

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 urigen 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

mit Markklößchen und Wurzelgemüse

5 €

Herzhafter Pfälzer Handkäse

in Riesling eingelegt, Zwiebeln, Kümmel und Paprika

8 €

Carpaccio vom Black Angus Rind

In leichtem Zitronen-Olivenöl Dressing, Parmesan und Rucola

14 €

Garnelenpfännchen

Gambas in Knoblauch-Olivenöl, Chilischote und Meersalz

12 €

6 Weinbergschnecken

In Knoblauch-Kräuterbutter

10 €

EXTRAS

Bratenjus / Pfeffersoße / Senfsoße / Zwiebeln 3 €

Beilagensalat 4 €

Kartoffelstampf / Kartoffelrösti / Bandnudeln

Bratkartoffeln / Salzkartoffeln / Folienkartoffel 4 €

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €.

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

SALAT

Großer Salatteller

bunter Blattsalat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Ei

12 €

Rosa gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak

mit schwarzem Pfeffer, Meersalz an buntem Blattsalat

19 €

VEGETARISCH

Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Knoblauch, Kirschtomaten und Parmesan

14 €

Karamellisierte Ziegenkäse

an Wildkräutersalat in Hausdressing und Feigensenf

15 €

FISCH

Hausgebeizter Lachs

mit Zitrusmarinade, Zwiebeln, Schnittlauch und Kartoffelrösti

16 €

Heimische Bachforelle im Ganzen gebraten

Salzkartoffeln, Zitronenbutter, Mandelblättchen und kleinem Blattsalat

19 €

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 und Weinkraut

12 €

1 Paar grobe Pfälzer Bratwürste

Kartoffelstampf und Weinkraut

12 €

Schiefer Sack

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, Bratenjus, Kartoffelstampf und Weinkraut

12 €

2 Scheiben Pfälzer Saumagen

kross gebraten, Kartoffelstampf und Weinkraut

13 €

Pfarrhotteller

1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe kross gebratener Saumagen
Bratenjus, Kartoffelstampf und Weinkraut

16 €

Pfälzer Hausmacher Wurstplatte

Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen und Gewürzgurke

12 €

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

Pfannenschnitzel vom Deutschen Landschwein

mit knuspriger Panade, Zitronenspalte, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

15 €

Rückensteak vom Deutschen Landschwein

Knoblauch oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Blattssalat

16 €

Marinierte Schweinelende vom Deutschen Landschwein

ca. 500gr. Schweinefilet am Stück rosa gegrillt, Kräuterbutter an Salat

22 €

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit knuspriger Panade, Zitronenspalte, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

22 €

Kalter Fleischgenuss mit Senfkruste

dünn aufgeschnittenes Roastbeef, warme Cashewsoße,
Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

23 €

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.

MEHR FLEISCH

Cordon Bleu (vom Kalb)

gefüllt mit Grana Padano, luftgereifter Alemannen Schinken,
mit knuspriger Panade, Zitronenspalte, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

26 €

Kallstadter Ochsenfetzen vom Rumpsteak

rosa gebraten auf Dijon-Senfsoße, Kartoffelrösti und kleinem Blattsalat

22 €

Rumpsteak(220g)vom Aberdeen Weiderind

Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

25 €

Pfeffersteak(220g)vom Aberdeen Weiderind

Rumpsteak mit Pfeffer-Cognac Rahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

26 €

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.

Für Allergiker stehen separate Speisekarten zur Verfügung,
in denen alle Zusatzstoffe aufgeführt sind. Bitte fragen Sie danach.

Steakkarte

Unsere Rumpsteaks sind eine ausgesuchte Block-House Qualität aus Argentinien, mit mindestens 8 Wochen Reifezeit

Lady Cut Rumpsteak 180 g mit kleinem Fettrand, aus jungem Rinderrücken	20 €
Etwas mehr Steak Rumpsteak 250 g mit kleinem Fettrand, kernig und zart	24 €
Männersteak für Fleischliebhaber ein Rumpsteak 450 g, mit Fettrand für die Saftigkeit	42 €

Deutsches Färsen Rib-Eye/Entrecote
aus der Hochrippe stark marmoriert, mit Fettauge, sehr saftig

300g	28 €
500g Mastercut	46 €

Jungbullen Rinderfilet
beste Qualität aus Deutschland

180 g saftig und zart	28 €
250 g mager und zart	35 €
450 g Chateaubriand- überaus zart, sehr lecker	48 €

Zu den Steaks servieren wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahmdip oder Bratkartoffeln und Kräuterbutter. Salat und andere Extras werden separat berechnet.

Garstufe I

roh bis rosa = rare

Garstufe II

rosa = medium

Garstufe III

halb durchgebraten = medium well

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

WEISSWEINE 0,25 l

Nr.1	Deidesheimer Hofstück (Weingut Metz-Zech Niederkirchen) Müller-Thurgau lieblich	4,80 €
Nr.2	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling & Gewürztraminer halbtrocken	5,00 €
Nr.3	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Grauburgunder trocken	5,00 €
Nr.4	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken	5,00 €
Nr.5	Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Kabinett trocken	5,00 €
Nr.6	Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling trocken „ Alte Reben “	6,20 €
Nr.7	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich	6,20 €
Nr.8	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Sauvignon Blanc trocken	6,50 €
Nr.9	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Chardonnay Spätlese trocken	6,80 €
Nr.10	Kallstadter Saumagen (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	4,80 €
Nr.12	Pfalz Rotwein Cuvée „ Adonis “ (WG Kallstadt) trocken	5,20 €
Nr.13	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder trocken	5,50 €
Nr.14	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon feinherb	6,20 €
Nr.15	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Cabernet Mitos trocken	6,50 €
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	4,80 €
Nr.18	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder Rosé trocken	5,50 €
Nr.19	Kallstadter Kobnert (WG Kallstadt) Spätburgunder Blanc de Noir trocken	5,80 €

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	24,00 €
Nr.21	Forster Stift (Weingut Deimel) Riesling Spätlese trocken	26,00 €
Nr.22	Riesling Kalkmergel (Weingut Knipsner) trocken	34,00 €
Nr.23	Ursprung (Weingut Schneider) Rotwein trocken	30,00 €
Nr.24	Black Print (Weingut Schneider) trocken	35,00 €

SECCO & SEKT

Nr.25	Löwensecco (WG Kallstadt)	0,1l	3,50 €
Nr.26	Secco „Ippon“ rot (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	3,50 €
Nr.27	Riesling Sekt trocken (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	4,00 €

Wer im Leben keine Zeit hat, verläuft sich!

Abraham Lincoln (1809 – 1865)

Bitte beachten Sie: Es sind keine Kartenzahlungen möglich.

WARME GETRÄNKE

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

ALKOHOLFREIES

Säfte und Saftschorle

Cranberry / Rhabarber / Apfel naturtrüb / Traubensaft weiß	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Coca-Cola 1)2), Fanta 2), Spezi 1)2)	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Frankenbrunnen exquisit naturell	0,75l	4,80 €
Frankenbrunnen exquisit spritzig	0,75l	4,80 €

BIER

Fränkisches Hopfengold Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
Fränkisches Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,40 €
Fränkisches Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,40 €

SCHORLE & MIX

Weinschorle aus der Nr.1, 4, 5 oder 17	0,25l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Secco Schorle	0,25l	5,50 €
Secco Aperol 2),4)	0,25l	6,50 €
Lillet Wildberry 2),4)	0,25l	6,50 €

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