

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

Rinderkraftbrühe

Markklößchen und Wurzelgemüse

4,80€

Herzhafter Pfälzer Handkäse

in Riesling eingelegt, Zwiebeln, Kümmel, Paprika, Butter

6,90 €

Carpaccio vom Blockhouse Rind

frisch gehobelter Parmesan, Olivenöl, Zitrone, Rucola

13,80 €

Mediterraner Vorspeisenteller

Salami, Schinken, Oliven, Parmesan

14,80 €

6 Weinbergschnecken

in hausgemachter Kräuterbutter, Baguette

9,80 €

EXTRAS

Butter 0,50 €

Knoblauch 1,00 €

Kräuterbutter 1,50 €

Bratenjus / Pfeffersoße / Senfsoße / Meerrettichsoße / Zwiebeln 3,00 €

Beilagensalat 3,80 €

Kartoffelstampf / Kartoffelrösti / Bandnudeln

Bratkartoffeln / Salzkartoffeln / Folienkartoffel 3,80 €

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €

SALAT

Bunter Salatteller

Zwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten, Ei

11,80 €

Mediterraner Saumagen

gefüllt mit Feta, Chili, getrockneten Tomaten an buntem Blattsalat

15,50 €

Rosa gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak

an buntem Blattsalat

19,80 €

VEGETARISCH

Bandnudeln mit Basilikum Pesto

Kirschtomaten, frisch gehobelter Parmesan

12,80 €

Karamellierter Ziegenkäse

an buntem Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

14,80 €

FISCH

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet aus Norwegen

Zitronenbutter, Wildkräutersalat, gehackte Nüsse

20,80 €

Heimische Bachforelle im ganzen gebraten

Petersilienkartoffeln, Mandelbutter, Beilagensalat

17,80 €

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

11,90 €

Schiefer Sack

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

11,90 €

2 Scheiben Pfälzer Saumagen

kross gebraten, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

12,90 €

Pfarrhofteller

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe kross gebratener Saumagen

Kartoffelstampf, Rieslingkraut

15,80 €

Original Pfälzer Hausmacher Wurstplatte

mit Gewürzgurke

12,80 €

Pfälzer Tapas

Pellkartoffel, Hausmacher Wurst, Weinkäse, Quark

14,80 €

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

Pälzer Fläschknepp

deftige Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Beilagensalat

13,80€

Pfannenschnitzel vom Deutschen Landschwein

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

14,80 €

Rückensteak vom Deutschen Landschwein

Knoblauch oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Beilagensalat

15,90 €

Tafelspitz vom Deutschen Jungbullen

im eigenen Saft, Salzkartoffeln, frisch geriebener Meerrettich, Beilagensalat

17,80 €

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

19,80 €

Cordon Bleu (vom Kalb)

gefüllt mit Grana Padano, luftgereifter Alemannen Schinken,

mit knuspriger Panade, Bratkartoffeln, Beilagensalat

24,90 €

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

MEHR FLEISCH

Kallstadter Ochsenfetzen vom Rumpsteak

in Dijon-Senfsoße, Kartoffelrösti, Beilagensalat

20,80 €

Rumpsteak vom Aberdeen Weiderind

Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Beilagensalat

23,80 €

Pfeffersteak vom Aberdeen Weiderind

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat

24,80 €

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 / BLOCKHOUSE

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 | 20,50 € |
| Etwas mehr Steak Rumpsteak, ca. 250 g, mit kleinem Fettrand, kernig und zart | 23,80 € |
| Männersteak Rumpsteak, ca. 450 g, mit kleinem Fettrand | 39,50 € |
| Rib-Eye Steak aus der Hochrippe, ca. 250 g, stark marmoriert, mit Fettauge, sehr saftig | 23,80 € |
| Rib-Eye Mastercut aus der Hochrippe, ca. 450 g, zart gereiftes Zwischenstück | 39,50 € |
| Rinder Medaillon 180 g, mager, saftig und zart | 26,50 € |
| Rinder-Filet Steak 250 g, mager, saftig und zart | 33,90 € |
| Rinder-Filet Chateaubriand 450 g, mager, saftig und überaus zart, sehr lecker | 47,90 € |

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

Erfrischendes Zitronensorbet

mit Sekt und Minze

6,50 €

Vanilleeis mit Roter Grütze

und Sahne

6,50 €

Crème Brûlée

mit echter Madagaskar-Vanille

6,80 €

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und Sahne

7,90 €

Käsewürfel

vom Allgäuer Emmentaler und Salzgebäck

6,80 €

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 | 4,50 € |
| Nr.2 | Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling & Gewürztraminer halbtrocken | 4,80 € |
| Nr.3 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Grauburgunder trocken | 4,80 € |
| Nr.4 | Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken | 4,80 € |
| Nr.5 | Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Kabinett trocken | 4,80 € |
| Nr.6 | Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling trocken „ Alte Reben “ | 5,90 € |
| Nr.7 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich | 5,90 € |
| Nr.8 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Sauvignon Blanc trocken | 6,20 € |
| Nr.9 | Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Chardonnay, Spätlese trocken | 6,50 € |
| Nr.10 | Kallstadter Kronenberg (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Spätlese trocken | 6,80 € |

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 | 4,70 € |
| Nr.12 | Pfalz Rotwein Cuvée „ Adonis “ (WG Kallstadt) trocken | 4,90 € |
| Nr.13 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder trocken | 5,00 € |
| Nr.14 | Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon feinherb | 5,80 € |
| Nr.15 | Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Cabernet Mitos trocken | 6,20 € |
| Nr.16 | SYRAH EDITION (WG Kallstadt) Rotwein trocken | 6,80 € |

ROSÉS / BLANC DE NOIRS 0,25 l

| | | |
|-------|---|--------|
| Nr.17 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Portugieser Weißherbst lieblich | 4,50 € |
| Nr.18 | Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rosé trocken | 4,90 € |
| Nr.19 | Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder Blanc de Noir trocken | 5,20 € |

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

Wilhelm Busch (1832-1908)

FLASCHENWEINE 0,75 l

| | | |
|-------|--|---------|
| Nr.20 | Schneider Riesling (Weingut Schneider) fruchtbetont feinherb | 22,00 € |
| Nr.21 | Forster Stift (Weingut Deimel) Riesling Spätlese trocken | 24,00 € |
| Nr.22 | Riesling Kalkmergel (Weingut Knipser) trocken | 32,00 € |
| Nr.23 | Ursprung (Weingut Schneider) Rotwein trocken | 28,00 € |
| Nr.24 | Black Print (Weingut Schneider) trocken | 32,00 € |

SECCO & SEKT

| | | | |
|-------|--|------|--------|
| Nr.25 | Löwensecco (WG Kallstadt) | 0,1l | 3,30 € |
| Nr.26 | Secco „Ippon“ rot (Weingut Deimel Niederkirchen) | 0,1l | 3,30 € |
| Nr.27 | Kallstadter Riesling Sekt brut (WG Kallstadt) | 0,1l | 4,00 € |

SCHORLE & MIX

| | | |
|--|-------|--------|
| Weinschorle aus der Nr.1, 4, 5 oder 17 | 0,25l | 3,00 € |
| | 0,5l | 4,80 € |
| Seccoschorle auf Eis | 0,25l | 5,50 € |
| Secco Aperol auf Eis mit Orange ^{2),4)} | 0,25l | 5,50 € |
| Lillet Wildberry ^{2),4)} | 0,25l | 5,50 € |

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

WARME GETRÄNKE

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

ALKOHOLFREIES

Säfte:

| | | |
|--|-------|--------|
| Cranberry / Rhabarber / Apfel naturtrüb / Traubensaft rot/weiß | 0,2l | 2,50 € |
| Coca-Cola 1)2), Fanta 2), Spezi 1)2) | 0,4l | 4,00 € |
| Saftschorle: aus Cranberry , Rhabarber, Apfel oder Trauben rot/weiß | 0,4l | 4,00 € |
| Frankenbrunnen exquisit naturell | 0,75l | 4,80 € |
| Frankenbrunnen exquisit spritzig | 0,75l | 4,80 € |

BIER

| | | |
|--------------------------------------|------|--------|
| Fränkisches Hopfengold Pils vom Fass | 0,3l | 3,00 € |
| Fränkisches Hefeweizen vom Fass | 0,5l | 4,00 € |
| Fränkisches Hefeweizen alkoholfrei | 0,5l | 4,00 € |

SCHNAPS & LIKÖR



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



| | | |
|-------------------------------------|-----|--------|
| Old Williams / Old Apple / Old Plum | 2cl | 4,50 € |
|-------------------------------------|-----|--------|

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

SAISONAL

Weckknödel in Rahmpfifferlingen

und Beilagensalat

14,80 €

Gebratene Pfifferlinge

auf buntem Blattsalat mit Hausdressing

16,80 €

Schweinerückensteak mit Pfifferlingen

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Beilagensalat

20,90 €

Rindermedaillon ca 180gr. mit Pfifferlingen

Cognacjus und Bratkartoffeln

34,50 €

extra Rahmpfifferlinge

4,80 €

extra Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel

5,80 €

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder trocken (WG Kallstadt)

0,25l 4,80 €

Flasche 1,0l 18,00 €