Weinschänke Henninger

Im alten Pfarrhof

Weinschänke Henninger
Pfälzer Lebensart

©DIEFORMGEBUNG

& Tradition

Seit 1615 gibt es den alten Pfarrhof bereits in Kallstadt. Erst Jahrhunderte später entstand die Weinschänke, die heute von Thomas und Melanie Konrad betrieben wird. Sie wissen die Pfälzer Lebensart auf den Genusspunkt zu bringen und Gastlichkeit sowohl im urigen Gewölbekeller, als auch im idyllischen Innenhof erlebbar zu machen. Mit Leidenschaft stellt Thomas Konrad vom Leberknödel und Saumagen über die Bratwurst bis hin zur Hausmacher Wurst alles selbst her - und das schmeckt man auch. Als Metzger versteht er sein Handwerk, ebenso als Koch. Saisonale Spezialitäten ergänzen die über die Pfälzer Köstlichkeiten hinaus gehende Speisekarte der Weinschänke Henninger - das ganze Jahr hindurch.
Kommen und probieren Sie selbst - wir reservieren Ihnen gerne einen Platz.

Ihre
Familie Konrad & Team

Besondere Köstlichkeiten der Weinschänke Henninger

Ab Februar & ganzjährig

Steakvielfalt - verschiedene Zubereitungsarten des saftigen Klassikers.

Pfälzer Hausmacher - natürlich aus eigener Herstellung.

April

Lamm kommt an Ostern auf den Teller.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

„Fest der 100 Weine“
Pfälzer Spezialitäten und Essen à la carte.

Mai & Juni

Spargel- und Erdbeer-Spezialitäten - so lange es die Pfälzer Geschmacksknaller gibt.

Platz haben
wir & manchmal wird‘s
kuschelig.

Juli & August

Pfifferlinge - purer Sommergenuss

„Erlebnistag Deutsche Weinstraße“
Von 10 bis 18 Uhr gehört die 80 km lange Weinstraße den Nichtmotorisierten.
Mit knackigen Sommersalaten, Pfälzer Spezialitäten und Essen à la carte stillen wir liebend gerne Ihren Hunger.

September

„Saumagen Kerwe“

Saumagen-Köstlichkeiten - im Glas und auf dem Teller.

September & Oktober

„Kallstadter Herbst“

Pfälzer Spezialitäten aus eigener Herstellung, Neuer Wein, hausgemachte Grumbeersupp und Essen à la carte.

50 Sitzplätze im urigen Gewölbekeller & 120 Sitzplätze im idyllischen Innenhof - auf Wunsch auch mit Kuscheldecke.

Bitte beachten Sie:
Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

November

Knusprige Gans: Die Gänsekeule mit Knödel & Kraut oder ganze Gänse auf Vorbestellung.

November bis März

Jeden Freitag, zum Essen à la carte:
RUMPSTEAK, ca. 250 g, mit verschiedenen Beilagen

Reservierung erforderlich

Weihnachtstage

Am 25. & 26.12. gibt es ab 11:30 Uhr den traditionellen Weihnachtsbraten und Essen à la carte. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.
Am 31.12. ist von 11:30 bis 20:00 Uhr geöffnet.

Geschlossen: 24.12. und 1.01.

Erlesene Weine in der Weinschänke

Januar

Winterpause
Die genaue Zeit entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Gruppen & Feierlichkeiten

Für die besonderen Momente im Leben, wie Familien- und Weihnachtsfeierlichkeiten oder Firmenjubiläen, kreieren wir Ihnen gerne Ihr Festmenü. Sprechen Sie uns an.

Termine / Feste

Aktuelle Termine unter:
www.weinschaenke-henninger.de

Feste & Veranstaltungen:
www.kallstadt-touristik.de

Weingut Walter Henninger, Kallstadt
Winzergenossenschaft Kallstadt eG
Weingut Manfred Deimel & Sohn, Niederkirchen
Weingut Knipser, Laumersheim
Weingut Schneider, Ellerstadt

Wurst-Spezialitäten aus eigener Herstellung

Traditionell und mit viel Leidenschaft stellt der Metzger und Koch Thomas Konrad die Hausmacher Wurstspezialitäten selbst her - aus schlachtfrischem, deutschem Schweinefleisch und nach alten Hausrezepten. So kommen Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Schwartenmagen und Saumagen ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker aus.

Genuss - in kleinen und in große Dosen - für Zuhause

Erhältlich im Online-Shop unter:
www.pfaelzer-hausmacher.de
oder gleich zum Mitnehmen in der Weinschänke Henninger in Kallstadt.

Pfälzer Leberwurst

Die Pfälzer Leberwurst
wird aus Schweinefleisch, Schweineleber, Kopffleisch und Fleischbrühe hergestellt. Frisch gemahlener, weißer Pfeffer, Muskatblüte und Majoran runden den herzhaften Geschmack der Leberwurst ab und verleihen ihr ein feines Aroma.
Sie eignet sich hervorragend als Brotaufstrich. Zu Pellkartoffeln ist sie eine echte Pfälzer Delikatesse.

DOSE 200 g / DOSE 400 g

Pfälzer Bratwurst

Die Pfälzer Bratwurst
wird aus gehacktem, magerem Schweinefleisch, Schweinebauch, Kochsalz und frisch gemahlenen Gewürzen hergestellt (Schweinemett). Muskat, ein Hauch Knoblauch und frisch gemahlener, weißer Pfeffer verleihen der Bratwurst eine pikante Würze und einen deftigen Biss. Sie schmeckt als herzhafter Brotbelag oder in Scheiben geschnitten und in der Pfanne knusprig angebraten. Mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree, einem knackigen Salat und einem gutem Schluck Pfälzer Wein ist sie die Grundlage für ein perfektes, Pfälzer Essen.

DOSE 200 g / DOSE 400 g

Pfälzer Saumagen

Der Pfälzer Saumagen führt bei Unkundigen meist zu Verwirrungen. Vom Namen her könnte man tatsächlich annehmen, dass der Magen des Schweins gegessen wird. Der Magen dient jedoch nur als Hülle für das Brät. Er wird gefüllt mit Kartoffeln, Lauch und Schweinebrät und wird mit frischen Gewürzen abgeschmeckt. Gefüllt wird er im Wasserbad gebrüht. In Scheiben geschnitten und in Butter angebraten, schmeckt er vorzüglich zu Sauerkraut und Kartoffelpüree.

DOSE 400 g

Pfälzer Blutwurst

Die Blutwurst ist eine der ursprünglichsten Wurstarten der Pfalz. Sie wird aus gekochten Speckwürfeln, Schwarte, Salz, frisch gemahlenen Gewürzen und frischem Blut hergestellt.
Die Blutwurst schmeckt herzhaft, leicht rauchig nach angebratenem Speck. Verfeinert wird sie mit Majoran, Zwiebeln und Piment. Sie ist pikant pfeffrig, hat eine zarte Konsistenz und schmeckt hervorragend zu Pellkartoffeln oder kross gebratenen Kartoffeln.

DOSE 200 g / DOSE 400 g

Pfälzer Schwartenmagen

Der Schwartenmagen
ist eine aus grob gewürfeltem, magerem Schweinefleisch hergestellte Pfälzer Wurstspezialität. Salz und frisch gemahlene Gewürze geben dem Schwartenmagen seinen unvergleichlichen Geschmack. Frischer Knoblauch verbindet sich mit Pfeffer und Muskat zu einem herzhaften Potpourri. Am Gaumen überzeugt er mit festem, kräftigem Biss. Mit dunklem Bauernbrot und einem trockenen Spätburgunder ist er ein echter Klassiker. Mit Essig, Öl und Zwiebeln würzig eingelegt ist er auch als Salat ein wahrer Gaumenschmaus. Dazu schmecken Bratkartoffeln sehr gut.

DOSE 200 g / DOSE 400 g

HINWEIS
In den heißen Sommermonaten (Juni, Juli und August) kann kein Wurstversand erfolgen.

Weinschänke Henninger

Inhaber Thomas Konrad
Weinstraße 101
67169 Kallstadt

Telefon: 06322 9549488
info@pfaelzer-hausmacher.de
www.weinschaenke-henninger.de
www.pfaelzer-hausmacher.de

Öffnungszeiten
Do & Fr: ab 16:00 Uhr
Sa, So & Mo: ab 11:30 Uhr
Durchgehend warme Küche
Di & Mi: Ruhetag

Im alten Pfarrhof