

# WEIN- & SEKTGUT ERNST WEISBRODT

## DIE WEINBAR 1911

### GUTSAUSSCHANK

Benannt nach dem Gründungsjahr unseres Weingutes und der Fassküferei in Niederkirchen bei Deidesheim, durch Urgroßvater Wilhelm Weisbrodt.

Seit Juni 2011, zum 100-jährigen Jubiläum, können Sie die ganze Wein- und Sektviefalt des traditionsreichen Familienbetriebes auch im Herzen Deidesheims am historischen Marktplatz genießen. Wir verstehen unsere Produkte als ein Kulturgut, das in handwerklicher Kunst auf unseren Weinbergsböden mit Respekt vor der Natur und der jahrtausendealten Weinbautradition entsteht. Nach 20 Jahren kontrolliert umweltschonendem Weinbau arbeiten wir seit 2009 nach den EU-Bio Richtlinien, um unsere empfindliche Umwelt im sensiblen Gleichgewicht zu halten und dadurch authentische Weine mit Herkunft zu gewinnen.

Rein natürliche Dünger, vielfältige Begrünungen und eine Fülle an nützlichen Insekten sorgen in unseren Weinbergen für fruchtbare Erde. Auf diese Weise werden sowohl Wasser als auch Boden für nachkommende Generationen geschützt.

Da jeder Weinberg, jede Rebsorte und jeder Jahrgang seine Eigenart hat, schmecken unsere Weine nie gleich – und das sollen Sie auch nicht! Im Gegenteil: Finden Sie Ihren persönlichen Favoriten, ob junge und knackige oder reife und nachhaltige Spitzengewächse. Wir bieten Ihnen die einzigartige Möglichkeit alle Weine auch in 1/8 zu probieren und für zu Hause gleich mitzunehmen.

#### // *Weisswein*

Das richtige Gespür in der Vegetation sowie eine selektive Ernte liefern uns hochwertige Trauben, welche wir durch schonendes Verarbeiten, lange Erfahrung, große Leidenschaft und Geduld zu dem werden lassen, was es ist.

#### // *Rotwein*

Perfekte Reife und tiefrot verfärbte Trauben, wie auch natürlich niedrige Erträge der Rebstöcke, liefern die Basis für starke Rotweine. Eine traditionelle, lange Maischegärung und eine optimale Reifezeit, größtenteils im Holzfass, tun ihr Übriges.

#### // *Sekt*

Nur speziell ausgesuchte Weine aus hochwertigen Rebsorten werden in unserer Sektmanufaktur nach der Methode der traditionellen Flaschengärung und einer individuellen Lagerzeit auf der Hefe zu Sekten mit klarer Herkunft verarbeitet.

*Genießen Sie die entspannte Atmosphäre bei einem Stück Pfälzer Weinkultur!  
Ihre Familie Weisbrodt und Team*

Mitglied bei:

WINECHANGE



PARTNER

Biosphärenreservat  
Pfälzerwald-  
Nordvogesen



---

HERZLICH WILLKOMMEN

# SECCO

0,1 l 0,75 l

## BIO-SECCO

// Bio // frisch, spritzig, prickelnd

**4.0 23.0**

Mitnahmepreis: 7.9

## FRISCH, FRECH, FRÖHLICH, FREI

// Bio // Traubensecco alkoholfrei

**3.0**

# SEKT

0,1 l 0,75 l

## RIESLING BRUT

// Bio // 36 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

**5.0 29.0**

Mitnahmepreis: 12.9

## PINOT ROSÉ BRUT

// Bio // 24 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

**5.0 29.0**

Mitnahmepreis: 12.9

## CUVÉE -1911- BRUT

// Bio // Spätburgunder & Weissburgunder & Chardonnay  
// 24 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

**5.0 29.0**

Mitnahmepreis: 12.9

## BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

// Bio // 36 Monate Hefelagerung // Traditionelle Flaschengärung

**6.0 36.0**

# SONSTIGE

0,25 l 0,5 l

## RIESLINGSCHORLE TROCKEN

**3.0 5.0**

## SECCO-SCHORLE // auf Eis mit Limoncello und Limetten

**6.9**

## HIMBEER-SECCO // auf Eis mit selbstgemachtem Himbeersirup (mit Frucht)

**6.9**

## HIMBEER-SPRITZ ALKOHOLFREI

**6.5**

## HUGO-SECCO // auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze

**6.9**

## HUGO-SPRITZ ALKOHOLFREI

**6.5**

## SECCO GRAPE // auf Eis mit Grapefruitsaft und frischer Orange

**6.9**

## APEROL-SPRITZ // auf Eis mit frischer Orange

**6.9**

## DIGESTIF // verschiedene Obst- und Tresterbrände von der Brennerei Rau aus Niederkirchen

**2cl 3.5**

## ALTE WELT TRESTERBRAND

// aus eigenem Gewürztraminer „limited Edition“

**2cl 3.5**

Mitnahmepreis: 25.0

# PRICKELNDES

# GUTSWEINE

	0,125 l	0,25 l	1,0 l
<b>2021/22 RIESLING TROCKEN</b>	<b>3.0</b>	<b>5.0</b>	<b>18.0</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 6.5</i>
<b>2021/22 RIESLING HALBTROCKEN</b>	<b>3.0</b>	<b>5.0</b>	<b>18.0</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 6.5</i>

# KLASSISCH

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2022 RIESLING -ALTE WELT- TROCKEN</b>	<b>3.3</b>	<b>6.5</b>	<b>19.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim</i>			<i>Mitnahmepreis: 7.9</i>
<b>2021 RIESLING FEINHERB</b>	<b>3.3</b>	<b>6.5</b>	<b>19.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim</i>			<i>Mitnahmepreis: 7.9</i>

# SELEKTION

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2021 RIESLING -VOM BUNTSANDSTEIN- TROCKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim</i>			<i>Mitnahmepreis: 9.9</i>
<b>2020 RIESLING -LEINHÖHLE- TROCKEN</b>	<b>4.0</b>	<b>7.9</b>	<b>23.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 11.9</i>
<b>2020 RIESLING -MÄUSHÖHLE- TROCKEN</b>	<b>4.0</b>	<b>7.9</b>	<b>23.5</b>
<b>2017 RIESLING -MÄUSHÖHLE- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 23.5</i>
<i>// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 11.9</i>
<b>2018 RIESLING -PETERSHÖHLE- TROCKEN</b>	<b>4.5</b>	<b>8.9</b>	<b>26.0</b>
<b>2017 RIESLING -PETERSHÖHLE- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 26.0</i>
<b>2016 RIESLING -PETERSHÖHLE- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 26.0</i>
<i>// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 17.5</i>
<b>2020 RIESLING -KALKOFEN- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 36.0</i>
<i>// Bio // Deidesheim // GROSSE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 24.0</i>
<i>// GROSSE LAGE, auf einem 150m N.N. Plateau aus Kalk- und Sandstein oberhalb von Deidesheim. 100% Handlese und Spontangärung. 12 Monate Hefelager im 500l Eichenholzfass. Gelbe &amp; erotische Aromatik mit feinem Schmelz und großem Reifepotenzial.</i>			

# EDEL&SÜSS

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2021 RIESLING -HERRGOTTSACKER- SPÄTLESE</b>	<b>4.0</b>	<b>7.9</b>	<b>23.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim // ERSTE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 11.9</i>
<b>2019 RIESLING -SWEETS FOR MY SWEET-</b>			<i>(nur Flaschenweise // 0,375 l) 26.0</i>
<i>// Bio // Auslese // Deidesheim // ERSTE LAGE</i>			<i>Mitnahmepreis: 17.5</i>

---

RIESLING

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2022 GRAUBURGUNDER TROCKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 8.9</i>
<b>2021/22 WEISSBURGUNDER TROCKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 8.9</i>
<b>2021 GOLDMUSKATELLER FEINHERB</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 8.9</i>
<b>2021 -KÜFERSCHLAG- FEINHERB</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio // Gewürztraminer &amp; Riesling</i>			<i>Mitnahmepreis: 8.9</i>
<b>2022 SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 9.9</i>
<b>2020 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN</b>		<i>(nur Flaschenweise)</i>	<b>31.0</b>
<i>// Bio // im Holzfass auf der Hefe gelagert</i>			<i>Mitnahmepreis: 19.5</i>
<b>2021 CHARDONNAY RÉSERVE TROCKEN</b>	<b>4.5</b>	<b>8.9</b>	<b>26.0</b>
<i>// Bio // 12 Monate Hefelagerung</i>			<i>Mitnahmepreis: 17.5</i>
<b>2020 CHARDONNAY „3 EICHEN“ TROCKEN</b>		<i>(nur Flaschenweise)</i>	<b>36.0</b>
<i>// Bio // Niederkirchen Schlossberg</i>			<i>Mitnahmepreis: 24.0</i>
<i>// Handgeerntet aus unseren ältesten Chardonnay Weinbergen. Spontanvergoren und 11 Monate auf der Hefe gelagert im traditionellen Halbstückfass, welches aus einem Projekt mit 4 befreundeten Winzern und dem Küfer Ralf Mattern entstand. Das Holz stammt von einem 250 Jahre alten Baum direkt aus dem angrenzenden Pfälzer Wald. Eine reife und würzige Struktur, Eleganz, Frische und Mineralität zeichnen diesen Wein aus.</i>			
<b>2017 -METAMORPHOSE- TROCKEN</b>	<b>4.5</b>	<b>8.9</b>	<b>26.0</b>
<i>// Bio // Cuvée aus Chardonnay &amp; Muskateller</i>			<i>Mitnahmepreis: 17.5</i>
<i>// Metamorphose – Leben heißt Veränderung</i>			
<i>Sowie sich Raupen zu Schmetterlingen verwandeln oder Trauben zu Wein werden, so verändert sich auch dieses Cuvée im Laufe der Zeit immer wieder im Glas. Alte Ausbaumethoden, zum Teil auf der Maische vergoren, in Verbindung mit traditionellem Holz sind hier aufspannendste Weise kombiniert und entfalten eine fruchtige Fülle und einen eleganten Nachhall.</i>			

# ROSÉ & BLANC DE NOIR

---

	0,125 l	0,25 l	1,0 l
<b>2022 ROSÉ „EINER FÜR ALLE“</b>	<b>3.0</b>	<b>5.0</b>	<b>18.0</b>
<i>// Bio // Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet &amp; Portugieser</i>			<i>Mitnahmepreis: 6.5</i>
	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2022 CUVÉE ROSÉ -ALTE WELT- TROCKEN</b>	<b>3.3</b>	<b>6.5</b>	<b>19.5</b>
<i>// Bio // Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet &amp; Portugieser</i>			<i>Mitnahmepreis: 7.9</i>
<b>2021 BLANC DE NOIR TROCKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>6.9</b>	<b>20.5</b>
<i>// Bio // Spätburgunder</i>			<i>Mitnahmepreis: 8.9</i>

# ROTWEIN

---

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2021 DORNFELDER</b>	<b>3.3</b>	<b>6.5</b>	<b>19.5</b>
<i>// Bio</i>			<i>Mitnahmepreis: 7.9</i>
<b>2021 CUVÉE ROT -ALTE WELT- TROCKEN</b>	<b>3.3</b>	<b>6.5</b>	<b>19.5</b>
<i>// Bio // Cabernet, Spätburgunder, Acolon &amp; Dornfelder</i>			<i>Mitnahmepreis: 7.9</i>
<b>2020 SANKT LAURENT TROCKEN</b>	<b>4.0</b>	<b>7.9</b>	<b>23.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim</i>			<i>Mitnahmepreis: 11.9</i>
<b>2020 SPÄTBURGUNDER TROCKEN</b>	<b>4.0</b>	<b>7.9</b>	<b>23.5</b>
<i>// Bio // Deidesheim</i>			<i>Mitnahmepreis: 11.9</i>

# ROTWEIN // SELEKTION

---

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
<b>2020 -DAS DUELL- RÉSERVE TROCKEN</b>	<b>4.5</b>	<b>8.5</b>	<b>25.5</b>
<i>// Bio // Merlot &amp; Cabernet Dorsa</i>			<i>Mitnahmepreis: 13.5</i>
<b>2018 SANKT LAURENT -DER REBELL- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 31.0</i>
<i>// Bio // Niederkirchener Schlossberg</i>			<i>Mitnahmepreis: 19.5</i>
<b>2018 SPÄTBURGUNDER -GROSSE LIEBE- TROCKEN</b>			<i>(nur Flaschenweise) 36.0</i>
<i>// Bio // Deidesheimer Mäuschöhle</i>			<i>Mitnahmepreis: 24.0</i>

---

ROSÉ // BLANC DE NOIR // ROTWEIN

# ALKOHOLFREI

	0,25 l	0,75 l
<b>MINERALWASSER</b>	<b>2.5</b>	<b>5.0</b>
<i>// Peterstaler medium oder still // Elisabethen spritzig</i>		
	0,1 l	0,25 l
	0,25 l	0,5 l
<b>FRISCH, FRECH, FRÖHLICH, FREI</b>	<b>3.0</b>	
<i>// Bio-Traubensecco alkoholfrei</i>		
<b>BIO-TRAUBENSAFT</b> // naturtrüb // weiss // aus eigenen Trauben	<b>2.8</b>	
<b>APFELSAFT, NATURTRÜB</b> // von der Fam. Buchter	<b>2.8</b>	
<b>SAFTSCHORLE</b> // Traube oder Apfel	<b>2.8</b>	<b>4.5</b>
	0,33 l	
<b>PROVIANT BIO-LIMONADE</b> // Zitrone oder Rhabarber	<b>3.5</b>	

# HEISSGETRÄNKE

	<i>Tasse</i>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2.4</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3.0</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3.4</b>
<b>KAFFEE</b>	<b>3.2</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.5</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4.0</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>4.0</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>4.0</b>
<b>TEE, LOSE</b>	<b>3.2</b>
<i>// Bio-Tee:</i>	
<i>Grüntee</i>	
<i>Schwarztee</i>	
<i>Früchtetee</i>	
<i>// SCHÖNFELD DIE TEE-GÄRTNER Kräutertee aus Ruppertsberg:</i>	
<i>Kräutergarten (Pfefferminz, Spitzwegerich, Sonnenblume, Kornblume)</i>	
<i>Pfefferminza</i>	
<i>Zitronenverbene</i>	

*// Die Kaffeebohnen beziehen wir vom ROSTWERK PFALZ aus Deidesheim. Dort wird aus Liebe geröstet – aus Liebe zum Kaffee. Aus einem Traum wurde Realität und genau das riecht und schmeckt man.*

# FÜR ZWISCHENDURCH

GANZ  
TÄGIG

<b>KÄSEWÜRFEL</b> // vom Bergkäse	<b>5.5</b>
<b>OLIVEN</b> // Kalamata & grüne Kräuter/Knoblaucholiven	<b>4.5</b>
<b>LUFTGETROCKNETE PFÄLZER BRATWURST</b> // aufgeschnitten mit Bauernbrot	<b>4.0</b>

## KLEINIGKEITEN

*ab 17 Uhr*

AB  
17 UHR

<b>FLAMMKUCHEN PETIT</b>	<b>7.9</b>
<i>// KLASSISCH: Elsässer Art mit Südtiroler Schinken und Zwiebeln // MEDITERRAN: mit Schafskäse, Peperoni und Kalamata-Oliven</i>	
<b>PFÄLZER BROTZEIT</b>	<b>14.9</b>
<i>// Hausmacher Leberwurst, getrocknete Brat- und Blutwurst mit Bergkäse und Brot</i>	
<b>1911-BRETT</b>	<b>14.9</b>
<i>// Südtiroler Schinken, italienische Fenchelsalami, versch. Hart- und Weichkäsesorten mit Fruchtsenf, Antipasti und Brot</i>	
<b>SÜDTIROLER SCHINKEN &amp; ITAL. FENCHELSALAMI</b>	<b>14.9</b>
<i>// mit Antipasti und Brot</i>	
<b>KÄSEVARIATION</b>	<b>14.9</b>
<i>// Versch. Hart- und Weichkäsesorten mit Fruchtsenf und Brot</i>	
<b>-DAS WEISBRODT-</b>	<b>7.9</b>
<i>// Focaccia mit Tomate-Mozzarella im Grill geröstet</i>	
<b>-DAS SCHWARZBROT-</b>	<b>7.9</b>
<i>// Rustikales Bauernbrot belegt mit Kräuterbutter, Südtiroler Schinken, Tomate und Käse im Grill geröstet</i>	
<b>PFÄLZER LEBERWURSTBROT</b>	<b>6.9</b>
<i>// Hausmacher Leberwurst auf rustikalem Bauernbrot mit Senf und Gurke</i>	

*// Unsere hausmacher Wurst beziehen wir von der Metzgerei Stähly aus Niederkirchen*

*// Die Vesperbretter aus Eichenholz lassen wir von Fabian Frey anfertigen.*

### // DEKLARATION DER ALLERGENEN STOFFE

**GLUTENHALTIGE LEBENSMITTEL (Weizen, Roggen, etc.):** Brot (als Beigabe zur Wurstvariation, Käsevariation, Pfälzer Brotzeit und zum gemischten Teller); Focaccia (Das Weisbrodt); Flammkuchen; Kuchen.  
**LAKTOSEHALTIGE PRODUKTE:** Cafévariationen wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, etc.; Heiße Schokolade; Schafskäse; Mozzarella; Pfälzer Brotzeit (Käse); Käsevariation/-würfel; 1911-Brett (Käse); Flammkuchen (Schmand); Kuchen. **EIER UND EIERZEUGNISSE:** Cantuccini; Kuchen. **SENF:** Senf (Pfälzer Brotzeit); Fruchtsenf (Käsevariation, gemischter Teller). **SCHALENFRÜCHTE:** Cantuccini; Erdnüsse; Kuchen; Spuren davon in Schokolade. **SULFITE:** Wein; Sekt; Secco.

### // ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

SNACKS