



WIESBADEN & MAINZ DIE LIEBLINGE

RHEIN-MAIN
GEHT
AUS!
2015

HAHNENHOF

55118 Mainz, Wallaustraße 18,
Tel. 06131/2121150, www.hahnenhof-mainz.de, ☺ Mo-Sa 16-23 Uhr, Di Ruhetag, So 11.30-23 Uhr, ☑, ☒ ec-cash, →, ↶, ↷, ↸, ↹ 60/30, ☒ Linie 8/10/50-52 Lessingstraße; Bus 3/15/23/62/66/92 Kurfürstenstraße, bis 50 €

Österreich in Mainz!

Die richtige Mischung macht's: Auf der Speisekarte des Hahnenhofs findet sich eine gelungene Kombination aus Spezialitäten der österreichischen und der hiesigen Küche. Den Gästen bleibt die Qual der Wahl zwischen zahlreichen Schmankerln. Wie gut, dass die freundliche Bedienung sogleich mit den Empfehlungen des Tages daherkommt, um die Entscheidung zu erleichtern. Obwohl als Vorspeisen Rieslingcremesuppe (5,50 €) und Spundekäs mit Salzbrezeln (5,50 €) locken, gehen wir gleich zum Hauptgang über, denn zum einen rechnen wir mit üppigen Portionen, zum anderen wollen wir uns auf jeden Fall Nachtisch gönnen, der hier besonders gut sein soll. In beiden Fällen werden wir nicht enttäuscht. Geflügel gibt es – Nomen est omen – in zahlreichen Varianten. Wir schlagen beim ausgelösten Wiener Backendl mit Kartoffel-Gurkensalat (15,50 €) zu, das es wahlweise auch mit Pommes gibt. Das Fleisch ist zart

und saftig, die Panade nicht zu dick aufgetragen. Der Salat kommt, wie es sein sollte, lauwarm aus der Küche, und die Erdäpfel haben die richtige Konsistenz, nur bei den Gurken hat der Koch etwas gespart. Die Spinat-Kartoffelnocken (12,50 €) sind frisch gemacht, bieten ein ausgewogenes Verhältnis der Zutaten und werden durch leichte, nicht zu intensive Parmesansauce verfeinert. Da sich der Hahnenhof auch als Weinhaus versteht, gibt es eine enorme Auswahl an edlen Rebensäften, die zum großen Teil aus der Umgebung stammen – schließlich ist der Rheingau nicht weit. Kiedricher Heiligenstock (0,2 l für 4 €) mundet als halbtrockener Riesling bestens, während die ebenfalls aus Kiedrich stammende Weißburgunder Spätlese (0,2 l für 4,50 €) etwas trockener und fruchtbetonter schmeckt. Als Nachtisch wählen wir den viel gerühmten Kaiserschmarrn (ab zwei Portionen erhältlich, pro Portion 8,50 €): Da die Zubereitung rund 30 Minuten dauert, muss er frühzeitig angemeldet werden, doch das lohnt sich, denn die verführerische Mehlspeise schmeckt leicht und locker, ist mit Rosinen und Puderzucker versehen und kommt mit Zwetschgenröster auf den Tisch, der noch Biss hat. *Andreas Könitzer*