

Liebe Gäste,

Tibor & Anja Jakus begrüßen Sie gemeinsam mit ihrem Team recht herzlich im Hahnenhof.

In der heutigen Zeit sind Qualität und Frische keine Selbstverständlichkeit mehr - daher ist es um so wichtiger die richtige Wahl der Lieferanten und Hersteller zu treffen.

Wir versichern Ihnen, dass Auswahl und Qualität der Grundprodukte für uns stets oberste Priorität haben. Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger und frischer Produkte.

Unser Fleisch kommt aus dem Odenwald. Wurstwaren beziehen wir von Metzgern mit eigener Schlachtung und Wild aus heimischer Jagd aus dem Hunsrück.

Obst und Gemüse, soweit saisonal verfügbar, kommen von Landwirten aus Mainz und Umgebung.

Unser Küchenchef Eugen von Heider verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten aus dem Rheinhessischen, seiner Heimat Österreich, sowie Gerichten und Spezialitäten der Saison - ohne Verwendung von Geschmacksverstärker und Zusatzstoffen. Bis auf die malzhaltige Dunkelbiersauce sind alle unsere Suppen und Saucen glutenfrei.

Planen Sie eine private Feier oder eine geschäftliche Veranstaltung - Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmen- oder Weihnachtsfeier? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns über Ihren Besuch, wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Tibor & Anja Jakus

Es hat Ihnen bei uns gefallen? Dann freuen wir uns sehr darüber, wenn Sie uns weiterempfehlen - gerne auch im Internet.

*Sie haben Ihre Lesebrille vergessen? Kein Problem!
Wir halten für Sie Brillen in unterschiedlichen Sehstärken bereit.*

AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Hausgemachte Brezenknödel mit angebratenen Pfifferlingen und leichtem Kräuterrahm

16,50

Tatar vom Odenwälder Weiderind mit 7 Zutaten, vom Küchenchef für Sie zubereitet mit Cognac verfeinert

dazu unser Bauernbrot + Butter	180 g Rohgewicht	18,50
Für den großen Hunger o. zum Teilen	250 g Rohgewicht	25,50
+ 1 Freiland Ei		1,50

Ganze Forelle "Müllerin" ohne Gräten mit Zitronen-Nussbutter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat

18,50

Unser Marillenknödel mit kühler Vanillesauce und Heidelbeeren

7,50

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN, SALTE UND VESPERGERICHTE

✓	Rheingauer Rieslingcremesuppe <i>mit Schwarzbrotkrustln</i>	6,50
✓	Spundekäs' mit Salzbrezeln	6,90
✓	Gemischter Beilagensalat <i>groß</i>	4,50 5,90
✓	Mainzer Handkäs' mit Musik, <i>Bauernbrot und Butter</i>	7,90
✓	Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Baguette</i>	9,90
✓	Bunter Marktsalat <i>mit Traubenkernöldressing u. gebr. Hühnerbruststreifen oder lauwarmem Ziegenkäse (Himbeer-Vinaigrette u. Thymianhonig)</i>	14,50 11,50
	Wiener Backhendlsalat – <i>Bunter Marktsalat mit Backendlbrust, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	16,50 12,50

HAHNENHOF KLASSIKER

	Halbes Hahnenhofhendl <i>vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	12,50
	Ungarisches Paprikahuhn <i>mit hausgemachten Nockerln und Gurkensalat</i>	16,50
	Wiener Backhendl <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	18,50
	Ganzes Bio-Maishuhn vom Grill – <i>für 2-3 Personen</i> <i>Nur auf Vorbestellung – mindestens 2 Tage</i> <i>ca. 1,1 - 1,4 kg</i>	<i>nach Gewicht – 1kg</i> 29,00

✓ = vegetarisch

HAHNENHOF KLASSIKER

✓ Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse, <i>Röstzwiebeln und grünem Salat</i>	14,50
<i>Klein</i>	9,50
Spießbraten <i>mit Kartoffelklößen, Dunkelbiersauce und Krautsalat</i>	15,50
<i>Klein</i>	10,90
Gebackenes Filet vom Kabeljau <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade</i>	15,90
Auf der Haut gebratener Lachs <i>mit mediterranem Gemüse und Rucolapesto</i>	15,90
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites</i>	18,90
<i>Klein</i>	12,90
<i>Preiselbeeren + 1,50 Jägersoße + 3,00</i>	
Wiener Saftgulasch vom Kalb <i>mit feinen Bandnudeln</i>	18,90
<i>Klein</i>	14,90
Cordon Bleu vom Kalb <i>mit Röstkartoffeln oder Pommes frites</i>	19,90

Unsere Wiener Schnitzel und Wiener Backendl werden in einer Mischung aus hausgemachtem Butterschmalz, feinem Rapsöl und eigener Panierung ausgebacken.

Für unseren hausgem. Ketchup, Mayonnaise und Remoulade berechnen wir je 1,50 / Portion, Dunkelbiersauce 2,50. Für Umbestellung auf Röstkartoffeln 1,00 Aufpreis.

DESSERTS

✓ Lauwarme Apfeltarte <i>mit Vanilleeis und Minzzucker</i>	7,50
✓ Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade <i>mit Schlagobers, im Glas serviert</i>	6,90
✓ Kaiserschmarrn <i>mit Zwetschgenröster und Puderzucker</i> <i>Ab 2 Portionen / pro Portion</i>	8,90

✓ = vegetarisch

APERITIFS

Rieslingsekt trocken - Mainzer Goldhand	0,1 l.	4,50
Rieslingsekt mit Aperol, Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup	0,1 l.	5,50
Roter Traubensecco vom Winzer alkoholfrei	0,1 l.	3,00
Als Spritz alkoholfrei	0,2 l.	4,50
Flasche	0,75 l.	15,50
Tonic mit Holunderblütensirup - alkoholfrei	0,2 l.	3,90
Aperol Spritz	0,1 l.	5,90
Kir Royal	0,1 l.	5,50
<i>Rieslingsekt mit Double Crème de Cassis</i>		
Sherry trocken oder medium	5 cl.	4,50
Martini Bianco oder Rosso¹	5 cl.	4,50
Campari¹ Soda oder Orange	5 cl.	6,00
Gin Tonic	4 cl.	8,50

SEKT UND CHAMPAGNER

	0,1 l.	0,75 l.
Mainzer Goldhand Rieslingsekt, trocken	4,50	28,00
Rheingauer Winzersekt, Riesling, Brut, Jahrgangssekt		35,00
Crémant, Brut Rosé, Louis Despas		38,00
Champagner, Heidsieck, Blue Top, Brut		48,00
Champagner, Heidsieck, Blue Top, Brut, Piccolo	0,2 l.	19,00

AUSSCHANKWEINE B. WILHELM RHEINGAU

servieren wir, falls nicht anders gewünscht, in 0,2 l.

Wein enthält Sulfite

0,1 l. 0,2 l. 0,5 l. 1,0 l.

Weiß

1. 2019 Riesling, Spätlese, trocken

A. 12,0 Rz. 6,8 S. 7,1

3,20 5,50 13,00 25,00

2. 2019 Weißburgunder, Kabinett, trocken

A. 12,0 Rz. 2,6 S. 5,3

3,20 5,50 13,00 25,00

3. 2018 Riesling, Kabinett, trocken

A. 11,0 Rz. 6,2 S. 6,6

2,90 4,90 12,00 24,00

4. 2018 Riesling, „Classic“

A. 11,5 Rz. 14,0 S. 7,0

2,90 4,90 12,00 24,00

5. 2017 Weißburgunder, Kabinett, trocken

A. 12,0 Rz. 6,7 S. 6,3

2,90 4,90 12,00 24,00

6. 2016 Riesling, Kabinett, feinherb

A. 11,0 Rz. 18,5 S. 6,7

2,90 4,90 12,00 24,00

7. 2016 DUO No. 2, Spätlese, trocken

Rosa Chardonnay & Weißburgunder

A. 13,0 Rz. 5,2 S. 5,5

3,20 5,50 13,00 25,00

8. 2019 Riesling, Spätlese, mild

A. 9,0 Rz. 73,5 S. 8,0

3,20 5,50 13,00 25,00

Rot & Rosé

9. 2019 Rosé, Pinot Noir, trocken

A. 12,5 Rz. 1,7 S. 4,9

2,90 4,90 12,00 24,00

10. 2013 Spätburgunder, trocken

A. 12,5 Rz. 5,8 S. 5,8

3,20 5,50 13,00 25,00

11. Cuvee „Magenta“

A. 12,5 Rz. 4,6 S. 5,2

3,20 5,50 13,00 25,00

Rieslingschorle

0,2 l. 3,20
0,4 l. 4,80

Schorlen mit anderen Weinen: jeweiliger Weinpreis + 1,00 €.

FLASCHENWEINE - WEIB	0,75 l.
2019 Kiedricher Goldmuskateller, trocken <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
2015 Riesling, Spätlese, trocken <i>Kiedricher Sandgrub, Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
2015 Riesling, Spätlese, "Alte Reben", mild <i>Kiedricher Sandgrub, Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
2013 Weißburgunder, Spätlese, trocken <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
2018 Pinot Grigio <i>Masi, Gardasee, Venetien, Italien</i>	24,50
2019 Chardonnay aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>	25,50
2019 Gelber Muskateller aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>	25,50
2018/2019 Singing Grüner Veltliner <i>Laurenz Moser, Kamptal, Österreich</i>	25,50
2019 Terlaner, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc <i>Cantina Terlan, Südtirol</i>	29,50
2017/2019 Mandolás, Furmint, trocken <i>Oremus, Tokaji, Ungarn</i>	35,00
2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, edelsüß <i>Bodnár Pincészet, Ungarn</i>	0,5 l. 55,00
2002 Riesling, Auslese, mild, Selection Katharina <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	35,00
2011 Riesling, Beerenauslese, Kiedricher Sandgrub <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,5 l. 55,00
2011 Riesling, Trockenbeerenauslese, Kiedricher Wasseros <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,25 l. 45,00
2002 Riesling, Eiswein, Kiedricher Wasseros <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	0,375 l. 55,00

FLASCHENWEINE - ROSÉ 0,75 l.

2019 Rosa Chardonnay, Spätlese, trocken <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
2018/2019 Chez Jau, 100 % Syrah <i>Château de Jau, Südfrankreich</i>	25,50

FLASCHENWEINE - ROT 0,75 l.

2013 Spätburgunder, Kiedricher Sandgrub <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	20,50
2014 Pinot Noir, Barrique, "Alte Reben", Kiedricher Sandgrub <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	25,50
2018 Zweigelt <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>	28,50
2017 Côtes du Rhône, Grande Réserve <i>Grenache, Syrah</i>	25,00
<i>Les Dauphins Villages, Rhône, Frankreich</i>	1,5 l 48,00
2018 Fabelhaft Niepoort <i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Cão</i> <i>Douro, Portugal</i>	26,50
2015 Baron de Ley, Reserva	0,5 l. 21,50
<i>Rioja, Spanien</i>	29,50
2015 Ikon <i>100% Cabernet Franc</i> <i>Süd Balaton, Ungarn</i>	35,00
2018 Koonunga Hill, Shiraz Cabernet	0,375 l. 15,50
<i>Penfolds, Australien</i>	28,50
2014 Château Croix Mouton <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Bordeaux Superieur, Frankreich</i>	38,00

FLASCHENWEINE - ROT 0,75 l.

2010 Châteauneuf-du-Pape „Les Origines“

Grenache, Syrah

Domaine Grand Veneur, Rhône, Frankreich 68,00

2009 Château Poujeaux

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich 78,00

2008 Capaia

Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot 1,5 l. 95,00

15 Monate Barrique 3,0 l. 220,00

Coastal Region – Philadelphia, Südafrika 9,0 l. 770,00

2017 Le Volte IGT

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tenute dell`Ornellaia, Toskana, Italien 45,00

2006 Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne

Tenute Marchesi Antinori

Toskana, Italien 85,00

2008 Tignanello IGT 120,00

Tenute Marchesi Antinori 2005 1,5 l. 255,00

Toskana, Italien 2006 3,0 l. 770,00

2001 Tignanello IGT 160,00

Tenute Marchesi Antinori

Toskana, Italien 6,0 l. Preis a. Anfrage

2007 Flacianello

100% Sangiovese

Fontodi, Toskana, Italien 120,00

2001 Guado al Tasso

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Tenute Guado al Tasso, Antinori, Toskana, Italien 180,00

1998 Opus One

Robert Mondavi / Baron Philippe de Rothschild

Cabernet Sauvignon (Cabernet Franc, Merlot)

Napa Valley, Kalifornien 330,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,25 l.	2,50
Gerolsteiner Medium, Naturell, Sprudel	0,75 l.	5,90
Gerolsteiner Sprudel	0,40 l.	3,50
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3}	0,20 l.	2,50
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3}	0,40 l.	4,20
Orangensaft	0,20 l.	2,50
Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l.	2,50
Traubensaft <i>weiß</i>	0,20 l.	2,50
Johannisbeersaft	0,20 l.	2,50
Roter Traubensecco vom Winzer	0,20 l.	4,50
Als Schorle	0,40 l.	5,50
Alle Säfte als Schorle	0,40 l.	4,20
Schweppes <i>Tonic Water</i>	0,20 l.	2,90

BIERE - AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils	0,33 l.	3,20
Bitburger <i>alkoholfrei</i>	0,33 l.	3,20
Köstritzer, <i>schwarz</i>	0,33 l.	3,20
Erdinger <i>Hefeweizen hell</i>	0,50 l.	4,40
Erdinger <i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l.	4,40
Benediktiner, <i>hell</i>	0,50 l.	4,40

WARME GETRÄNKE

JULIUS MEINL, WIEN



Espresso	2,50
Espresso, doppelt	3,80
Kaffee	2,50
Cappuccino	3,50
Tee <i>Schwarz, Pfefferminze, Kamille</i>	2,50
Glühwein	3,50
Grog <i>(Strohrum)</i>	4,50

SPIRITUOSEN UND DIGESTIVES 2 cl

Obstler	2,50
Linie Aquavit	3,50
Unicum	3,50
Ramazotti	3,50
Hierbas, Mallorca	3,50
Barack Palinka, Ungarischer Aprikosenbrand	3,50
Bailloni Wachauer Marillenbrand	4,00
Trester <i>Rheinhessen</i>	4,00
Pfirsichlikör	3,00

ELSÄSSER EDELBRÄNDE 2 cl

Williams Birne	3,90
Himbeer	3,90
Mirabelle	3,90

ZIEGLERS EDELOBSTBRÄNDE & LIKÖRE 2 cl

Obstler	4,50
Williams Birne	7,00
Waldhimbeer	7,00
Alte Zwetschge	7,00

Weitere Edelobstbrände von A.J. Dirker aus Mömbris-Niedersteinbach

Zehn gute Gründe, Wein zu trinken

1. Wein verlängert das Leben

Michael Thun von der American Cancer Society fand 1997 heraus: Ein oder zwei Glas Wein am Tag können das Sterberisiko in einem Zeitraum von neun Jahren um 20 Prozent verringern, eine Folge des verminderten Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Eine französische Langzeitstudie an mehr als 4.000 Männern mittleren Alters kam 1998 zu dem Ergebnis, dass 10 und 15 Jahre nach der ersten Untersuchung die Sterberate der Männer, die zwei bis fünf Glas Wein am Tag tranken, zwischen 24 bis 31 Prozent unter dem Durchschnitt lag.

2. Wein verringert das Risiko einer Herzkrankheit

Mehr als ein Dutzend Untersuchungen haben bewiesen, dass täglich ein Glas bei Frauen und zwei Glas bei Männern das Risiko einer Herz-Kreislauf-Erkrankung um 50 Prozent verringern kann. Alkohol löst Blutklumpen und verhindert Fettablagerungen an den Arterienwänden.

3. Wein reguliert den Cholesterinspiegel

In Finnland fanden Forscher 1998 heraus, dass „soziales Trinken“ (ein bis vier Glas Wein pro Woche) die Konzentration der Lipoproteine im Blut reduziert. Lipoproteine spielen eine ähnliche Rolle wie das „böse“ Cholesterin LDL und fördern Ablagerungen in den Blutbahnen.

4. Wein verringert das Risiko der Arteriosklerose

Eine laufende Studie am Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School kam zu dem Resultat: Männer die ein oder zwei Glas Alkohol am Tag trinken, haben ein 32 Prozent geringeres Risiko, an der Arteriosklerose zu erkranken, als Abstinenzler. Grund: die Reduktion des LDL-Cholesterols.

5. Wein kann das Risiko einer Erblindung mindern

Eine Studie des amerikanischen National and Health Survey an mehr als 3.000 Personen zwischen 45 und 74 Jahren entdeckte 1998 bei Weintrinkern eine deutlich geringere Tendenz zur altersbedingten Macula-Degeneration im Auge. Die Gründe dafür sind allerdings noch nicht erforscht. Man vermutet günstige Einflüsse von Antioxydantien, Tanninen und Flavonoiden.

6. Wein verhindert die Bildung von Nierensteinen.

Frauen, die jeden Tag ein Glas Wein trinken, verringern das Risiko, ihren ersten Nierenstein zu bekommen um 57 Prozent, fanden Forscher am Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School heraus. Wein wirkt besser als Bier, weil der Alkoholgehalt höher ist.

7. Wein verhindert die Bildung von Gallensteinen

Die Gefahr, Gallensteine zu bekommen, ist um 40 % geringer als bei Abstinenzlern, schreibt der britische Arzt Dr. Thomas Struttaford in seinem Buch „To Your Health“.

8. Wein fördert das seelische Wohlbefinden

„The Lancet“ veröffentlichte 1998 eine Untersuchung unter 23- bis 33-jährigen: moderate Weintrinker zeigen eine geringere Anfälligkeit für physische und psychische Störungen als Abstinenzler oder heftige Alkoholkonsumenten.

9. Wein wirkt vorbeugend gegen Vergiftungen durch Lebensmittel

Wissenschaftler am Tripler Army Medical Center in Honolulu wiesen nach: Rotwein und Weißwein töten ganze Kolonien von E-Coli-Bakterien, Salmonellen und Shigella effektiver als das Medikament »Pepto-Bismol«.

10. Weil er schmeckt, wenn er gut ist

HAHNENHOF

Weinhaus & Restaurant

Wir freuen uns eine über fünfzigjährige Tradition fort zu führen, die das Weingut Barbeler Wilhelm aus Kiedrich/Rheingau mit dem Hahnenhof verbindet und beziehen daher unsere offenen Ausschankweine sowie deutsche Flaschenweine aus diesem Hause.

**Haben Sie Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten?
Fragen Sie unser Servicepersonal, wir halten eine Karte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen für Sie bereit.**

Hahnenhof Weinhaus & Restaurant
Wallaustraße 18 - 55118 Mainz
Tel.: 06131 - 21 21 150
www.hahnenhof-mainz.de

Unser Straßenverkauf ist für Abholung und Lieferando wie folgt geöffnet:

Freitag 16.00 bis 21.00 Uhr

Samstag 16.00 bis 21.00 Uhr

Sonntag 11.30 bis 20.00 Uhr

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer und Service.