

**HÖLZ-  
WEISBRÖDT**

STAMMHAUS



# SPEISEN & GETRÄNKE



# HOLZ- 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.



# 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-WEISBRODT und der Erzeugergemeinschaft „Mandelgarten“. Die Vertragswinzer der EZG „Mandelgarten“ bauen nach den Kriterien und den Qualitätsansprüchen von HOLZ-WEISBRODT 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.

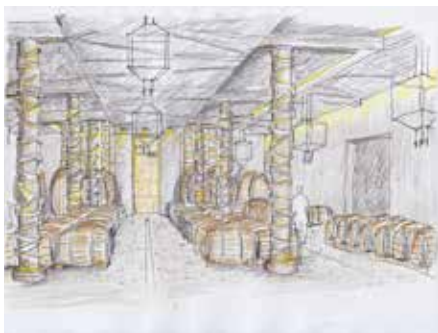


**2011** Seit 2011 empfängt Sie unsere SECCO-HÜTTE als Treffpunkt für nette Leute, Wanderer, Radfahrer und Familien, die unsere Weine, Seccos oder Mixgetränke in urgemütlichem Ambiente genießen. Dazu werden selbst gemachte Kleinigkeiten aus der Küche wie z. B. Flammkuchen, Dampfnudeln und Pfälzer Spezialitäten gereicht.



CHRISTIAN WEISBRODT  
TIAN@HOLZ-WEISBRODT.DE>

**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 HOLZ-WEISBRODT

2025 JUBILÄUM | ARTRIUM & STAMMHAUS

## Sekte

	0,1 l	0,75 l
<b>Riesling</b> extra trocken   2022   11,5 % vol * <sub>1</sub>	4,50	31,-
<b>Merlot Rosé Sekt</b> brut   2023   12,5 % vol * <sub>1</sub>	4,50	31,-

## Seccos

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
<b>Secco Verde</b>   trocken   10 % vol * <sub>1</sub>	3,50	5,70	23,-
<b>Secco Rosé</b>   trocken   10 % vol * <sub>1</sub>	3,50	5,70	23,-
<b>Secco Blush</b>   trocken   11 % vol * <sub>1</sub>	3,50	5,70	17,50 0,75 l
<b>Secco Rouge</b>   halbtrocken   8,5 vol * <sub>1</sub>	3,50	5,70	17,50
<b>Secco FREEPEARL</b>   alkoholfrei * <sub>1</sub> schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein	3,50	5,70	17,50

## Secco-Cocktails

	0,25 l
<b>Secco Aperol</b> Secco Verde mit Aperol * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70
<b>Veneziano</b> Secco Rosé mit Aperol * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70
<b>Sundowner</b> Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70
<b>Limoncello Spritz</b> Secco Verde mit Limoncello * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70
<b>Hugo</b> Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70
<b>Himbeer-Secco</b> Secco Verde mit eingelegten Himbeeren * <sub>1</sub> * <sub>2</sub>	7,70

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

## Schorle

	0,25 l	0,5 l
<b>Weinschorle</b> * <sub>1</sub> aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst	3,10	5,60
<b>Weinschorle</b> * <sub>1</sub> aus Weinen der ARTRIUM-Familie	5,10	7,60
<b>Seccoschorle</b> * <sub>1</sub> aus Secco Verde oder Secco Rosé	3,10	5,60
<b>alkoholfreie Seccoschorle</b> * <sub>1</sub> aus Freepearl	3,10	5,60

## Weißweine

	0,1 l	0,25 l
<b>Auxerrois trocken</b> 2025   ARTRIUM   11,5 % vol * <sub>1</sub> Wache Fruchtigkeit   reife gelbe Früchte, Orange und Maracuja   helle Blüten   dezente Mineralität	4,10	6,90
<b>Riesling trocken</b> 2025   STAMMHAUS   11,5 % vol * <sub>1</sub> easydrinking   frisch   spritzig   Weinbergspfirsich und Grapefruit	3,10	5,20
<b>Grauburgunder trocken</b> 2025   ARTRIUM   11,5 % vol * <sub>1</sub> Zarte Aromen von Birne & frischem Gras   dezente gelbe Früchte   elegant   harmonisch-zurückhaltend	4,10	6,90
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> 2025   ARTRIUM   11 % vol * <sub>1</sub> frisch mit einer Idee Menthol   grüne Noten   frisches Gras, grüne Paprika und Mango	4,10	6,90
<b>Weißburgunder trocken</b> 2024   ARTRIUM   12 % vol * <sub>1</sub> Noten von Apfel und Banane   frische Pfirsicharomen   leichte Zitrusanklänge   mild wirkende Säure	4,10	6,90
<b>Grauburgunder halbtrocken</b> 2025   STAMMHAUS   11 % vol * <sub>1</sub> Trendwein   feingliedrig ausgebaut   Aromen gelber Früchte wie Banane und Quitte	3,10	5,20
<b>Riesling halbtrocken</b> 2024   STAMMHAUS   11 % vol * <sub>1</sub> Gelbe Früchte   mineralisch   knackig   süffig	3,10	5,20
<b>Rivaner halbtrocken</b> 2024   STAMMHAUS   10 % vol * <sub>1</sub> Saftige Tropenfrüchte   Honig   umwerfend fruchtig   dezente Säure   für jeden Tag	3,10	5,20
<b>Gewürztraminer süß</b> 2025   STAMMHAUS   10 % vol * <sub>1</sub> Rosenduft und Veilchen   Akazienblüten   Honig- und Quittenaromen   fruchtig, elegant, fein	3,10	5,20

*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

## Rosé & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l
<b>Merlot Blanc de Noir trocken</b> 2025   ARTRIUM   11,5 % vol * <sub>1</sub> Rote Johannisbeere   grüner Apfel   weißer Pfirsich   frisch & fruchtig   animierende Grapefruit	4,10	6,90
<b>Portugieser Weißherbst lieblich</b> 2024   STAMMHAUS   10 % vol * <sub>1</sub> Rhabarbararomen   Duft nach Himbeere   leicht   spritzig	3,10	5,20
<b>La vie en Rose feinherb</b> 2024   STAMMHAUS   10 % vol * <sub>1</sub> saftige Erdbeeren   aromatische Himbeeren   duftige Pfingstrosen	3,10	5,20

## Rotweine

	0,1 l	0,25 l
<b>Cuvée Augenblick trocken</b> STAMMHAUS   SPÄTBURGUNDER, MERLOT & DORNFELDER 13 % vol * <sub>1</sub> Johannisbeere   Sauerkirsche   sehr elegant und fruchtig	3,10	5,20
<b>Dornfelder trocken</b> 2024   STAMMHAUS   13,5 % vol * <sub>1</sub> Schwarze Waldbeeren   Johannisbeere   Kirsche   lebendig   fruchtbetont	3,10	5,20
<b>Sankt Laurent trocken</b> 2023   ARTRIUM   13 % vol * <sub>1</sub> Kraftstrotzend und dennoch elegant   tiefrot   samtig   grüne Kirsch-Pfeffer-Frucht   reife Tannine   mit besonderer Harmonie ausgebaut	4,10	6,90
<b>Spätburgunder trocken</b> 2024   ARTRIUM   13 % vol * <sub>1</sub> Sauerkirsche   Vanille   Buttersüßholz   Marzipan   exzellente Frucht   grüner Pfeffer   saftige Tannine	4,10	6,90
<b>Dornfelder halbtrocken</b> 2024   STAMMHAUS   12,5 % vol * <sub>1</sub> Warm & füllig   Beerenfrüchte   feine Frucht   gut eingebundene Restsüße	3,10	5,20
<b>Dornfelder süß</b> 2025   STAMMHAUS   10 % vol * <sub>1</sub> Klassiker!   Cassisnoten   komplexe Süße   zarter, langer Abgang	3,10	5,20

**Cuvée Karl Holz** | trocken | **EDITION SEBASTIAN** \*<sub>1</sub> | Fl. 0,75 l | 35,90  
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	3,70	5,20
Helles Hefeweizen		5,20
Pils-Radler	3,70	5,20
Weizen-Radler		5,70
Jever Fun alkoholfrei	3,70	
Weizenbier alkoholfrei		5,20

## Alkoholfrei

	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,7 l
Secco FREEPEARL   alkoholfrei <sup>*1</sup> schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein	3,50	5,70	17,50
Karaffe prickelndes Tafelwasser   Zitrone	2,-	2,50	
Rosbacher classic   Flasche		5,70	
Black Forest Mineralwasser still   Flasche		4,70	
	0,25 l	0,5 l	
Coca Cola / Fanta <sup>*2 *3</sup>	3,-	4,70	
Coca Cola Zero Flasche 0,33 l		3,50	
Apfelsaft/-Schorle	3,-	5,-	
Traubensaft/-Schorle weiß oder rot	2,90	4,50	
Traubensaft pur weiß oder rot	2,90	4,50	

## Heiße Getränke

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

## Liköre & Brände

	2 cl
Obstbrand, versch. Sorten	5,-
Tresterbrand	5,50
Liköre   Destillerie Sippel <sup>*2</sup>	5,50 <sup>4 cl</sup>
Averna   Ramazotti <sup>*2</sup>	5,50





HOLZ-  
WEISBRODT  
WEIN TEAM

1 Pfund Stangenspargel <sup>A1 | A6 | A19</sup> 24,90  
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Portion Stangenspargel neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

mit gekochtem Schinken 25,90

mit rohem Schinken 25,90

mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>A10 | A19 | A20</sup> 27,90

mit Rumpsteak Ladies Cut (ca. 180 g) <sup>A10 | A19 | A20</sup> 34,90

mit gegrilltem Lachs <sup>A19 | A20</sup> 34,90

Spargelcremesuppe Einlage <sup>A1 | A10</sup> 8,90

Bunter Spargel-Bärlauchsalat <sup>A19 | A1</sup> 18,90  
Schinkenstreifen | Weißbrot

Frühlingsalat <sup>A19 | A20 | A1</sup> 21,90  
Erdbeer-Vinaigrette | gebratener Spargel

Ragout von grünem und weißem Spargel <sup>A1 | A10 | A19</sup> 21,90  
Tagliatelle

Duett vom grünen und weißen Spargel | vegan <sup>A1 | A10 | A19</sup> 22,90  
Bärlauchpesto | Olivenöl | Pinienkerne

Portion Sauce Hollandaise extra <sup>A1 | A6 | A19</sup> 4,00



## Unsere Weinempfehlung zu Spargel:

2024 Rivaner | halbtrocken | Stammhaus | 11,0 % vol

0,1 l | 3,10 €    0,25 l | 5,20 €

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 feinfrüchtigen Weißen zu erhalten. In unserer Variante ist er ein frischer, spritziger Rivaner, halbtrocken ausgebaut. Elegant und rassig mit klarer Frucht von Pfirsich, Birne. Weckt Frühlingsgefühle und ist der perfekte Spargelwein.

In unserem Weinshop auch zum Mitnehmen nach Hause.

## Vorspeisen & kalte Gerichte

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

## Salate

190.	Kleiner Beilagensalat <sup>A19   A20</sup>	5,50
222.	Blattsalate   Hähnchenbrust <sup>A10   A19   A20</sup>	17,90
314.	Frühlings-Blattsalate   Ochsenherztomaten <sup>A19   A20   A1</sup> Pesto   Büffelmozzarella   Baguette	18,90

## Fisch & Huhn

290.	Hähnchengyros Zaziki   Pommes Frites   Salat <sup>A1   A10   A19   A20</sup>	18,90
217.	Lachsfilet gebraten <sup>A19   A1</sup> Ofenkartoffel   Sauerrahm   Salat	28,90

## Vegetarisch & vegan

250.	Pilzragout (vegetarisch) Semmelknödel   Salat <sup>A1   A6   A10   A19   A20</sup>	17,90
249.	Gnocchi (vegetarisch) gefüllt mit Steinpilzen   Parmesan   Salat <sup>A1   A6   A10   A19   A20</sup>	17,90
246.	Bohnen-Süßkartoffel-Chili (vegan) Tomate   Zwiebeln   schwarze Bohnen   grüne Bohnen   bunter Reis <sup>A10   A19   A20</sup>	19,90

Umbestellung auf Bratkartoffeln: 1,50 € | Bei Bestellung einer kleinen Portion: -2,00 €

## Pfälzer Spezialitäten



159.	<b>Saumagen</b> 2 Scheiben   Sauerkraut   Kartoffelpüree <small>A10   A19   A20</small>	16,90
157.	<b>Pfälzer Bratwürste</b> Sauerkraut   Kartoffelpüree <small>A10   A19   A20</small>	16,90
158.	<b>Leberknödel</b> Sauerkraut   Kartoffelpüree <small>A10   A19   A20</small>	16,90
156.	<b>„Schiefer Sack“</b> <small>A10   A19   A20</small> Bratwurst   Leberknödel   Sauerkraut   Kartoffelpüree	16,90
160.	<b>Pfälzer Platte</b> Saumagen   Bratwurst   Leberknödel   Sauerkraut   Kartoffelpüree <small>A10   A19   A20</small>	19,50

## Vom Schwein

164.	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Pommes Frites   Salat	18,90
172.	<b>Cordon Bleu</b> Pommes Frites   Salat <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	20,90
362.	<b>Kotelett vom Iberico-Schwein</b> Ragout von weißen Bohnen   Dornfeldersöße   Thymiankartoffeln <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	30,90
162.	<b>Winzersteak</b> Schmorzwiebeln   Brot   Salat <small>A1   A10   A19   A20</small>	16,90
169.	<b>Küfermeistersteak</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Zwiebel-Specksoße   Kartoffelspalten   Salat	19,90
188.	Portion Jägersöße <small>A1   A6   A10   A19   A20</small>	3,50
181.	Portion Bratkartoffeln <small>A10   A19   A20</small>	4,50

## Vom Rind & Kalb

161.	<b>Hausgemachte Frikadelle (Rind &amp; Kalb)</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Püree   Pilzragout	17,90
361.	<b>Gebratene Kalbsleber</b> <small>A1   A6   A10   A19   A20</small> Äpfel   Zwiebel   Püree   Salat	25,90
364.	<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb</b> <small>A1   A6   A10   A12   A19   A20</small> Preiselbeeren   Pommes Frites   Salat	26,90
167.	<b>Rumpsteak (ca. 250 g)</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln   Bratkartoffeln   Salat	32,90
210.	<b>Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g)</b> <small>A1   A10   A19   A20</small> Kräuterbutter   Salatbouquet	26,90

## Dessert

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

## 21. BIS 23.8.2026: 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

## SCHLACHTBÜFFET

Von Leberwurst bis Riwwelkuchen: Genießen sie unser original Pfälzer Schlachtbüffet!

Die Termine für die neue Saison beginnen im Herbst:

09.10.2026 | 12.10.2026

08.01.2027 | 22.01.2027

06.11.2026 | 20.11.2026

05.02.2027 | 19.02.2027

05.03.2027

Jeweils ab 16.00 Uhr - aufgrund der großen Beliebtheit empfehlen wir eine Reservierung unter 0 63 53/93 61 0 oder direkt bei unseren Servicekräften.

## 31. Oktober: Broadway Party mit den MMONKS im Barriquefasskeller

Halloween-Special – gerne kostümiert (kein Muss)

Nach der grandiosen Premiere im Barriquefasskeller im vergangenen Jahr freuen wir uns, dass die MMONKS 2026 an Halloween den Keller in eine Party Zone verwandeln. Ein Abend voller guter Laune! Tanzen, Rocken & Mitsingen zu den größten Musicalhits und Ohrwürmern aus Pop, Rock, Dance und Schlager! Ob ihr mit oder ohne Kostümierung kommt, die 11-köpfige Band reißt euch garantiert mit.

Preise und Tickets jetzt online: [www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

Mehr Infos zu diesen und weiteren Veranstaltungen erhalten Sie auf unserer Website, bei facebook und instagram. Mit Ihrer **Anmeldung zum Newsletter** erhalten Sie die Infos zu Events, neuen Weinen, Jahrgangswechseln, Rabattaktionen etc. ganz bequem per E-Mail zugesandt.

# 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](http://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

