

Weinschänke Henninger



Im alten Pfarrhof

Weinschänke Henninger Pfälzer Lebensart

©DIEFORMGEBUNG



& Tradition

Seit 1615 gibt es den alten Pfarrhof bereits in Kallstadt. Erst Jahrhunderte später entstand die Weinschänke, die heute von Thomas und Melanie Konrad betrieben wird. Sie wissen die Pfälzer Lebensart auf den Genusspunkt zu bringen und Gastlichkeit sowohl im uralten Gewölbekeller, als auch im idyllischen Innenhof erlebbar zu machen. Mit Leidenschaft stellt Thomas Konrad vom Leberknödel und Saumagen über die Bratwurst bis hin zur Hausmacher Wurst alles selbst her - und das schmeckt man auch. Als Metzger versteht er sein Handwerk, ebenso als Koch. Saisonale Spezialitäten ergänzen die über die Pfälzer Köstlichkeiten hinaus gehende Speisekarte der Weinschänke Henninger - das ganze Jahr hindurch. Kommen und probieren Sie selbst - wir reservieren Ihnen gerne einen Platz.

Ihre
Familie Konrad & Team



Besondere Köstlichkeiten der Weinschänke Henninger

Ganzjährig

Jeden Montag, zum Essen à la carte:
KOTELETT mit Rotkraut und Kartoffelstampf

Jeden Donnerstag, zum Essen à la carte:
SCHWEINESCHNITZEL mit versch. Soßen und
Bratkartoffeln

Steakvielfalt - verschiedene Zubereitungsarten
des saftigen Klassikers.

Pfälzer Hausmacher - natürlich aus eigener
Herstellung.

April

Lamm und Hase kommen an Ostern auf den Teller.
➤ Bitte reservieren Sie rechtzeitig.



Platz haben
wir & manchmal wird's
kuschelig.

Mai & Juni

Spargel- und Erdbeer-Spezialitäten - so lange es die Pfälzer Geschmacksknaller gibt.

Juli & August

Pfifferlinge - purer Sommergenuss

September

„**Saumagen Kerwe**“

Saumagen-Köstlichkeiten - im Glas und auf dem Teller und Essen à la carte

September & Oktober

„**Kallstadter Herbst**“

Pfälzer Spezialitäten aus eigener Herstellung, hausgemachte Grumbeersupp und Essen à la carte.

40 Sitzplätze im urigen Gewölbekeller & 120 Sitzplätze im idyllischen Innenhof - auf Wunsch auch mit Kuscheldecke.

Bitte beachten Sie:
Es sind keine Kartenzahlungen möglich.



November

Knusprige Gans: Die Gänsekeule mit Knödel & Kraut oder ganze Gänse auf Vorbestellung.

November bis März

Jeden Freitag, zum Essen à la carte:

RUMPSTEAK, ca. 250 g, mit versch. Beilagen

➤ Reservierung erforderlich

Jeden Samstag 12:00 - 14:00 Uhr

SCHLACHTFEST vom Buffet: Wellfleisch, Wurstsuppe, Schweinemett, warme Blut- und Leberwürstchen, Schweinepfeffer, Kartoffelstampf, Winzerkraut, Kartoffelknödel, Bauernbrot

➤ Reservierung erforderlich

Weihnachtstage

Am 25. & 26.12. gibt es ab 12:00 Uhr den traditionellen Weihnachtsbraten und Essen à la carte.

➤ Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Geschlossen: 24.12 und 31.12.



Erlesene Weine in
der Weinschänke

Januar

Winterpause

Die genaue Zeit entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Gruppen & Feierlichkeiten

Für die besonderen Momente im Leben, wie Familien- und Weihnachtsfeierlichkeiten oder Firmenjubiläen, kreieren wir Ihnen gerne Ihr Festmenü. Sprechen Sie uns an.

Termine / Feste

Aktuelle Termine unter:

www.weinschaenke-henninger.de

Feste & Veranstaltungen:

www.kallstadt-touristik.de

Weingut Walter Henninger, Kallstadt

Winzergenossenschaft Kallstadt eG

Weingut Manfred Deimel & Sohn, Niederkirchen

Wurst-Spezialitäten aus eigener Herstellung

Traditionell und mit viel Leidenschaft stellt der Metzger und Koch Thomas Konrad die Hausmacher Wurstspezialitäten selbst her - aus schlachtfischem, deutschem Schweinefleisch und nach alten Hausrezepten. So kommen Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Schwartemagen und Saumagen ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker aus.

Genuss - in kleinen und in große Dosen - für Zuhause

Erhältlich in der Weinschänke Henninger in Kallstadt oder im REWE Markt NW-Mußbach.



Pfälzer Leberwurst

Die Pfälzer Leberwurst wird aus Schweinefleisch, Schweineleber, Kopffleisch und Fleischbrühe hergestellt. Frisch gemahlener, weißer Pfeffer, Muskatblüte und Majoran runden den herzhaften Geschmack der Leberwurst ab und verleihen ihr ein feines Aroma. Sie eignet sich hervorragend als Brotaufstrich. Zu Pellkartoffeln ist sie eine echte Pfälzer Delikatesse.

DOSE 200 g / DOSE 400 g



Pfälzer Bratwurst

Die Pfälzer Bratwurst wird aus gehacktem, magerem Schweinefleisch, Schweinebauch, Kochsalz und frisch gemahlenden Gewürzen hergestellt (Schweinemetz). Muskat, ein Hauch Knoblauch und frisch gemahlener, weißer Pfeffer verleihen der Bratwurst eine pikante Würze und einen deftigen Biss. Sie schmeckt als herzhafter Brotbelag oder in Scheiben geschnitten und in der Pfanne knusprig angebraten. Mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree, einem knackigen Salat und einem gutem Schluck Pfälzer Wein ist sie die Grundlage für ein perfektes, Pfälzer Essen.

DOSE 200 g / DOSE 400 g



Pfälzer Saumagen



Der Pfälzer Saumagen führt bei Unkundigen meist zu Verwirrungen. Vom Namen her könnte man tatsächlich annehmen, dass der Magen des Schweins gegessen wird. Der Magen dient jedoch nur als Hülle für das Brät. Er wird gefüllt mit Kartoffeln, Lauch und Schweinebrät und wird mit frischen Gewürzen abgeschmeckt. Gefüllt wird er im Wasserbad gebrüht. In Scheiben geschnitten und in Butter angebraten, schmeckt er vorzüglich zu Sauerkraut und Kartoffelpüree.

DOSE 400 g

Pfälzer Blutwurst



Die Blutwurst ist eine der ursprünglichsten Wurstarten der Pfalz. Sie wird aus gekochten Speckwürfeln, Schwarte, Salz, frisch gemahlene Gewürzen und frischem Blut hergestellt. Die Blutwurst schmeckt herzhaft, leicht rauchig nach angebratenem Speck. Verfeinert wird sie mit Majoran, Zwiebeln und Piment. Sie ist pikant pfeffrig, hat eine zarte Konsistenz und schmeckt hervorragend zu Pellkartoffeln oder kross gebratenen Kartoffeln.

DOSE 200 g / DOSE 400 g

Pfälzer Schwartenmagen



Der Schwarzenmagen ist eine aus grob gewürfelterm, magerem Schweinefleisch hergestellte Pfälzer Wurstspezialität. Salz und frisch gemahlene Gewürze geben dem Schwarzenmagen seinen unvergleichlichen Geschmack. Frischer Knoblauch verbindet sich mit Pfeffer und Muskat zu einem herzhaften Potpourri. Am Gaumen überzeugt er mit festem, kräftigem Biss. Mit dunklem Bauernbrot und einem trockenen Spätburgunder ist er ein echter Klassiker. Mit Essig, Öl und Zwiebeln würzig eingelegt ist er auch als Salat ein wahrer Gaumenschmaus. Dazu schmecken Bratkartoffeln sehr gut.

DOSE 200 g

DOSE 400 g

LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN.



Weinschänke Henninger

Inhaber Thomas Konrad
Weinstraße 101
67169 Kallstadt

Telefon: 06322 9549488
info@pfaelzer-hausmacher.de
www.weinschaenke-henninger.de

Öffnungszeiten

Do & Fr: ab 17:00 Uhr
Sa, So & Mo: ab 12:00 Uhr
Durchgehend warme Küche
Di & Mi: Ruhetag

Im alten Pfarrhof

