

**HÖLZ** STAMMHAUS  
**WEISBRÖDT**  
... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!



# Wein- & Speisekarte

## *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*

#### **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Montag & Dienstag: RUHETAG**

**Mittwoch bis Sonntag & Feiertage:**  
ab 11.30 Uhr

Außenterrasse bis 22.00 Uhr

geöffnet (außer Sonn- und Feiertage)



### *Artrium*

Die Vinothek unseres Weingutes. Schick, herzlich, kompetent. Mit Weinkeller, Füllung und Weinshop. Der Genussort, an dem das Wein entdecken 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.





HOLZ-  
WEISSBRÖDTEN

Kessel

RIESLING TROCKEN

BRÖDTEN

HOLZ-  
WEISSBRÖDTEN

## Sekte

---

**Riesling** | extra trocken | 2019 <sup>[\*1]</sup>

**Pinot Meunier Blanc de Noir** | brut | 2019 <sup>[\*1]</sup>

## Seccos

---

**Secco Verde** | trocken <sup>[\*1]</sup>

**Secco Rosé** | trocken <sup>[\*1]</sup>

**Secco Blanc de Noir** | trocken <sup>[\*1]</sup>

**Secco Rouge** | halbtrocken <sup>[\*1]</sup>

**Secco FREEPEARL** | alkoholfrei <sup>[\*1]</sup>

schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

## Secco-Cocktails

---

**Secco Aperol**

Secco Verde mit Aperol <sup>[\*1] \*2</sup>

**Veneziano**

Secco Rosé mit Aperol <sup>[\*1] \*2</sup>

**Sundowner**

Secco Verde mit Pink-Grapefruit-Sirup <sup>[\*1] \*2</sup>

**Limoncello**

Secco Verde mit Limoncello <sup>[\*1] \*2</sup>

**Hugo**

Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette <sup>[\*1] \*2</sup>

**Himbeer-Secco**

Secco Verde mit eingelegten Himbeeren <sup>[\*1] \*2</sup>

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

## Schorle

---

**Weinschorle** <sup>[\*1]</sup>

aus Riesling trocken/halbtrocken oder Weißherbst

**Weinschorle** <sup>[\*1]</sup>

aus Weinen der ARTRIUM-Familie

**Seccoschorle** <sup>[\*1]</sup>

aus Secco Verde oder Secco Rosé

**alkoholfreie Seccoschorle** <sup>[\*1]</sup>

aus Freepearl

# Weißweine

---

## **Riesling trocken**

2022 | Stammhaus | 12 % vol <sup>1</sup>\*

## **Riesling halbtrocken**

2022 | Stammhaus | 11 % vol <sup>1</sup>\*

## **Rivaner halbtrocken**

2022 | Stammhaus | 10 % vol <sup>1</sup>\*

## **Grauburgunder halbtrocken**

2022 | Stammhaus | 11 % vol <sup>1</sup>\*

## **Scheurebe süß**

2022 | Stammhaus | 9 % vol <sup>1</sup>\*

## **Gewürztraminer süß**

2022 | Stammhaus | 9,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Grauburgunder trocken**

2022 | Artrium | 12,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Weißburgunder trocken**

2022 | Artrium | 12 % vol <sup>1</sup>\*

## **Sauvignon Blanc trocken**

2022 | Artrium | 12 % vol <sup>1</sup>\*

## **Auxerrois trocken**

2022 | Artrium | 12,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Goldmuskateller süß**

2022 | Artrium | 9,5 % vol <sup>1</sup>\*

# Rosé & Blanc de Noir

---

## **Portugieser Weißherbst lieblich**

2022 | Stammhaus | 10,0 %vol <sup>1</sup>\*

## **La vie en Rose feinherb**

2022 | Stammhaus | 11,0 %vol <sup>1</sup>\*

## **Merlot Blanc de Noir trocken**

2022 | Artrium | 12,0 %vol <sup>1</sup>\*

# Rotweine

---

## **Dornfelder süß**

2021 | Stammhaus | 9,0 % vol <sup>1</sup>\*

## **Dornfelder halbtrocken**

2022 | Stammhaus | 12,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Dornfelder trocken**

2022 | Stammhaus | 13,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Cuvée Augenblick trocken**

Stammhaus | 13,5 % vol <sup>1</sup>\*

## **Spätburgunder trocken**

2019 | Artrium | 13,0 % vol <sup>1</sup>\*

## **Sankt Laurent trocken**

2021 | Artrium | 13,5 % vol <sup>1</sup>\*

# Edition Sebastian

**Cuvée Karl Holz** | trocken | Edition Sebastian <sup>1\*1</sup> Fl. 0,75 l 36,00

Spätburgunder | Merlot | Syrah

Unser Signature-Cuvée als Hommage an den Begründer unseres Weinguts, 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

**Pils vom Fass**

Bitburger Pils

**Helles Hefeweizen**

**Pils-Radler**

**Weizen-Radler**

Jever Fun alkoholfrei

Weizenbier alkoholfrei

## Alkoholfrei

Karaffe prickelndes Tafelwasser | Zitrone

Rosbacher classic | Flasche

Black Forest Mineralwasser still | Flasche

Coca Cola / Fanta <sup>1\*2 1\*3</sup>

Coca Cola light | Flasche 0,33 l

Apfelsaft/-Schorle

Traubensaft/-Schorle | weiß oder rot

## Heiße Getränke

**Haferl Kaffee** <sup>1\*3</sup>

**Espresso** <sup>1\*3</sup>

**Tee** verschiedene Sorten <sup>1\*4</sup>

**Cappuccino** <sup>1\*3</sup>

## Liköre & Brände

div. Obstbrände

Tresterbrand

Liköre | Destillerie Sippel <sup>1\*2</sup>

Averna | Ramazotti <sup>1\*2</sup>





## Unsere Herbstkarte für Sie:

150. **Kürbiscremesuppe** Sahne | Kürbiskernöl
264. **Vegetarische Kürbisschnitzel** Püree | Mango-Chutney
359. **Kastaniensaumagen** Püree | Rotkraut
702. **Herbstlicher Salat** | gebratener Kürbis Himbeer-Vinaigrette
704. **Bunte Tagliatelle | Kürbiscreme** geröstete Kürbiskerne
217. **Gebratenes Lachsfilet** | bunte Tagliatelle | Kürbiscreme
355. **Omas Rinderroulade** leichte Senfsoße | Püree | Rotkraut
361. **Gebratene Kalbsleber** Zwiebel | Äpfel | Püree | Salat

## Unsere Weinempfehlung:

**Cuvée Augenblick** | trocken | Stammhaus | 13,5 %vol

Der perfekte Wein für jeden Augenblick, der mit seinen zarten Tanninen und seinem frischen Geschmack nach roten Früchten und dunklen Beeren zu überzeugen weis. Düfte von frischer Minze und eine überraschende Würze runden diesen Allrounder für uns im Glas ab.



## Vorspeisen

---

- 150. **Kürbiscremesuppe** Sahne | Kürbiskernöl
- 153. **Leberknödelsuppe**
- 328. **Saumagencarpaccio** Olivenöl | Salat | Parmesan

## Kalte Speisen

---

- 196. **Portion Original Südtiroler Schinken** Butter | Brot
- 203. **Gemischter Käseteller** Brot
- 204. **Käse-Schinken Teller** | Käsevariation | Südtiroler Schinken Brot | Butter
- 221. **Wurstsalat** Pommes Frites

## Salate

---

- 190. **Kleiner Beilagensalat**
- 702. **Herbstlicher Salat | gebratener Kürbis** Himbeer-Vinaigrette | Weißbrot
- 314. **Knackige Blattsalate | gebratene Gambas**  
Balsamico-Vinaigrette | Aioli | Weißbrot
- 222. **Blattsalate | Hähnchenbrust**

## Pfälzer Spezialitäten

---



- 159. **2 Scheiben Saumagen** Sauerkraut | Kartoffelpüree
- 157. **Pfälzer Bratwürste** Sauerkraut | Kartoffelpüree
- 158. **Leberknödel** Sauerkraut | Kartoffelpüree
- 156. **Schiefer Sack** Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut | Kartoffelpüree
- 160. **Pfälzer Platte** Saumagen | Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut | Kartoffelpüree
- 359. **Kastaniensaumagen** Püree | Rotkraut

## Fisch & Huhn

---

- 217. **Gebratenes Lachsfilet** bunte Tagliatelle | Kürbiscreme
- 314. **Knackige Blattsalate | gebratene Gambas**  
Balsamico-Vinaigrette | Sauce Aioli | Weißbrot
- 290. **Hähnchengyros** Tzatziki | Pommes Frites | Salat

*Umbestellung auf Bratkartoffeln: 1,50 € | Bei Bestellung einer kleinen Portion: -2,00 €*  
Über eventuell enthaltene Allergene informiert Sie gerne unser Küchenteam.

## Vom Schwein

---

- 164. **Schweineschnitzel „Wiener Art“** Pommes Frites | Salat
- 172. **Cordon Bleu** Pommes Frites | Salat
- 162. **Winzersteak** Schmorzwiebeln | Brot | Salat
- 169. **Küfermeistersteak** Zwiebel-Specksoße | Kartoffelspalten | Salat
- 188. **Portion Jägersoße**
- 181. **Portion Bratkartoffeln**

## Vom Rind & Kalb

---

- 161. **Hausgemachte Frikadelle (Rind & Kalb)** Püree | Pilzragout
- 170. **Ungarisches Rindersaftgulasch** Spätzle | Salat
- 364. **Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb**  
Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat
- 355. **Omas Rinderroulade**  
leichte Senfsoße | Püree | Rotkraut
- 361. **Gebratene Kalbsleber**  
Äpfel | Zwiebel | Püree | Salat
- 167. **Rumpsteak (ca. 250 g)** Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln  
Bratkartoffeln | Salat
- 210. **Rumpsteak „Ladies Cut“ (ca. 180 g)**  
Kräuterbutter | Salatbouquet

## Vegetarisch

---

- 250. **Pilzragout** Semmelknödel | Salat
- 249. **Gnocchi** gefüllt mit Steinpilzen | Parmesan | Salat
- 264. **Vegetarisches Kürbisschnitzel** Püree | Mango-Chutney
- 704. **Bunte Tagliatelle | Kürbiscreme** geröstete Kürbiskerne

## Dessert

---

- 135. **Apfelstrudel** Vanilleeis | Sahne
- 147. **Warmes Schokotörtchen** Vanilleeis | Sahne
- 141. **Gemischtes Eis** Schokolade | Vanille | Erdbeere | Sahne
- 143. **Schwarzwaldbecher**  
Schokoladen- und Vanilleeis | Kirschwasser | Kirschen | Sahne
- 144. **Schoko mit Schuss** Schokoladeneis | Eierlikör | Sahne

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 STAMMHAUS WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Leistadter Straße 25  
D-67273 Weisenheim am Berg  
Tel.: 0 63 53 - 93 61 0  
E-Mail: [info@holz-weisbrodt.de](mailto:info@holz-weisbrodt.de)  
[www.holz-weisbrodt.de](http://www.holz-weisbrodt.de)

