

HOLZ- WEISBRÖDT

SECCO-HÜTTE



Wein- und Speisekarte



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*

Montag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Dienstag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Freitag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Samstag:	11.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11.30 bis 20.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag:	RUHETAG

Küchenschluss 90 Min vor Ende.

Seccos^{*1}

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

Secco-Cocktails^{*1}

	0,25 l
Himbeer-Secco Secco Verde mit eingelegten Himbeeren ^{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 Secco Verde mit Limoncello ^{1*2}	7,50
Hugo Secco Verde mit Holunderblütensirup, Minze und Limette ^{1*2}	7,50

- Alle Secco-Cocktails auch mit Freepearl alkoholfrei erhältlich -

Sekte^{*1}

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

Schorle^{*1}

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

*1 Enthält Sulfite I *2 Enthält Farbstoffe

Weißweine ^{*1}

	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 ^{*1}

	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 ^{*1}

	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 ^{*1}

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 ^{1*2}		5,00
Averna Ramazotti 4cl ^{1*2}		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	
	0,25 l	0,5 l	
Coca Cola / Fanta ^{1*2 1*3}	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 ^{1*3}	3,50
Espresso ^{1*3}	2,70
Teel verschiedene Sorten ^{1*4}	3,00
Capuccino ^{1*3}	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	

Tagesgerichte

solange der Vorrat reicht

Dienstags:

DAMPFNUDELN A1 | A10

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

solange der Vorrat reicht

12,90



Flammkuchen & Co.

Flammkuchen Pfifferlinge <small>A1 A10 A19 A20</small>	17,90
Sauerrahm Pfifferlinge 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

Freitags:

KARTOFFELPUFFER

drei herzhafteste, hausgemachte Puffer aus frischen Kartoffeln mit

Apfelmus oder Dip A1 | A10 13,90
oder

Räucherlachs und Dip A1 | A10 15,90



Weitere Leckereien

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

Schnitzelpfännchen | Pfifferlinge A1 | A6 | A10 | A19 | A20
1 Schnitzel „Wiener Art“ | Pfifferlingrahmsoße
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

**HOLZ-
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