

Liebe Gäste,

Anja & Tibor 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 Geflügel kommt ausschließlich frisch von ausgewählten Geflügelhöfen. Wurstwaren beziehen wir von Metzgern mit eigener Schlachtung und Wild aus heimischen Jagdbeständen.

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. Für Ihre Veranstaltung, bis zu 100 Personen, stehen Ihnen unsere beiden Gasträume und die Terrasse zur Verfügung. Selbstverständlich halten wir auch immer eine vegetarische Menüvariante für Sie bereit.

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

Anja & Tibor Jakus

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

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.**

Öffnungszeiten:

Mo, Do, Fr ab 17.00 Uhr

Samstag 11.30 – 15.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 11.30 Uhr

Dienstag + Mittwoch Ruhetag

Küche bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertag bis 21.00 Uhr

Hahnenhof Weinhaus & Restaurant

Wallaustraße 18 - 55118 Mainz

Tel.: 06131 - 21 21 150

www.hahnenhof-mainz.de

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

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 Prozent 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

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN UND VESPERGERICHTE

- ✓ **Rieslingcremesuppe**
mit Schwarzbrotkrustln _____ 5,50
- Geflügelkraftbrühe**
mit Frittaten, Hühnchen- und Gemüsestreifen _____ 5,50
- ✓ **Gemischter Beilagensalat** _____ 3,90
groß _____ 5,50
- ✓ **Spundekäs'**
mit Salzbrezeln und Zwiebeln _____ 5,90
- ✓ **Mainzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot** _____ 6,90
- ✓ **Gebackener Camembert**
mit Preiselbeeren, gemischtem Salat und Baguette _____ 8,50
- Bunter Marktsalat** *mit Traubenkernöldressing und*
- gebratenen Hühnerbruststreifen oder
✓ *- lauwarmem Ziegenkäse (Himbeer-Vinaigrette u. Thymianhonig)* _____ 13,50
Klein _____ 9,50
- Paté von der Gänseleber⁶** *mit Gelee von der*
Riesling Auslese, Zwiebelkonfit und hausgebackenem Brioche _____ 11,50
- Auf der Haut gebratener Lachs**
mit gemischtem Gemüse und Pesto von der Ölrauke _____ 14,50
- ✓ **Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse,**
Röstzwiebeln und grünem Salat _____ 14,50
- Tatar** *vom Odenwälder Weiderind (180g) mit Eigelb*
und 7 Zutaten zum selbst Zubereiten, dazu unser Bauernbrot oder
vom Küchenchef für Sie zubereitet - mit Cognac verfeinert _____ 16,50
- Gebratene Blutwurst⁶** *(Metzgerei Hambel, Wachenheim)*
mit hausgemachtem Apfelragout und Kartoffelrösti _____ 15,50
Klein _____ 11,50
- ✓ **Auswahl von Rohmilch-Käsen**
mit Tessiner Birnensenf, Trauben, Brot und Butter _____ 12,50

✓ = vegetarisch

HAHNENHOFKLASSIKER

Halbes Hahnenhofhendl

*vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat **oder** Pommes frites* _____ 11,90

Halbes Kräuterhendl

*vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat **oder** Pommes frites* _____ 12,90

Ausgelöstes Wiener Backhendl

*mit Kartoffel-Gurken-Salat **oder** Pommes frites* _____ 16,50

Ungarisches Paprikahuhn

mit hausgem. Nockerln und Gurkensalat _____ 16,50

Ganzes Bio-Maishuhn vom Grill - Dauer eine Stunde

mit Estragon-Sauce und 2 Beilagen nach Wahl

für 2 Personen / pro Person _____ 18,50

Königsberger Klopse vom Kalb

mit Salzkartoffeln und Kapernsauce _____ 14,50

Spießbraten *mit Röstkartoffeln, Dunkelbiersauce und Krautsalat* ____ 14,50

Gebackenes Filet vom Kabeljau

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce _____ 14,50

Panierte Koteletts vom Odenwälder Schwein

mit Kartoffel-Gurken-Salat _____ 15,50

Klein _____ 11,50

Grillkoteletts vom Odenwälder Schwein

mit Speckbohnen⁶, Röstkartoffeln und Kräuterbutter _____ 16,50

Klein _____ 12,50

Wiener Schnitzel vom Kalb *(aus der Hüfte geschnitten)*

*mit Kartoffel-Gurken-Salat **oder** Pommes frites* _____ 18,50

Klein _____ 12,50

Cordon Bleu vom Kalb *mit Röstkartoffeln **oder** Pommes frites* ____ 19,50

Rumpsteak *(Südamerika) mit Röstzwiebeln,*

Röstkartoffeln, hausgem. Kräuterbutter und Salat _____ 22,50

DESSERTS

Marillenpalatschinken

mit Puderzucker _____ 5,90

Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade

mit Schlagobers, im Glas serviert _____ 5,90

Gebackene Apfelküchlein

mit hausgem. Vanilleeis, Zimtzucker und Schlagobers _____ 6,50

Unser Vanilleeis

mit hausgem. Schokoladensauce und Schlagobers _____ 7,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Puderzucker

Ab 2 Portionen / pro Portion _____ 8,50

Auch laktose- oder glutenfrei erhältlich

Bitte bis spätestens 21.30 Uhr bestellen, sonn- und feiertags bis 20.00 Uhr.

Zubereitung mind. 30 Minuten

Portion Zwetschgenröster _____ 3,50

Kleine Auswahl von Rohmilch-Käsen

mit Tessiner Birnensenf, Trauben, Brot und Butter _____ 8,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir

2002 Selection Katharina

Riesling Auslese mild _____ 0,1 l _____ 3,90

A. 8,5 Rz. 80,8 S. 9,8 _____ 0,75 l _____ 28,50

Machen Sie anderen eine Freude.

Verschenken Sie unseren Hahnenhof Gutscheine.

APERITIFS

Rieslingsekt trocken - Mainzer Goldhand _____	0,1 l. ____	3,90
Rieslingsekt mit Aperol, Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup _____	0,1 l. ____	5,50
Kir Royal		
<i>Rieslingsekt mit Double Crème de Cassis</i> _____	0,1 l. ____	5,50
Sherry trocken oder medium _____	5 cl. ____	4,50
Martini Bianco oder Rosso ¹ _____	5 cl. ____	4,50
Campari ¹ <i>Soda oder Orange</i> _____	5 cl. ____	6,00
Tonic mit Holunderblütensirup - alkoholfrei _____	0,2 l. ____	3,90
Fruchtsecco von rotfleischigem Wildapfel - alkoholfrei	0,1 l. ____	5,50

AUSSCHANKWEINE

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 + Rosé

1. 2016 Riesling, Kabinett, feinherb

Kiedricher Heiligenstock

A. 11,0 Rz. 18,5 S. 6,7 _____ 2,70 ____ 4,50 ____ 11,00 ____ 22,00

2. 2016 Riesling, Kabinett, trocken

Kiedricher Sandgrub

A. 11,0 Rz. 9,4 S. 7,2 _____ 2,90 ____ 4,90 ____ 12,00 ____ 24,00

3. 2014 Weißer Burgunder, trocken

Kiedricher Heiligenstock

A. 12,0 Rz. 5,4 S. 6,7 _____ 2,70 ____ 4,50 ____ 11,00 ____ 22,00

4. 2013 Riesling, halbtrocken

Kiedricher Heiligenstock

A. 10,5 Rz. 17,3 S. 7,6 _____ 2,50 ____ 4,00 ____ 10,00 ____ 20,00

5. 2015 Riesling, Spätlese, trocken

Kiedricher Sandgrub

A. 12,5 Rz. 5,4 S. 6,8 _____ 2,90 ____ 4,90 ____ 12,00 ____ 24,00

6. 2015 Riesling "Alte Reben", Spätlese, mild

A. 11,0 Rz. 31,9 S. 7,2 _____ 2,70 ____ 4,50 ____ 11,00 ____ 22,00

7. 2015 DUO No. 1, Spätlese trocken

Weißer Burgunder & Rosa Chardonnay

A. 13,0 Rz. 6,7 S. 5,0 _____ 2,90 ____ 4,90 ____ 12,00 ____ 24,00

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

8. 2013 Spätburgunder, trocken

Kiedricher Sandgrub

A. 12,5 Rz. 5,8 S. 5,8 _____ 2,70 ___ 4,50 ___ 11,00 ___ 22,00

9. 2010 Spätburgunder, halbtrocken

A. 13,0 Rz. 15,0 S. 5,1 _____ 2,70 ___ 4,50 ___ 11,00 ___ 22,00

10. Cuvee „Magenta“

A. 12,5 Rz. 4,6 S. 5,2 _____ 2,90 ___ 4,90 ___ 12,00 ___ 24,00

Rieslingschorle _____ 0,2 l. ___ 2,50
0,4 l. ___ 4,00

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

SEKT UND CHAMPAGNER

0,1 l. 0,75 l.

Mainzer Goldhand Rieslingsekt, trocken _____ 3,90 ___ 25,00

Rheingauer Winzersekt, Riesling, Brut, Jahrgangssekt _____ 28,00

Champagner, Taittinger, Brut Réserve _____ 65,00

Champagner, Taittinger, Brut Prestige Rosé _____ 75,00

Champagner, Ruinart Blanc de Blancs, Brut _____ 110,00

FLASCHENWEINE - WEIB	0,75 l.
<hr/>	
2015 Riesling, Spätlese, trocken, Kiedricher Sandgrub <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	20,50
2013 Weißer Burgunder, Spätlese, trocken <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	20,50
2015/2016 Sauvignon Blanc <i>Tüzkö, Ungarn</i>	24,50
2015/2016 Chardonnay aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>	24,50
2015/2016 Gelber Muskateller aus ökologischem Anbau <i>Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich</i>	24,50
2015 Singing Grüner Veltliner <i>Laurenz Moser, Kamptal, Österreich</i>	24,50
2015/2016 Terlaner, Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc <i>Cantina Terlan, Südtirol</i>	27,50
2013 Mandolás, Tokaji, Furmint, trocken <i>Oremus, Ungarn</i>	27,50
2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, edelsüß <i>Bodnár Pincészet, Ungarn</i>	0,5 l. 55,00
2003 Riesling, Auslese, mild, Selection Barbara <i>Barbeler Wilhelm, Rheingau</i>	24,50
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

FLASCHENWEIN - ROSÉ 0,75 l.

2015 Rosé vom Stein

Merlot, Blaufränkisch

Prieler, Neusiedler See, Österreich _____ 24,50

FLASCHENWEINE - ROT 0,75 l.

2008 Spätburgunder, Kiedricher Sandgrub

Barbeler Wilhelm, Rheingau _____ 19,50

2014 Pinot Noir, Barrique, "Alte Reben", Kiedricher Sandgrub

Barbeler Wilhelm, Rheingau _____ 25,50

2009 Pinot Noir, Barrique, Kiedricher Heiligenstock

Barbeler Wilhelm, Rheingau _____ 27,50

2015 Zweigelt

Leo Hillinger, Burgenland, Neusiedler See, Österreich _____ 26,50

2015 Fabelhaft Niepoort

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Cão

Douro, Portugal _____ 26,50

2014 Syrah

Príncipe de Viana, Navarra, Spanien _____ 24,50

2012 Baron de Ley, Reserva

Rioja, Spanien _____ 0,5 l. _____ 21,50

2015 Puro - aus ökologischem Anbau

Malbec Cabernet _____ 25,50

Dieter Meier, Agrelo Alto, Argentinien _____ 2014 _____ 1,5 l. _____ 49,00

2005 Pere Ventura Reserva Especial

Cabernet Sauvignon, Merlot

Penedès, Spanien _____ 65,50

FLASCHENWEINE - ROT 0,75 l.

2012 Koonunga Hill, Shiraz Cabernet 0,375 l. 15,50
Penfolds, Australien 2014 28,50

2008 Capaia,
Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot 1,5 l. 110,00
15 Monate Barrique 3,0 l. 250,00
Coastal Region - Philadelphia, Südafrika 9,0 l. 880,00

2012 Côtes du Rhône
Grenache, Syrah
Domaine Grand Veneur, Rhône, Frankreich 35,00

2010 Châteauneuf-du-Pape „Les Origines“
Grenache, Syrah
Domaine Grand Veneur, Rhône, Frankreich 95,00

2002 Terres Brûlées-Cornas
Syrah, 18 Monate Barrique
Jean Luc Colombo, Rhône, Frankreich 65,50

2011 Château Croix Mouton
Cabernet Sauvignon, Merlot
Bordeaux Superieur, Frankreich 44,50

2009 Château Poujeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Moulis-en-Médoc, Bordeaux, Frankreich 85,00

2009 Château - Phélan Ségur - Cru Bourgeois Exceptionnel
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Saint-Estèphe, Bordeaux, Frankreich 110,00

2007 Royal Cuvée
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir,
18 Monate Barrique
József Bock, Villány, Ungarn 55,00

FLASCHENWEINE - ROT 0,75 l.

2012 Le Volte IGT

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Tenute dell`Ornellaia
Toscana, Italien _____ 38,50

2006 Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne

Tenute Marchesi Antinori
Toscana, Italien _____ 85,00

2006 Tignanello IGT

Sangiovese, Cabernet,
Tenute Marchesi Antinori
Toscana, Italien _____ 0,375 l. _____ 65,00

2008 Tignanello IGT 110,00

Tenute Marchesi Antinori 2005 1,5 l. 255,00
Toscana, Italien _____ 2006 _____ 3,0 l. _____ 770,00

2001 Tignanello IGT 160,00

Tenute Marchesi Antinori
Toscana, Italien _____ 6,0 l. Preis a. Anfrage

2005 Flacianello

100% Sangiovese
Fontodi, Toscana, Italien _____ 110,00

2004 Barolo "Bussia"

Podere Colla, Piemont, Italien _____ 95,50

2001 Guado al Tasso

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Tenute Guado al Tasso, Antinori, Toscana, 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. _____	2,20
Gerolsteiner Medium oder Naturell _____	0,75 l. _____	5,50
Gerolsteiner Sprudel _____	0,40 l. _____	2,70
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3} _____	0,20 l. _____	2,20
Cola^{1,2,3}, Cola Light^{1,2,3,4}, Fanta^{2,3}, Spezi^{1,2,3} _____	0,40 l. _____	3,50
Apfelsaft, naturtrüb _____	0,20 l. _____	2,20
Orangensaft _____	0,20 l. _____	2,20
Traubensaft weiß _____	0,20 l. _____	2,20
Johannisbeersaft _____	0,20 l. _____	2,20
Alle Säfte als Schorle _____	0,40 l. _____	3,50
Schweppes Tonic Water _____	0,20 l. _____	2,50

BIERE - AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils _____	0,33 l. _____	2,80
Bitburger alkoholfrei _____	0,33 l. _____	2,80
Erdinger Kristallweizen _____	0,50 l. _____	3,90
Erdinger Hefeweizen hell _____	0,50 l. _____	3,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei _____	0,50 l. _____	3,90

WARME GETRÄNKE

Espresso _____	2,20
Espresso, doppelt _____	3,50
Kaffee _____	2,20
Cappuccino _____	2,50
Tee Darjeeling, Pfefferminze, Kamille _____	2,20
Glühwein _____	3,50
Grog (Strohrum) _____	4,50

SPIRITUOSEN UND DIGESTIVES 2 cl

Obstler	2,50
Malteser Aquavit	3,00
Linie Aquavit	3,50
Unicum / Ramazzotti	3,50
Hierbas, Mallorca	3,50
Grappa Cellini Riserva	3,50
Barack Palinka, Ungarischer Aprikosenbrand	3,50
Bailloni Wachauer Marillenbrand	4,00
Trester (<i>aus ökologischem Anbau</i>)	4,00
Cognac Otard V.S.O.P.	5,00

ELSÄSSER EDELBRÄNDE 2 cl

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

ZIEGLERS EDELOBSTBRÄNDE & LIKÖRE 2 cl

Obstler von Apfel und Birne	5,00
Williams Birne	7,00
Waldhimbeer	7,00
Alte Zwetschge	7,00
Walnuss	8,00
Sauerkirsch	8,00
Mirabell	8,00
Wildkirsch No. 1	12,00
Weinbergspfersichlikör	5,00

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