

# 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 gelüstet, 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 Bratenjuis, 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 Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquet

12,50 €

\*\*\*

# Salate

## **Beilagensalat**

3,20 €

\*\*\*

## **Großer bunter Salatteller**

mit Zwiebeln, Gurke, Tomate und Ei

9,80 €

\*\*\*

## **Mediterraner Saumagen**

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

13,80 €

\*\*\*

## **Rosa gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak**

mit buntem Blattsalat

15,80 €

\*\*\*

## **Black Tiger Riesengarnelen**

in Knoblauchöl gebraten, mit buntem Blattsalat

16,90 €

\*\*\*

# Vegetarisch

## **Bandnudeln**

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Kirschtomaten  
und frisch gehobeltem Parmesan

10,80 €

\*\*\*

## **Kartoffel-Gemüse Plätzchen**

mit Waldpilzsoße und kleinem Blattsalat

12,80 €

\*\*\*

# Aus dem Meer

## **Gebratenes Lachsfilet**

mit grünen Bandnudeln, Rieslingsoße und Salat

16,80 €

\*\*\*

## **Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten**

mit Salzkartoffeln, Zitronenbutter und Salat

18,90€

\*\*\*

## **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 frischem Knoblauch oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

14,90 €

\*\*\*

## **Tafelspitz vom Jungbullen**

in Apfelmeerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat

16,80 €

\*\*\*

## **Kalbsschnitzel aus der Pfanne**

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln und Salat

17,80 €

\*\*\*

## **Kalbsrahmbraten in Cognacrahmsoße**

mit Spätzle und Salat

17,80 €

\*\*\*

## **Wildererpfännchen (deftiges Hirschgulasch)**

mit Spätzle, Kartoffelknödel 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

18,80 €

\*\*\*

## **Kallstadter Ochsenfetzen vom Rumpsteak**

in Dijon-Senfsoße, Kartoffelrösti und Salat

19,80 €

\*\*\*

## **Rumpsteak vom Black Angus ca.220 g**

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

22,80 €

\*\*\*

# 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

19,50 €

\*\*\*

## **Etwas mehr Steak**

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

22,80 €

\*\*\*

## **Männersteak**

Rumpsteak ca. 450 g, mit kleinem Fettrand

36,50 €

\*\*\*

## **Rib-Eye Steak**

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

22,80 €

\*\*\*

## **Rib-Eye Mastercut**

aus der Hochrippe ca. 450 g, zart gereiftes Zwischenstück

36,50 €

\*\*\*

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

## **Cassissorbet**

mit rotem Secco (Ippon)

6,50 €

\*\*\*

## **Vanilleeis mit hausgemachter Roter Grütze**

und Sahne

6,50 €

\*\*\*

## **Rostiger Ritter**

auf Vanillesoße und Sahne

6,70 €

\*\*\*

## **Warmes Schokoladentörtchen**

mit zweierlei Fruchtsoßen und Sahne

7,80 €

\*\*\*

## **Crème Brûlée**

mit echter Madagaskar-Vanille

6,80 €

\*\*\*

## **Käsewürfel**

vom Allgäuer Emmentaler und Salzgebäck

5,80 €

\*\*\*

\*\*\*\*\*

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	3,90 €
Nr.2	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Kerner Kabinett lieblich	0,25l	4,20 €
Nr.3	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Grauer Burgunder trocken	0,25l	4,20 €
Nr.4	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken	0,25l	4,50 €
Nr.5	Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Kabinett trocken	0,25l	4,50 €
Nr.6	Kallstadter Saumagen (WG Kallstadt) Riesling Kabinett feinherb	0,25l	4,70 €
Nr.7	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25l	4,90 €
Nr.8	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Sauvignon Blanc QbA trocken	0,25l	5,70 €
Nr.9	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) ChardonnaySpätlese trocken	0,25l	5,90 €
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	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rotwein QbA lieblich	0,25l	4,20 €
Nr.12	Pfalz Rotwein Cuvée „ <b>Adonis</b> “ (WG Kallstadt) QbA trocken	0,25l	4,50 €
Nr.13	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder QbA trocken	0,25l	4,80 €
Nr.14	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Regent QbA trocken	0,25l	5,10 €
Nr.15	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon QbA feinherb	0,25l	5,30 €
Nr.16	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Cabernet MitoS QbA trocken	0,25l	5,70 €

# Offene Weißherbste / Blancs de Noir

Nr.17	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Portugieser Weißherbst QbA lieblich	0,25l	3,90 €
Nr.18	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rosé trocken	0,25l	4,70 €
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)

## Besondere Flaschenweine

Nr.20	Freinsheimer Goldberg (Weingut Walter Henniger Kallstadt) <b>Muskat-Otonel</b> Kabinett feinherb	0,75l	18,00 €
Nr.21	Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling trocken „ <b>Alte Reben</b> “	0,75l	20,00 €
Nr.22	Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) <b>St. Laurent</b> Rotwein Trocken	0,75l	22,00 €
Nr.23	Forster Bischofsgarten (Weingut Deimel Niederkirchen) <b>Regent</b> trocken, im <b>Barrique</b> 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, 4, 5 oder 17	0,5l	4,20 €
	0,25l	2,50 €
Seccoschorle auf Eis	0,25l	5,50 €
Lillet Rose Cherry Blossom 2),4)	0,25l	6,50 €
Secco Aperol auf Eis und mit Orange 2),4)	0,25l	6,50 €

**Wer im Leben keine Zeit hat, verläuft sich!**

Abraham Lincoln (1809 - 1865)

# Warme Getränke

Kaffee Creme 1)	2,80 €
Espresso 1)	2,50 €
Tee (Pfefferminz, Früchte, Schwarz)	2,20 €

# Alkoholfreie Getränke

Limo 3)	0,4l	3,50 €
Coca-Cola 1)2), Fanta 2), Spezi 1)2)	0,4l	4,00 €
Apfelsaftschorle Bio - naturtrüb	0,4l	4,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,4l	4,00 €
Traubensaftschorle weiß oder rot	0,4l	4,00 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig, medium, still	0,5l	3,50 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig	0,7l	4,50 €

# Biere

Weismainer Hopfengold Pils vom Fass	0,3l	2,90 €
Weismainer Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,90 €
Weismainer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €

# Schnäpse & Liköre

Williams, Mirabelle, Obstler	2cl	3,50 €
Gewürztraminer Tresterbrand	2cl	4,00 €
Flüssiger Saumagen	2cl	3,50 €
Fernet Branca, Jägermeister	2cl	3,50 €
Chili Rosé (süß und scharf - ein Kuss für die Sinne)	2cl	4,00 €

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

# Saisonal

## **Spargelcremesuppe**

5,90 €

\*\*\*

## **1 Pfund Pfälzer Stangenspargel . . .**

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

18,50 €

\*\*\*

. . . mit einem Teller luftgetrocknetem Landschinken

21,50 €

\*\*\*

. . . mit knusprigem Schweineschnitzel

22,50 €

\*\*\*

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

26,50 €

\*\*\*

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

25,50€

\*\*\*

**Guten Appetit.**