GUT BÜRGERLICH & STILVOLL

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

Suppen/Vorspeisen & Weinbegleiter

Beilagensalat 5,5o €
Blattsalat, Hausdressing, glasierten Kernen, Buttercroutons

Rinderkraftbrühe 6,8o €
Markklöschen, Rindfleisch, Gemüsestreifen, Petersilie

Leberknödelsuppe 6,8o €
1 Leberknödel, Wurzelgemüse, Petersilie

Pfälzer Winzerkäse / Handkäse 13,8o €
Zwiebeln, Kümmel, Paprika, Petersilie

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet 16,8o €
leichtes Zitronen-Olivenöldressing, Rucola, Parmesan, Petersilie

Garnelenpfännchen 13,8o €
Gambas in Knoblauch-Olivenöl, Chilischote, Meersalz, Petersilie

6 Weinbergschnecken 9,8o €
hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter, Petersilie

Für Umbestellungen berechnen wir 2,oo €

Fisch

Garnelen mit Spaghetti 22,8o €
Cocktailtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Chilli, Petersilie

Heimische Bachforelle im ganzen gebraten 23,8o €
Salzkartoffeln, Zitronenbutter, gerösteten Mandelblättchen, Petrersilie

Gebratenes Lachsfilet 25,8o €
Zitronen-Dillsoße, grüne Tagliatelle, Petersilie

Vegetarisch & Salate

Große Ofenkartoffel 13,8o €
hausgemachtem Sauerrahmdip, Beilagensalat

Pilzragout mit Weckknödel 20,8o €
hausgemachte Semmelknödel, Beilagensalat

Bunter Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse 18,8o €
Feigensenf-Dip, glasierten Kernen, Buttercroutons

Salat mit Rinderstreifen 22,8o €
großer grüner Salat, rosa gebratene Rumpsteakstreifen vom Grill, Hausdressing, Gurken, Tomaten, glasierten Kernen, Buttercroutons, schwarzem Pfeffer, Meersalz

Für Umbestellungen berechnen wir 2,oo€

Zur Herbst & Winterzeit

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing 7,8o €
Speck, Knoblauch, Croûtons, Nusskrokant

Wildschwein aus heimischer Jagd 23,8o €
Wildschweinbraten, Spätburgunderjus, Zweierlei Knödel, Rotkraut

Reh aus der Pfalz 25,8o €
im eigenen Saft geschmortes Rehragout, Rosenkohl, Kartoffelknödel

Knusprige Gänsekeule 29,8o €
Gänsekeule, Orangensoße, Kastaniengemüse, Kartoffelknödel, Rotkraut

Ganze Gänse auf Vorbestellung:

3 Gang Menü für 4 Personen 180 €

Für unsere kleinen Gäste(bis 13 Jahre)

„Buggs Bunny“ 8,8o €
1 Bratwurst, Kartoffelstampf

„Miss Piggy“ 9,8o €
1 kleines Schweineschnitzel, Kartoffelstampf

„Winni Puuh“ 6,8o €
Butterspätzle, Bratensoße

Für Umbestellungen berechnen wir 2,oo€

Pfälzer Köstlichkeiten

aus eigener Herstellung, nach traditionellen alten Rezepten, ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker

1 Paar hausgemachte Pfälzer Leberknödel 16,8o €
Bratenjus, hausgemachter Kartoffelstampf, Rieslingkraut

1 Paar grobe hausgemachte Pfälzer Bratwürste 16,8o €
hausgemachter Kartoffelstampf, Rieslingkraut

Schiefer Sack 16,8o €
1 Leberknödel, 1 Bratwurst, Bratensoße, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

Pfälzer Liebling 16,8o €
1 Saumagen, 1 Leberknödel, Bratensoße, Kartoffelstampf, Rieslingkraut

2 Scheiben hausgemachter Pfälzer Saumagen 17,8o €
hausgemachter Kartoffelstampf, Rieslingkraut

Pfarrhofteller 19,8o €
1 Leberknödel, 1 Bratwurst, 1 Scheibe Saumagen
Bratensoße, hausgemachter Kartoffelstampf, Rieslingkraut

Leckere Pfälzer Klassiker *(können nicht umgebaut werden!!)*

Pfälzer Tapas 16,8o €
Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Schwartenmagen, Weinkäse, Sauerrahmdip, Gewürzgurke, 1 Kartoffel

Original Kallstadter Saumagenteller 19,8o €
Saumagen, gebackene Blutwurst, Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf, Spiegelei

Schweinebäckchen in Spätburgunder 20,8o €
in Spätburgunder geschmorte Schweinebäckchen, Rotkraut, Kartoffelstampf

Für Umbestellungen berechnen wir 2,oo€

Vom Deutschen Landschwein

Schweineschnitzel 17,8o €
Knuspriger Panade, Zitrone, Bratkartoffeln

Schweineschnitzel „Großmutter Art“ 18,8o €
Knuspriger Panade, Pfälzer Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln

Pfefferschnitzel 18,8o €
Knuspriger Panade, Pfeffer-Cognac-Rahmsoße, Butterspätzle

Winzersteak 18,8o €
Schweinerückensteak, Pfälzer Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln

Cordon Bleu „Henninger“ 23,8o €
Schwarzwälder Schinken, Münsterkäse, Zitrone, Bratkartoffeln

Vom Tiroler Kaiser Kalb

Original Wiener Schnitzel aus der Pfanne 29,8o €
Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

Kalbsrückensteak vom Grill 33,8o €
rosa gegrilltes Kalbsrückensteak, Madeira-Soße, Butterspätzle

Für Umbestellungen berechnen wir 2,oo€

Premium Dry Aged Beef

Rumpsteak „Lady Cut“ vom Grill(200g) 25,8o €
Black Angus Roastbeef, Knoblauch oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln

Lady Cut „Pfälzer Art“ vom Grill(200g) 25,8o €
Black Angus Roastbeef, Pfälzer Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln

Rumpsteak vom Grill mit Knoblauch(250g) 29,8o €
Black Angus Roastbeef, Knoblauch, Bratkartoffeln

Rumpsteak vom Grill(250g) 29,8o €
Black Angus Roastbeef, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln

Rumpsteak „Pfälzer Art“ vom Grill(250g) 29,80 €
Black Angus Roastbeef, Pfälzer Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln

Pfeffersteak vom Grill(250g) 30,8o €
Black Angus Roastbeef, Pfeffer-Cognac-Rahmsoße, Bratkartoffeln

Ribeyesteak vom Grill(250g) 30,8o €
Black Angus Ribeye, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip

Salate, Soßen, und andere Extras werden seperat gerechnet.

Für Allergiker steht Ihnen unser Fachpersonal zur Verfügung. Fragen Sie nach.

Kaffeespezialitäten

Segafredo Espresso 1)	2,5o €
Segafredo Espresso Macchiato 1)	2,8o €
Segafredo Kaffee Creme 1)	2,8o €
Segafredo Cappuccino 1)	3,2o €
Segafredo Latte Macchiato 1)	3,8o €
Heiße Schokolade	3,8o €
Teespezialitäten (Pfefferminz, Früchte, Earl Grey, Sencha)	2,oo €

Hausgemachte Desserts

Affogato al Cafè, Espresso, Vanilleeis	4,8o €
Beschwipster Affogato al Cafè, Espresso, Vanilleeis, Amaretto	5,8o €
Crème Brulee, aus echter Madagaskar-Vanille	6,8o €
Beerenschlüpfer, Vanilleeis, Heidelbeersoße, Sahne	7,8o €
Warmes Schokotörtchen, flüssiger Kern, Vanilleeis, Sahne	8,9o €
Käsewürfel, Emmentaler, Salzgebäck, Paprika	8,5o €

Normales Essen ist für den Bauch, Nachtisch für das Herz.

WEISSWEINE 0,25l

Nr.1	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Müller-Thurgau QbA lieblich		5,5o € 1,0l 20,oo €
Nr.2	Riesling „**Alkoholfrei“** („Zamme“ WG Kallstadt) Die elegante Alternative für Riesling-Liebhaber		7,oo € 0,75l 19,oo €
Nr.3	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Grauburgunder QbA trocken		5,9o € 1,0l 22,oo €
Nr.4	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Riesling Kabinett halbtrocken		5,9o € 1,0l 22,oo €
Nr.5	Forster Schnepfenflug (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling trocken		5,9o € 1,0l 22,oo €
Nr.6	Deidesheimer Herrgottsacker (Weingut Deimel Niederkirchen) Riesling Spätlese trocken **„Alte Reben“**		7,5o € 0,75l 21,oo €
Nr.7	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Gewürztraminer Spätlese lieblich		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.8	Pfalz Sauvignon („Zamme“ WG Kallstadt) Sauvignon Blanc trocken		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.9	Kallstadter Steinacker (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Chardonnay Spätlese trocken		7,5o € 0,75l 21,oo €
Nr.10	Kallstadter Saumagen („Zamme“ WG Kallstadt) Riesling Spätlese trocken		7,5o € 0,75l 21,oo €

ROTWEINE 0,25l

Nr.11	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Dornfelder lieblich		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.12	Pfalz Rotwein Cuvée **„Adonis“** („Zamme“ WG Kallstadt) trocken		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.13	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Spätburgunder trocken		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.14	Kallstadter Kobnert (Weingut Walter Henninger Kallstadt) Acolon Rotwein feinherb		7,5o € 0,75l 21,oo €
Nr. 15	Cuvee Monika (Weingut Walter Henninger) Dorio & Mitos trocken Goldmedaille AWC Vienna 2024		7,8o € 0,75l 21,oo €
Nr.16	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Regent trocken		7,8o € 0,75l 21,oo €

ROSÉS / BLANC DE NOIR 0,25l

Nr.17	Portugieser Rose (Weingut Walter Henninger) QbA lieblich		6,5o € 1,0l 24,oo €
Nr.18	Pfalz Cuvee („Zamme“ WG Kallstadt) Rose Pinot Noir & Pinot Meunier		6,9o € 0,75l 19,oo €
Nr.19	Kallstadter Kobnert („Zamme“ WG Kallstadt) Spätburgunder Blanc de Noir trocken		6,9o € 0,75l 19,oo €

ALKOHOLFREIES

Säfte und Saftschorle

Johannisbeere, Apfel naturtrüb, Traubensaft weiß,	0,25l	3,oo €
Sauerkirsche, Orangensaft	0,5l	5,oo €
Coca-Cola 1)2), Coca Cola-Zero,1,2) Fanta 2), Spezi 1)2	0,25l	3,oo €
	0,5l	5,oo €
Flasche Wasser exquisit naturell	0,7l	5,8o €
Flasche Wasser exquisit spritzig	0,7l	5,8o €

BIERE

Weismainer Bayrisch Hell	0,3l	3,8o €
	0,5l	4,8o €
Weismainer Flechterla, Fränkisches Keller Bier (Nov-März)	0,5l	4,8o €
Weismainer Hefeweizen	0,5l	4,8o €
Weismainer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,8o €

SCHORLE / SECCO / SEKT

Traubensecco-Alkoholfrei (Weingut Walter Henninger Kallstadt)	0,1l	4,oo €
	Flasche 0,7l	25,oo €
S-Secco (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	3,5o €
	Flasche 0,7l	22,oo €
Riesling Sekt trocken (Weingut Deimel Niederkirchen)	0,1l	4,5o €
	Flasche 0,7l	29,oo €
Weinschorle / Roseschorle / Cola-weiß / Persching	0,25l	3,5o €
	0,5l	5,8o €
Secco Schorle / Secco Schorle Alkoholfrei	0,25l	5,5o €
Secco Aperol 2), 4)	0,25l	7,8o €

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

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Ägidius-Brennerei Rau / Niederkirchen 2cl

Williams-Christ Birnenbrand 38%	3,5o €
Mirabellenbrand 40%	3,5o €
Gewürztraminer-Tresterbrand 40%	3,5o €
Gewürz-Apfel mit Zimt 20%	3,5o €
Flüssiger Saumagen-Kräuterlikör 32%	3,5o €

Destillerie Burnikel / Niederkirchen 2cl

Kräuter mit Bienenhonig 38%	3,5o €
Feiner Marillenbrand 40%	3,5o €
Winzer-Kaffeelikör 17%	3,5o €
Brombeerlikör 20%	3,5o €

Weingurt Deimel / Niederkirchen 2cl

Ranzenwärmer 48%	4,oo €

Weingut Walter Henninger / Kallstadt 2cl

Elwetritsche Wasser (Vogel-Heidel-Brombeere) 40%	4,oo €
Chili Rosé (ein Kuss für die Sinne) 16%	4,oo €

OW-Genuss / Deidesheim 2cl

Old Plum (im Holzfass gereift) 32% (solange Vorrat reicht)	4,5o €
Old Williams (im Holzfass gereift) 36% (solange Vorrat reicht)	4,5o €