

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 und Melanie 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, kreieren wir Ihnen gerne Ihr Festmenü. Sprechen Sie uns an.

Nun freuen wir uns, Ihre Gastgeber zu sein.



Ihr Team
der Weinschänke Henninger im alten Pfarrhof

VORSPEISE

Herzhafter Pfälzer Handkäse

in Riesling eingelegt, Zwiebeln, Kümmel, Paprika, Butter

7,50 €

Carpaccio vom Blockhouse Rind

frisch gehobelter Parmesan, Olivenöl, Zitrone, Rucola

12,80 €

Rauchlachsteller

Sahnemeerrettich, Zwiebeln

12,80 €

Mediterraner Vorspeisenteller

Salami, Schinken, Oliven, Parmesan

12,80 €

6 Weinbergschnecken

in hausgemachter Kräuterbutter, Baguette

8,90 €

EXTRAS

Butter 0,50 €

Frischer Knoblauch 1,00 €

Kräuterbutter 1,50 €

Bratenjus / Pfeffer-/Senf-/Riesling-/Sherrysoße / extra Zwiebel 2,50 €

Beilagensalat 3,80 €

Kartoffelstampf / Rösti / Spinat-/Bandnudeln / Spätzle

Brat-/Salzkartoffeln / Folienkartoffel 3,80 €

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €

SALAT

Bunter Salatteller

Zwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten, Ei

10,80 €

Mediterraner Saumagen

gefüllt mit Feta, Chili, getrockneten Tomaten an buntem Blattsalat

14,50 €

Rosa gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak

an buntem Blattsalat

17,80 €

VEGETARISCH

Bandnudeln mit Basilikum Pesto

Kirschtomaten, frisch gehobelter Parmesan

10,80 €

Karamellisierte Ziegenkäse

an buntem Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

12,80 €

FISCH

Gebratenes Lachsfilet

Spinatnudeln, Rieslingsoße, Beilagensalat

18,80 €

Forelle im Ganzen gebraten

Petersilienkartoffeln, Mandelbutter, Beilagensalat

16,80 €

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

PFÄLZER KÖSTLICHKEITEN

aus eigener Herstellung, nach traditionellen Rezepten ohne
Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker

1 Paar Pfälzer Leberknödel

Bratenjus, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

10,90 €

1 Paar grobe Pfälzer Bratwürste

Kartoffelstampf, Rieslingkraut

10,90 €

Schiefer Sack

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

10,90 €

2 Scheiben Pfälzer Saumagen

kross gebraten, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

11,90 €

Pfarrhofteller

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe kross gebratener Saumagen

Kartoffelstampf, Rieslingkraut

14,50 €

Original Pfälzer Hausmacher Wurstplatte

mit Gewürzgurke

10,80 €

Pfälzer Tapas

Pellkartoffel, Hausmacher Wurst, Weinkäse, Quark

13,80 €

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.

FLEISCH

Pfannenschnitzel vom Deutschen Landschwein

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

13,80 €

Rückensteak vom Deutschen Landschwein

frischer Knoblauch, Bratkartoffeln, Beilagensalat

14,90 €

Rückensteak vom Deutschen Landschwein

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Beilagensalat

14,90 €

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

18,80 €

Kalbsrückensteak

Sherrysoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat

21,80 €

Cordon Bleu (vom Kalb)

gefüllt mit Grana Padano, luftgereifter Alemannen Schinken,

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

23,90 €

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

MEHR FLEISCH

Kallstadter Ochsenfetzen vom Rumpsteak

in Dijon-Senfsoße, Rösti, Beilagensalat

19,80 €

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Beilagensalat

22,80 €

Pfeffersteak vom Argentinischen Weiderind

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat

23,80 €

Boeuf Stroganoff

Rinderfiletspitzen mit Senf, Gewürzgurke, Pilze und Zwiebeln
Spätzle, Beilagensalat

24,90 €

STEAK-GARSTUFEN

Garstufe I

roh bis rosa = rare

Garzustand: knusprige braune Kruste, roher Kern

Garstufe II

rosa = medium

Garzustand: braune Kruste, innen durchgehend rosa

Garstufe III

halb durchgebraten = medium well

Garzustand: innen nur noch leicht rosa

*

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.

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 Black Angus Rinder weiden auf großen Flächen. 120 Tage vor der Schlachtung wird den Rindern Getreide zugefüttert. Das Fleisch zeichnet sich durch ein leuchtendes Rot, eine delikate Marmorierung, einen natürlichen, weißen Fettrand, eine Zartheit und einen hervorragenden Geschmack aus.

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 €
Rinder Medaillon 180 g, mager, saftig und zart	26,00 €
Rinder-Filet Steak 250 g, mager, saftig und zart	33,90 €
Rinder-Filet Chateaubriand 450 g, mager, saftig und überaus zart, sehr lecker	45,90 €

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

Extras werden separat berechnet.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

DESSERT

Vanilleeis mit hausgemachter Roter Grütze

und Sahne

6,50 €

Crème Brûlée

mit echter Madagaskar-Vanille

6,80 €

Warmes Schokoladentörtchen

mit zweierlei Fruchtsoßen und Sahne

7,80 €

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.

WEISSWEINE 0,25 l

Nr.1	Deidesheimer Hofstück (Weingut Metz-Zech Niederkirchen) Müller Thurgau lieblich	4,20 €
Nr.2	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Kerner Kabinett lieblich	4,20 €
Nr.3	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Grauburgunder trocken	4,60 €
Nr.4	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken	4,60 €
Nr.5	Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Kabinett trocken	4,60 €
Nr.6	Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling trocken „ Alte Reben “	5,80 €
Nr.7	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich	5,50 €
Nr.8	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Sauvignon Blanc trocken	5,90 €
Nr.9	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Chardonnay, Spätlese trocken	6,20 €
Nr.10	Kallstadter Saumagen (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Spätlese trocken	6,50 €

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.

Friedrich Hebbel (1813-1863)

ROTWEINE 0,25 l

Nr.11	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rotwein lieblich	4,50 €
Nr.12	Pfalz Rotwein Cuvée „ Adonis “ (WG Kallstadt) trocken	4,70 €
Nr.13	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder trocken	4,80 €
Nr.14	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Regent trocken	5,20 €
Nr.15	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon feinherb	5,50 €
Nr.16	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Cabernet Mitos trocken	5,90 €

ROSÉS / BLANC DE NOIRS 0,25 l

Nr.17	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Portugieser Weißherbst lieblich	4,20 €
Nr.18	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rosé trocken	4,70 €
Nr.19	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder Blanc de Noir trocken	4,90 €

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

Wilhelm Busch (1832-1908)

BESONDERE WEINE 0,75 l

Nr.20	Riesling Kalkmergel (Weingut Knipser) trocken	34,00 €
Nr.21	Deidesheimer Riesling (Weingut Bassermann-Jordan) trocken	34,00 €
Nr.22	Ursprung (Weingut Schneider) Rotwein trocken	28,00 €
Nr.23	Forster Bischofsgarten (Weingut Deimel Niederkirchen) Regent trocken, im Barrique gereift	36,00 €

SECCO & SEKT

Nr.24	Löwensecco (WG Kallstadt)	0,1l	3,00 €
Nr.25	Secco „Ippon“ rot (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	3,00 €
Nr.26	Kallstadter Riesling Sekt brut (WG Kallstadt)	0,1l	3,80 €

SCHORLE & MIX

Weinschorle aus der Nr.1, 4, 5 oder 17	0,25l	2,70 €
	0,5l	4,50 €
Seccoschorle auf Eis	0,25l	5,80 €
Secco Aperol auf Eis und mit Orange 2),4)	0,25l	5,80 €
Lillet Rosé mit Cherry Blossom Tonic 2),4)	0,25l	6,50 €

Wer im Leben keine Zeit hat, verläuft sich!
Abraham Lincoln (1809 - 1865)

WARMER GETRÄNKE

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

ALKOHOLFREIES

Säfte:

Mango, Johannisbeere, Apfel naturtrüb, Traubensaft rot/weiß	0,2l	2,50 €
Coca-Cola 1)2), Fanta 2), Spezi 1)2)	0,4l	4,00 €
Saftschorle	0,4l	4,00 €
Frankenbrunnen exquisit naturell	0,75l	4,80 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig	0,75l	4,80 €

BIER

Weismainer Hopfengold Pils vom Fass	0,3l	3,00 €
Weismainer Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,00 €
Weismainer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,00 €

SCHNAPS & LIKÖR

Williams, Mirabelle	2cl	3,50 €
Gewürztraminer oder Riesling Tresterbrand	2cl	4,00 €
Flüssiger Saumagen	2cl	3,50 €
Ingwer Zauber	2cl	4,00 €
Chili Rosé (süß und scharf - ein Kuss für die Sinne)	2cl	4,00 €
Weißer Traubenlikör	2cl	4,00 €

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

SAISONAL

Spargelcremesuppe

5,90 €

Spargelsalat nach Art des Hauses

mit Gambas, Rucola und Erdbeeren

19,50 €

1 Bund Pfälzer Stangenspargel

mit Salzkartoffeln, wahlweise geklärter Butter oder
Soße Hollandaise

18,50 €

+ einer Portion luftgetrockneter Landschinken

+ 4,50 €

+ knusprigem Schweineschnitzel, ca. 150 g

+ 5,00 €

+ gebratenes Lachsfilet, ca. 160 g

12,00 €

+ einem Rumpsteak, ca. 180 g

11,00 €

Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten

Weißburgunder trocken (WG Kallstadt)

0,25l 4,70 €

Flasche 1,0l 18,00 €

GUTEN APPETIT