90
CABERNET SAUVIGNON SYRAH SPÄTBURGUNDER	

Mit seinen Fruchtklängen schwarzer Kirsche und dunkler Beeren, Fülle und Harmonie verspricht er großen Genuss. Jazz und Wein stehen in einer traditionellen Verbindung. Seit 2007 kreieren wir unseren Jazzwein als limitierte Cuvée aus Rebsorten, die in ihrem Zusammenspiel mehr sind als die Summe ihrer Teile.

2022 Cuvée Karl Holz trocken Edition Sebastian	35,90
SYRAH CABERNET FRANC MERLOT SPÄTBURGUNDER	

Der Wein als Hommage an unseren Gründervater Karl Holz: Als Cuvée 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
Affogato Vanilleeis & Espresso * ₃	4,50

Salate

Kleiner Beilagensalat	A19 A20	5,50
Wurstsalat Pommes Frites	A1 19 A20	14,90
Blattsalate Hähnchenbrust	A10 A19 A20	17,90
Blattsalate Schafskäse	A10 A19 A20	16,90

Katte Speisen

Spundekäs hausgemacht	A1 A10 A19 A20	11,90
Zwiebeln Brezel		

Pfälzer Leckereien

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

Tagesgerichte

solange der Vorrat reicht

Dienstags:

DAMPFNUDELN A1 | A10

zwei frische, selbstgemachte Dampfnudeln,
dazu hausgemachte Woisoß oder Vanillesoß´
und Kartoffelsupp´ (mit Speck)

14,90



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

Flammkuchen & Co.

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

Montags-Special im September & Oktober:

Dreggische Grumbeere A1 A10 A19 A20	16,90
Bratkartoffeln Leberwurst Blutwurst Zwiebeln Salat	

Freitags:

KARTOFFELPUFFER

drei herzhafte, hausgemachte Puffer aus frischen Kartoffeln mit

Apfelmus A1 A10	14,90
Dip A1 A10	14,90
Räucherlachs & Dip A1 A1	17,90



Weitere Leckereien

Kürbiscremesuppe	8,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	18,90
Pommes Frites Salat	
Portion Jägersoße	3,50
Schitzel-Pfännchen Pfefferrahm	21,90
1 Schnitzel „Wiener Art“ Pfefferrahmsoße	
Pommes Frites Salat	
Schitzel-Pfännchen „Hütten-Cordon-Bleu“	19,90
1 Schnitzel „Wiener Art“ mit Kochschinken und Käse überbacken Pommes Frites Salat	
Hähnchengyros	18,90
Pommes Frites Salat	
2 gefüllte Hähnchenbrüste Rieslingsoße	21,90
Tagliatelle Salat	
Saftiger Rindergulasch	21,90
Tagliatelle Salat	
Strammer Max	11,90
2 Spiegeleier Schinken Käse	
Schinkennudeln Ei Salat	13,90
Winzersteak	18,90
Pommes Frites Kräuterbutter Salat	
Currywurst Pommes Frites	11,50
Portion Pommes Frites	4,-
Portion Bratkartoffeln	4,50
kleine Portion: -2,00 € Umbestellung auf Bratkartoffeln: +1,50 €	

Für Kids (bis 12 Jahre)

Chicky Chicken Nuggets Pommes Frites	8,90
Pizza Margherita	8,90

Allergene: **Glutenhaltiges Getreide:** A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer | 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 Sesamkörner | 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