

Herzlich Willkommen

in der Weinschänke Henninger im alten Pfarrhof.

Seit 1615 gibt es den alten Pfarrhof bereits in Kallstadt. Erst Jahrhunderte später entstand die Weinschänke, die heute in Henningers Besitz ist und von Thomas Konrad betrieben wird.

In diesem traditionellen, alten Gebäude in Kallstadt, wird die Pfälzer Lebensart auf den Genusspunkt gebracht und Gastlichkeit sowohl im uralten Gewölbekeller als auch im idyllischen Innenhof erlebbar gemacht.

Mit Leidenschaft wird vom Leberknödel über die Bratwurst, dem Saumagen bis hin zur Hausmacher Wurst alles selbst hergestellt – ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker - und das schmeckt man auch.

Als Metzger versteht Thomas Konrad sein Handwerk, ebenso als Koch. Saisonale Spezialitäten ergänzen die über die Pfälzer Köstlichkeiten hinausgehende Speisekarte der Weinschänke Henninger – ein kulinarischer Genuss, das ganze Jahr hindurch.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein paar schöne Stunden in der Weinschänke.

Für die besonderen Momente im Leben, wie Familien- und Weihnachtsfeierlichkeiten oder Firmenjubiläen, kochen wir Ihnen ganz nach Ihren Wünschen. Sagen Sie uns nach was es Ihnen gelüftet, wir machen es möglich!

Nun freuen wir uns, Ihre Gastgeber zu sein.



Ihr Team
der Weinschänke Henninger im alten Pfarrhof

Pfälzer Köstlichkeiten

aus eigener Herstellung, nach traditionellen Rezepten ohne
Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker

1 Paar Pfälzer Leberknödel

mit geschmelzten Zwiebeln, Kartoffelstampf und Rieslingkraut

9,90 €

1 Paar grobe Pfälzer Bratwürste

mit Kartoffelstampf und Rieslingkraut

9,90€

Schiefer Sack

1 Leberknödel, 1 Bratwurst mit Kartoffelstampf und Rieslingkraut

9,90 €

2 Scheiben Pfälzer Saumagen

kross gebraten, mit Kartoffelstampf und Rieslingkraut

10,90 €

Pfarrhofteller

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe Saumagen
mit Kartoffelstampf und Rieslingkraut

13,90 €

Original Pfälzer Hausmacher Wurstplatte

mit Gewürzgurke und Bauernbrot

9,80 €

Pfälzer Tapas

Pellkartoffel, Hausmacher Wurst, Weinkäse, Quark und Bauernbrot

12,80 €

Unsere Speisen sind hausgemacht und werden immer frisch zubereitet, denn Frische und Qualität liegen uns am Herzen.

Daher bitten wir Sie um Verständnis falls es zu Wartezeiten kommen sollte.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

Vorspeisen

Pfälzer Handkäse

in Riesling eingelegt mit Zwiebeln, Kümmel, Paprika, Butter und Bauernbrot

6,80 €

Carpaccio vom Blockhouse Rind

mit frisch geriebenem Parmesan und kleinem Rucolanest

11,80 €

Rose vom hausgebeizten Lachs

mit Meerrettich-Sahnehaube, Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquet

10,50 €

Salate

Beilagensalat

3,20 €

Großer bunter Salatteller

mit Zwiebeln, Gurke, Tomate und Ei

8,50 €

Mediterraner Saumagen

gefüllt mit Feta, Chili und getrockneten Tomaten, mit buntem Blattsalat

12,80 €

Rosa gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak

mit buntem Blattsalat

14,50 €

Black Tiger Riesengarnelen

in Knoblauchöl gebraten, mit buntem Blattsalat

15,90 €

Vegetarisch

Bandnudeln

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Kirschtomaten
und frisch gehobeltem Parmesan

9,80 €

Kartoffel-Gemüse Plätzchen

mit Waldpilzsoße und kleinem Blattsalat

10,80 €

Aus dem Meer

Loup de Mer in Aromaten gebraten

mit Salzkartoffeln, Zitronenbutter und Salat

17,80 €

Flusszander in Aromaten gebraten

mit Blutwurststrudel und mariniertem Linsensalat

20,50 €

Gebratene Black-Tiger Riesengarnelen

auf Bandnudeln, mit Frühlingslauch und Knoblauchbutter

19,50 €

Unsere Speisen sind hausgemacht und werden immer frisch zubereitet, denn Frische und Qualität liegen uns am Herzen.

Daher bitten wir Sie um Verständnis falls es zu Wartezeiten kommen sollte.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

Fleisch

Schweineschnitzel aus der Pfanne

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln und Salat

13,80 €

Schweinerückensteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

14,90 €

Schweinerückensteak

mit frischem Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat

14,90 €

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln und Salat

17,80 €

Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahmsoße

mit Kartoffelrösti und Salat

16,80 €

Kalbsrückensteak ca.180 g - medium

mit Sherrysoße, hausgemachten Kartoffelkrapfen und Salat

18,80 €

Unsere Speisen sind hausgemacht und werden immer frisch zubereitet, denn Frische und Qualität liegen uns am Herzen.

Daher bitten wir Sie um Verständnis falls es zu Wartezeiten kommen sollte.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

Noch mehr Fleisch

Ochsenspieß

mit hausgemachter Kräuterbutter
oder frischem Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat

17,80 €

Kallstadter Ochsenfetzen vom Rumpsteak

in Dijon-Senfsoße, Kartoffelrösti und Salat

18,90 €

Rumpsteak vom Black Angus ca.220 g

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

21,80 €

Garstufen für Ihr perfektes Steak

Garstufe I

fast roh = raw

Garzustand: dünne braune Kruste, innen fast roh

Garstufe II

roh bis rosa = rare

Garzustand: knusprige braune Kruste, roher Kern

Garstufe III

rosa = medium

Garzustand: braune Kruste, innen durchgehend rosa

Garstufe IV

halb durchgebraten = medium well

Garzustand: innen nur noch leicht rosa

Garstufe V

ganz durchgebraten = well done

Garzustand: nicht mehr rosa und völlig durchgebraten

Steaks

Bei der Fleischauswahl legen wir Wert auf höchste Qualität. Das Block House Fleisch stammt aus Argentinien – dort sind Klima und Weideflächen ideal für die Rinderzucht. Die Block House Rinder weiden auf großen Flächen. Diese artgerechte Freilandhaltung sorgt für wunderbares Aroma und eine schöne Marmorierung des Fleisches.

Lady Cut

Rumpsteak ca. 180 g, mit kleinem Fettrand, aus jungem Rinderrücken

18,50 €

Etwas mehr Steak

Rumpsteak ca. 250 g, mit kleinem Fettrand, kernig und zart

21,80 €

Männersteak

Rumpsteak ca. 450 g, mit kleinem Fettrand

34,50 €

Rib-Eye Steak

aus der Hochrippe ca. 250 g, stark marmoriert, mit Fettauge, sehr saftig

21,80 €

Rib-Eye Mastercut

aus der Hochrippe ca. 450 g, zart gereiftes Zwischenstück

33,50 €

Zu allen Steaks servieren wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahmdip oder Bratkartoffeln und Kräuterbutter.

Salat und andere Extras werden separat berechnet.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

Desserts

Süßer Pfannkuchen

mit hausgemachtem Apfelkompott und Sahne

5,80 €

Vanilleeis mit hausgemachter Roter Grütze

und Sahne

6,50 €

Rostiger Ritter

mit Vanillesoße und Sahne

6,70 €

Warmes Schokoladentörtchen

mit Obstgarnitur und Sahne

7,50 €

Crème Brûlée

mit echter Madagaskar-Vanille

6,80 €

Käsewürfel

vom Allgäuer Emmentaler und Salzgebäck

5,50 €

Für Allergiker stehen separate Speisekarten zur Verfügung,
in denen alle Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bitte fragen Sie danach.

Offene Weißweine

Nr.1	Deidesheimer Hofstück (Weingut Metz-Zech Niederkirchen) Müller Thurgau QbA lieblich	0,25l	3,70 €
Nr.2	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Weißburgunder QbA trocken	0,25l	3,70 €
Nr.3	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken	0,25l	3,90€
Nr.4	Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Kabinett trocken	0,25l	3,90€
Nr.5	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Grauburgunder QbA trocken	0,25l	4,10€
Nr.6	Kallstadter Saumagen (WG Kallstadt) Riesling Kabinett feinherb	0,25l	4,20€
Nr.7	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Chardonnay Spätlese trocken	0,25l	4,70€
Nr.8	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25l	4,70€
Nr.9	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Sauvignon Blanc QbA trocken	0,25l	4,90€
Nr.10	Kallstadter Saumagen (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Spätlese trocken	0,25l	6,50€

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.

Friedrich Hebbel (1813-1863)

Offene Rotweine

Nr.11	Mittelhaardt Dt.Weinstraße (Weingut Deimel Niederkirchen) Rotwein Cuvée lieblich	0,25l	3,70 €
Nr.12	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Portugieser QbA trocken	0,25l	3,70 €
Nr.13	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder QbA trocken	0,25l	4,70 €
Nr.14	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon QbA feinherb	0,25l	4,80 €
Nr.15	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Cabernet Mitos QbA trocken	0,25l	4,80 €
Nr.16	Kallstadter Kronenberg (WG Kallstadt) Merlot QbA trocken, im Holzfass gereift	0,25l	5,50 €

Offene Weißherbste / Blancs de Noir

Nr.17	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Portugieser Weißherbst QbA lieblich	0,25l	3,70 €
Nr.18	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rosé trocken	0,25l	4,50 €
Nr.19	Kallstadter Kronenberg (WG Kallstadt) Spätburgunder Blanc de Noir Kabinett trocken	0,25l	4,90 €

Rotwein ist für alte Knaben, eine von den besten Gaben.

Wilhelm Busch (1832-1908)

Flaschenweine Terroir & Barrique

Nr.20	Kallstadter Steinacker (WG Kallstadt) Riesling Spätlese trocken EDITION „Kalklehm“	0,75l	18,00 €
Nr.21	Kallstadter Saumagen (WG Kallstadt) Riesling Spätlese trocken EDITION „Kalklös“	0,75l	22,00 €
Nr.22	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Dornfelder QbA trocken Barrique EDITION	0,75l	24,00 €
Nr.23	Forster Bischofsgarten (Weingut Deimel Niederkirchen) Regent trocken, im Barrique gereift	0,75l	28,00 €

Secco & Sekt

Nr.24	Fun Secco (Weingut Walter Henninger Kallstadt)	0,1l	2,80 €
Nr.25	Secco „Ippon“ rot (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	2,80 €
Nr.26	Kallstadter Riesling Sekt brut (WG Kallstadt)	0,1l	3,30 €

Schorle & Gespritzte

Weinschorle aus der Nr.1, 3,4 oder 17	0,5l	3,90 €
	0,25l	2,30 €
Seccoschorle auf Eis	0,25l	4,80 €
Secco Limoncello auf Eis und mit Limette 2),4)	0,25l	5,80 €
Secco Aperol auf Eis und mit Orange 2),4)	0,25l	5,80 €

Wer im Leben keine Zeit hat, verläuft sich!

Abraham Lincoln (1809 - 1865)

Warme Getränke

Kaffee Creme 1)	2,50 €
Espresso 1)	2,20 €
Tee (Pfefferminz, Früchte, Schwarz)	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Limo 3)	0,4l	3,40 €
Coca-Cola 1)2), Fanta 2), Spezi 1)2)	0,4l	3,80 €
Apfelsaftschorle Bio - naturtrüb	0,4l	3,80 €
Johannisbeersaftschorle	0,4l	3,80 €
Traubensaftschorle weiß oder rot	0,4l	3,80 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig	0,5l	2,80 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig	0,7l	3,80 €
Frankenbrunnen exquisit medium	0,5l	2,80 €

Biere

Weismainer Hopfengold Pils vom Fass	0,3l	2,80 €
Weismainer Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,80 €
Weismainer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,80 €

Schnäpse & Liköre

Williams, Mirabelle, Obstler	2cl	3,00 €
Gewürztraminer Tresterbrand	2cl	3,50 €
Flüssiger Saumagen	2cl	3,50 €
Fernet Branca, Jägermeister	2cl	3,00 €
Chili Rosé (süß und scharf - ein Kuss für die Sinne)	2cl	3,50 €
Winzerkaffee	2cl	3,50 €

Zusatzstoffe: 1) Koffein, 2) Farbstoff, 3) Süßungsmittel, 4) Chinin

Saisonal

Spargelcremesuppe

5,90 €

Pfannkuchen

mit zweierlei Schinken und Spargelgemüse

15,80 €

1 Pfund Pfälzer Stangenspargel . . .

. . . mit Salzkartoffeln - wahlweise mit geklärter Butter oder Soße Hollandaise

16,50 €

. . . mit knusprigem Schweineschnitzel

19,50 €

. . . mit einem Rumpsteak ca. 120 g vom Black Angus Rind, medium

24,50 €

. . . mit einem auf der Haut gebratenem Zanderfilet, ca. 100 g

23,50€

Guten Appetit.